

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИК

(учебной, производственной, преддипломной)

ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

43.03.03 «Гостиничное дело»

(код и наименование направления подготовки /специальности)

**Сервис гостинично - ресторанных, спортивных и
развлекательных комплексов**

направленность (профиль/специализация/магистерская программа)

Вид практики	Тип практики	Шифр по учебном плану	Способ проведения практики
1. Учебная	Ознакомительная практика	Б2.О.01(У)	стационарная и выездная
2. Учебная	Организационно-управленческая учебная практика	Б2.В.01(У)	стационарная и выездная
3. Производственная	Организационно-управленческая практика	Б2.В.02(П)	стационарная и выездная
4. Производственная	Преддипломная	Б2.О.02(Пд)	стационарная и выездная

Аннотация программы ознакомительной практики Б2.О.01(У)

Форма обучения – очная, заочная	
43.03.03	Гостиничное дело
код	направление подготовки
Сервис гостинично-ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов	
Направленность программы	
Общая трудоемкость практики составляет 9 зет, 6 недель	
Вид практики:	Учебная
Тип практики:	Ознакомительная практика
Способ проведения практики	Стационарная и выездная
Форма проведения практики	Дискретно по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики.
Цель проведения практики	Получение первичных умений и навыков (опыта) в области гостиничной и ресторанной деятельности для закрепления и углубления теоретической подготовки обучающихся, овладения первичными умениями и навыками, приобретения компетенций в профессиональной деятельности, соответствующих требованиям профессиональных стандартов (33.007Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395), 33.008Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)), направленные на обеспечение подготовки бакалавров к практической реализации научно-методического и теоретического аппарата изученных дисциплин, ознакомление и сбор, систематизацию и обобщение информации об особенностях работы индустрии гостеприимства, необходимой для подготовки отчета.

Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Осуществить поиск, критический анализ и синтез информации деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания с применением системного подхода
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Осуществить в процессе прохождения практики социальное взаимодействие с работниками департаментов и определить свою роль в команде по подготовке отчета, при сборе и обработке полученной информации
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Представить отчет по ознакомительной практике в соответствие с деловой коммуникацией в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Рассмотреть основные функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов	Рассмотреть и провести исследование международного, федерального, регионального, муниципального рынка гостиничных или ресторанных услуг (на выбор

общественного питания	(служб, отделов) предприятия питания	студента), рассмотреть возможность организации продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Рассмотреть, и принять экономически обоснованные решения для дальнейшего экономически эффективного функционирования деятельности департаментов (служб, отделов) избранной сферы профессиональной деятельности
ОПК-6. Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международным правом при осуществлении профессиональной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Сформулировать выводы и предложения при написании отчета по ознакомительной практике на основе нормативно-правовой базы РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Осуществить поиск, критический анализ и синтез информации деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания с применением системного подхода
Место практики в структуре ОП ВО	Ознакомительная практика является типом учебной практики и относится к обязательной части Блока 2 «Практики».	
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики	
УК-1.1. Знает методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной	Знать: методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности	
	Уметь: применять методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности, применять	

деятельности; метод системного анализа.	системный подход для решения поставленных задач
	Владеть: навыками критического анализа и синтеза информации, сбора и ее обработки, навыками системного подхода для решения поставленных задач
УК-1.2. Способен применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; применять системный подход для решения поставленных задач.	Знать: методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности
	Уметь: применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; применять системный подход для решения поставленных задач.
	Владеть: навыками критического анализа и синтеза информации, сбора и ее обработки, навыками системного подхода для решения поставленных задач
УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.	Знать: принципы социального взаимодействия; суть, особенности и этапы реализации стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, основы психологии и конфликтологии
	Уметь: эффективно использовать стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определять свою роль в команде
	Владеть: навыками социального взаимодействия и реализовывать свою роль в команде
УК-3.4. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд.	Знать: структуру самосознания личности, основы делового общения, механизмов восприятия человека человеком, барьеры делового общения и особенности их проявления как основы последовательного достижения поставленных целей в рамках взаимодействия с объектами и субъектами гостиничной и ресторанной деятельности, основы психологии, психодиагностики, принципы социального взаимодействия, основы конфликтологии
	Уметь: эффективно взаимодействовать с другими членами команды, в т.ч. участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом, и уметь презентовать результаты работы команды.
	Владеть: навыками социального взаимодействия и реализовывать свою роль в команде
УК-4.1. Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.	Знать: правила грамматики; нормы употребления лексики и фонетики; требований к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний с учетом специфики иноязычной и родной культуры
	Уметь: выбирать на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.
	Владеть: навыками деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах)
УК-4.2. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения	Знать: информационно-коммуникативные ресурсы для поиска информации в процессе коммуникации на государственном и иностранном (-ых) языках
	Уметь: использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на

стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках.	государственном и иностранном (-ых) языках.
	Владеть: навыками самостоятельной работы с информационно-коммуникативными ресурсами с целью получения профессиональной информации для решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках
УК-4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.	Знать: принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации, особенности стилистики официальных и неофициальных писем
	Уметь: вести деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.
	Владеть: навыками ведения деловой переписки, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.
ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: способы постановки целей и задач сотрудникам предприятий индустрии гостеприимства
	Уметь: определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Владеть: навыками выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов.	Знать: характеристики рынка гостинично-ресторанных услуг, системы управления эффективностью бизнеса и перспективы развития маркетинговых информационных систем предприятий индустрии гостеприимства
	Уметь: осуществлять мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов.
	Владеть: навыками исследования рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-5.1. Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания.	Знать: основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания, основные производственно-экономические показатели гостинично-ресторанной деятельности
	Уметь: оценивать и анализировать основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания
	Владеть: навыками принятия экономически обоснованных решений, обеспечения эффективной деятельности организации избранной сферы профессиональной деятельности
ОПК-6.1. Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области;	Знать: нормативно-правовую базу РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности, способы поиска необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области
	Уметь: осуществлять поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области;
	Владеть: навыками применения и использования нормативно-правовой базы в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности

ОПК-6.2. Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности.	Знать: нормативно-правовую базу РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности, способы поиска необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области
	Уметь: применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности
	Владеть: навыками применения и использования нормативно-правовой базы в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности
Краткая характеристика практики	Этапы ознакомительной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности: 1. Ознакомительный; 2. Основной; 3. Заключительный.
Форма отчетности по практике	Дневник по практике, отчет
Форма контроля	- для студентов очной формы обучения – зачет; - для студентов заочной формы обучения – зачет.
Авторы	Варивода В.С., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

**Аннотация программы организационно-управленческой учебной практики
Б2.В.01(У)**

Форма обучения – очная, заочная		
43.03.03	Гостиничное дело	
код	направление подготовки	
Сервис гостинично-ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов		
Направленность программы		
Общая трудоемкость практики составляет 8 зет, 5 недель, 2 дня		
Вид практики:	Учебная	
Тип практики:	Организационно-управленческая учебная практика	
Способ проведения практики	Стационарная и выездная	
Форма проведения практики	Дискретно по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики.	
Цель проведения практики	Получение профессиональных умений и навыков (опыта) в области гостиничной и ресторанной деятельности для закрепления и углубления теоретической подготовки обучающихся, овладения практическими умениями и навыками, приобретения компетенций в профессиональной деятельности, соответствующих требованиям профессиональных стандартов (33.007Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395), 33.008Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)), направленные на обеспечение подготовки бакалавров к практической реализации научно-методического и теоретического аппарата изученных дисциплин, ознакомление и сбор, систематизацию и обобщение информации об особенностях работы индустрии гостеприимства, необходимой для подготовки отчета.	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Осуществить поиск, критический анализ и синтез информации деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания с применением системного подхода
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Осуществить в процессе прохождения практики социальное взаимодействие с работниками департаментов и определить свою роль в команде по подготовке отчета, при сборе и обработке полученной информации
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В процессе прохождения практики, составить дневник прохождения практики и управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию прохождения практики и написания отчета
ПК-1 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В процессе сбора информации по специфике осуществления деятельности соответствующих департаментов (служб, отделов) изучить эффективность их деятельности и оценить сильные и слабые стороны (служба, департамент на выбор студента)
ПК-3 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В процессе сбора информации по специфике осуществления деятельности соответствующих департаментов (служб, отделов) изучить организационно-управленческую структуру деятельности и дать оценку обеспеченности ресурсами, (служба, департамент на выбор студента)
ПК-4 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса;	Изучить основы классификации средств размещения государственным правилам классификации

