

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков
Должность: директор
Дата подписания: 04.05.2023 18:53:58
Уникальный программный ключ:
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Б2.О.01(У) Ознакомительная практика

Наименование образовательной программы: «Гостиничное дело»

Код и наименование направления подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Форма обучения: очная

Планируемые результаты освоения практики

ОТФ/ТФ (при наличии профстандарта)	Код компонента компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практик
	ОПК-1.2	<p>на уровне знаний: основные требования информационной безопасности, источники информации по объекту гостеприимства и общественного питания, информационную и библиографическую культуру, информационно-коммуникационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>на уровне умений: использовать современные технологии разработки гостиничного продукта</p> <p>на уровне навыков: навыками использования информационных и коммуникативных технологий продвижения и реализации гостиничного продукта</p>
	ОПК-2.1	<p>на уровне знаний: основные типы гостиничных продуктов, их составные элементы, принципы и особенности формирования гостиничного продукта</p> <p>на уровне умений: выделять в существующем гостиничном продукте его составные части, анализировать гостиничные продукты с точки зрения их технологических, организационных особенностей и покупательских предпочтений</p> <p>на уровне навыков: навыками проведения сравнительного анализа существующих гостиничных продуктов, навыками поиска в информационных ресурсах гостиничного продукта с заданными характеристиками</p>
	ОПК-3.2	<p>на уровне знаний: системы менеджмента качества в индустрии гостеприимства и общественного питания, технологии обеспечения качества оказания гостиничных услуг</p> <p>на уровне умений: обеспечивать стандарты качества процессов оказания гостиничных услуг</p> <p>на уровне навыков: навыками и опытом: оценки качества оказания гостиничных услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; обеспечения требуемого качества процессов оказания гостиничных услуг в соответствии с международными и национальными стандартами</p>
	ОПК-4.2	<p>на уровне знаний: теоретические основы маркетинга, основные тенденции и направления развития маркетинговых исследований, особенности маркетинга в гостиничной индустрии</p> <p