размещения государственным правилам классификации	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	(нормативно-правовая база классификации в разрезе департаментов (служб, отделов)
Место практики в структуре ОП ВО	Организационно-управленческая учебная практика является типом учебной практики и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата Блока 2 «Практики».	
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики	
УК-1.2. Способен применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; применять системный подход для решения поставленных задач.	Знать: методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности	
	Уметь: применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; применять системный подход для решения поставленных задач.	
	Владеть: навыками критического анализа и синтеза информации, сбора и ее обработки, навыками системного подхода для решения поставленных задач	
УК-3.3. Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата.	Знать: структуру самосознания личности, основы делового общения, механизмов восприятия человека человеком, барьеры делового общения и особенности их проявления как основы последовательного достижения поставленных целей в рамках взаимодействия с объектами и субъектами гостиничной и ресторанной деятельности, основы психологии, психодиагностики, принципы социального взаимодействия, основы конфликтологии	
	Уметь: осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
	Владеть: навыками предвидения результатов (последствий) личных действий и планирования последовательности шагов для достижения заданного результата	
УК-3.4. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд.	Знать: структуру самосознания личности, основы делового общения, механизмов восприятия человека человеком, барьеры делового общения и особенности их проявления как основы последовательного достижения поставленных целей в рамках взаимодействия с объектами и субъектами гостиничной и ресторанной деятельности, основы психологии, психодиагностики, принципы социального взаимодействия, основы конфликтологии	
	Уметь: эффективно взаимодействовать с другими членами команды, в т.ч. участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом, и уметь презентовать результаты работы команды.	
	Владеть: навыками социального взаимодействия и реализовывать свою роль в команде	
УК-6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при	Знать: механизмы критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата	
	Уметь: критически оценивать эффективность использования	

решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.	времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата
	Владеть: навыками оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата
УК-6.5. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Знать: предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
	Уметь: проявлять интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
	Владеть: реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
ПК-1.1 Способен осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства;	Знать: основы координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства
	Уметь: осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства, анализировать результаты деятельности функциональных подразделений ресторана, гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей
	Владеть: навыками контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства
ПК-3.2 Способен осуществлять текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства.	Знать: основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, методы текущего и стратегического планирования, контроля, анализа потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства, прогрессивные формы и методы ведения учета в сфере гостиничной деятельности (систему сбора, обработки подготовки информации)
	Уметь: осуществлять текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства, разрабатывать инструктивные указания и другие нормативные документы по вопросам учета, контроля и анализа финансово-хозяйственной деятельности организации
	Владеть: навыками планирования текущей деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятий питания, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах, самостоятельного принятия решений по инновационным вопросам, связанным с учетно-экономической деятельности
ПК-4.2 Способен осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта	Знать: основы осуществления контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта
	Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта, оценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
	Владеть: навыками контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта в соответствии с государственным правилам классификации средств размещения
Краткая характеристика практики	Этапы организационно-управленческой (учебной) практики по получению профессиональных умений и навыков, в том числе умений и навыков научно-исследовательской деятельности: 1.Ознакомительный;

	2. Основной (отчетно-аналитический); 3. Заключительный.
Форма отчетности по практике	Дневник по практике, отчет
Форма контроля	- для студентов очной формы обучения – зачет; - для студентов заочной формы обучения – зачет.
Авторы	Варивода В.С., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

Аннотация программы организационно-управленческой практики Б2.В.02(П)

Форма обучения – очная, заочная		
43.03.03	Гостиничное дело	
код	направление подготовки	
Сервис гостинично-ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов		
Направленность программы		
Общая трудоемкость практики составляет 12 зет, 8 недель		
Вид практики:	Производственная	
Тип практики:	Организационно-управленческая практика	
Способ проведения практики	Стационарная и выездная	
Форма проведения практики	Дискретно по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики.	
Цель проведения практики	<p>Получение профессиональных умений и навыков (опыта) в области гостиничной и ресторанной деятельности для закрепления и углубления теоретической подготовки обучающихся, овладения практическими умениями и навыками, приобретения компетенций в профессиональной деятельности, соответствующих требованиям профессиональных стандартов (33.007Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395), 33.008Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)), направленные на обеспечение подготовки бакалавров к практической реализации системы классификации средств размещения и практических навыков применения основных методов и приемов по разработке инновационных решений, продвижению гостинично-ресторанного продукта, а также управления ресурсами для достижения эффективного результата деятельности гостинично-ресторанной и развлекательной сферы.</p>	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики

ПК-1 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В процессе сбора информации по специфике осуществления деятельности соответствующих департаментов (служб, отделов) изучить эффективность их деятельности и оценить сильные и слабые стороны (служба, департамент на выбор студента)
ПК-2 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Рассмотреть и изучить особенности взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами индустрии гостеприимства, изучить специфику предоставления гостинично-ресторанной услуги и возможности ее продвижения
ПК-3 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В процессе сбора информации по специфике осуществления деятельности соответствующих департаментов (служб, отделов) изучить организационно-управленческую структуру деятельности и дать оценку обеспеченности ресурсами, (служба, департамент на выбор студента)
ПК-4 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения государственным правилам классификации	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Применить основы классификации средств размещения по государственным правилам классификации к оценке соответствия департаментов (служб, отделов) нормам и требованиям системы классификации средств размещения
ПК-5 Способен участвовать в разработке инновационных решений в сервисной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Изучить инновационные решения в сервисной деятельности и рассмотреть возможность их внедрения в работу департаментов (служб, отделов) гостинично-ресторанного комплекса
Место практики в структуре ОП ВО	Организационно-управленческая практика является типом производственной практики и относится к части,	

	формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата Блока 2 «Практики».
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ПК-1.2 Способен осуществлять оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства.	Знать: методы оценки эффективности деятельности организации, стандарты обслуживания; специфику гостиничного труда; требований к обслуживающему персоналу в организациях гостинично-ресторанной деятельности
	Уметь: осуществлять оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства
	Владеть: применять методы оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства на практике и делать соответствующие выводы
ПК-2.1 Способен использовать специализированные программные продукты сферы услуг	Знать: специализированные программные продукты в сфере гостинично-ресторанных услуг, методики поиска, сбора и обработки информации, актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности
	Уметь: использовать специализированные программные продукты сферы услуг, российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности
	Владеть: навыками взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами через информационную сеть Интернет и используя специализированные программные продукты сферы услуг
ПК-2.2 Способен осуществлять продвижение продуктов сферы услуг индустрии гостеприимства	Знать: рынок гостинично-ресторанных услуг, особенности проведения выставок, ярмарок индустрии гостеприимства, специализированные программные продукты в сфере гостинично-ресторанных услуг, актуальные российские и зарубежные источники продвижения в сфере профессиональной деятельности
	Уметь: осуществлять продвижение продуктов сферы услуг индустрии гостеприимства через информационную сеть Интернет и используя специализированные программные продукты сферы услуг
	Владеть: навыками взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами через информационную сеть Интернет и используя специализированные программные продукты сферы услуг
ПК-3.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства.	Знать: особенности развития гостиничного бизнеса в России, законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных и ресторанных услуг, основы работы с различными источниками информации для решения профессиональных задач, основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, ресторанов
	Уметь: Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства, решать стандартные и нестандартные задачи и анализировать их решение; применять новые подходы и решения при работе с клиентами, а также персоналом средства размещения
	Навыки: владеть навыками управления ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства
ПК-3.2 Способен осуществлять текущее и перспективное	Знать: формы и методы текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства

планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства.	Уметь: осуществлять текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства
	Владеть: навыками стратегического и тактического планирования потребностей деятельности департаментов (служб, отделов) гостинично-ресторанного комплекса
ПК-4.1 Способен осуществлять соотношение текущего состояния средств размещения с российским законодательством по классификации.	Знать: систему классификации средств размещения в РФ, правила оказания гостиничных услуг, основы организации и управления деятельности гостиниц и иных средств размещения, гостинично-ресторанных комплексов
	Уметь: осуществлять соотношение текущего состояния средств размещения с российским законодательством по классификации
	Владеть: владеть методикой оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения
ПК-4.2 Способен осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта	Знать: формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, особенности контакта персонала отеля с клиентами и этику обслуживания в гостиничном бизнесе
	Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта
	Владеть: организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, и обеспечением качества гостиничного продукта
ПК-5.1 Использует основные методы и приемы по разработке инновационных решений.	Знать: методы и приемы по разработке инновационных решений
	Уметь: участвовать в разработке инновационных решений в сервисной деятельности
	Владеть: навыками применения основные методы и приемы по разработке инновационных решений
ПК-5.2 Способен осуществлять применение современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг	Знать: методы и приемы по разработке инновационных решений, основы конкуренции, законы рынка, методы создания конкурентоспособного продукта
	Уметь: осуществлять применение современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг
	Владеть: навыками применения основные методы и приемы по разработке инновационных решений
Краткая характеристика практики	Этапы организационно-управленческой практики по получению профессиональных умений и навыков, в том числе умений и навыков научно-исследовательской деятельности: 1. Ознакомительный; 2. Основной (производственно-технологический); 3. Заключительный.
Форма отчетности по практике	Дневник по практике, отчет
Форма контроля	- для студентов очной формы обучения – зачет с оценкой; - для студентов заочной формы обучения – зачет с оценкой.
Авторы	Варивода В.С., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

Аннотация программы преддипломной практики Б2.О.02(Пд)

Форма обучения – очная, заочная		
43.03.03	Гостиничное дело	
код	направление подготовки	
Сервис гостинично-ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов		
Направленность программы		
Общая трудоемкость практики составляет 12 зет, 8 недель		
Вид практики:	Производственная	
Тип практики:	Преддипломная	
Способ проведения практики	Стационарная и выездная	
Форма проведения практики	Дискретно по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики.	
Цель проведения практики	Получение профессиональных умений и навыков (опыта) в области гостиничной и ресторанной деятельности для закрепления и углубления практической подготовки обучающихся, овладения практическими умениями и навыками, приобретения компетенций в профессиональной деятельности, соответствующих требованиям профессиональных стандартов (33.007Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395), 33.008Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)), направленные на обеспечение подготовки бакалавров к практической реализации научно-методического и теоретического аппарата изученных дисциплин, сбор, систематизация и обобщение материалов для подготовки отчета.	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
ОПК-1. Способен применять	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов)	Рассмотреть возможность применения технологических

технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	новации и современного программного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания для более эффективного управления текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостинично-ресторанного комплекса
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Рассмотреть основные функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Изучить процесс оказания качественной гостинично-ресторанной услуги, стандарты и правила, и рассмотреть уровень обеспеченности требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Рассмотреть и провести исследование международного, федерального, регионального, муниципального рынка гостиничных или ресторанных услуг (на выбор студента), рассмотреть возможность организации продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Рассмотреть, и принять экономически обоснованные решения для дальнейшего экономического эффективного функционирования деятельности департаментов (служб, отделов) избранной сферы профессиональной деятельности
ОПК-6. Способен применять нормативно-правовую базу в	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного	Сформулировать выводы и предложения при написании отчета по преддипломной

соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности	комплекса; Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	практике на основе нормативно-правовой базы РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности
Место практики в структуре ОП ВО	Преддипломная практика является типом производственной практики и относится к обязательной части Блока 2 «Практики».	
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики	
ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания.	Знать: технологические новации и виды информационного обеспечения в индустрии гостеприимства	
	Уметь: определять потребность в технологических новациях и использовать информационное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	
	Владеть: навыками использования и внедрения технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания на основе соответствующего информационного обеспечения	
ОПК-1.2. Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело.	Знать: технологические новации и виды информационного обеспечения в индустрии гостеприимства	
	Уметь: осуществлять поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное и ресторанное дело	
	Владеть: навыками использования и внедрения технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания на основе соответствующего информационного обеспечения	
ОПК-1.3.Использует основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания	Знать: основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания	
	Уметь: использовать основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания	
	Владеть: навыками использования и внедрения технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания на основе соответствующего информационного обеспечения	
ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: способы постановки целей и задач сотрудникам предприятий индустрии гостеприимства	
	Уметь: определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
	Владеть: навыками выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ОПК-2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
	Уметь: использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
	Владеть: навыками выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	

ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: способы и методы контроля, основных инструментов контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	Уметь: осуществлять контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Владеть: навыками выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания с учетом функций контроля и анализа
ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	Знать: сущность и модели качества, стандарты качества, методологические основы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
	Уметь: оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
	Владеть: навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
ОПК-3.2. Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию.	Знать: сущность и модели качества, стандарты качества, методологические основы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
	Уметь: осуществлять гостинично-ресторанные услуги в соответствии с заявленным качеством и обеспечивать их стандартизацию и сертификацию
	Владеть: навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности в соответствии с заявленным качеством, стандартами и сертификатами
ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.	Знать: основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000
	Уметь: применять основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000
	Владеть: навыками внедрения основных положений системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000
ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов.	Знать: характеристики рынка гостинично-ресторанных услуг, системы управления эффективностью бизнеса и перспективы развития маркетинговых информационных систем предприятий индустрии гостеприимства
	Уметь: осуществлять мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов.
	Владеть: навыками исследования рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-4.2. Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий.	Знать: основные методы продаж гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий
	Уметь: Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий
	Владеть: навыками применения на практике основных методов продаж гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий для организации продажи и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет.	Знать: способы продвижения услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет
	Уметь: осуществлять продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет
	Владеть: навыками применения на практике основных методов продвижения гостинично-ресторанного продукта, в том числе с

	помощью онлайн-технологий для организации продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-5.1. Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания.	Знать: основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания, основные производственно-экономические показатели гостинично-ресторанной деятельности
	Уметь: оценивать и анализировать основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания
	Владеть: навыками принятия экономически обоснованных решений, обеспечения эффективной деятельности организации избранной сферы профессиональной деятельности
ОПК-5.2. Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг.	Знать: основные методы и виды текущего и перспективного экономического планирования деятельности подразделений
	Уметь: осуществлять текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг.
	Владеть: применять на практике основные методы и виды текущего и перспективного экономического планирования деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг
ОПК-5.3. Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности.	Знать: информационные системы для экономического планирования деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг
	Уметь: экономически обосновывать необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности
	Владеть: навыками обеспечения экономической эффективности организаций избранной сферы профессиональной деятельности
ОПК-6.1. Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области	Знать: нормативно-правовую базу РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности, способы поиска необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области
	Уметь: осуществлять поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области;
	Владеть: навыками применения и использования нормативно-правовой базы в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности
ОПК-6.2. Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности.	Знать: нормативно-правовую базу РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности, способы поиска необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области
	Уметь: применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности
	Владеть: навыками применения и использования нормативно-правовой базы в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности
ОПК-6.3. Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания.	Знать: законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания сферы профессиональной деятельности
	Уметь: соблюдать законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания
	Владеть: применять на практике законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания

ОПК-6.4. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.	Знать: основы и особенности документооборота в соответствии с нормативными требованиями сферы профессиональной деятельности
	Уметь: обеспечивать документооборот в соответствии с нормативными требованиями
	Владеть: применять на практике систему документооборота в соответствии с нормативными требованиями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Краткая характеристика практики	Этапы организационно-управленческой практики по получению профессиональных умений и навыков, в том числе умений и навыков научно-исследовательской деятельности: 1. Ознакомительный; 2. Основной (производственно-технологический); 3. Заключительный.
Форма отчетности по практике	Дневник по практике, отчет
Форма контроля	- для студентов очной формы обучения – зачет с оценкой; - для студентов заочной формы обучения – зачет с оценкой.
Авторы	Варивода В.С., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса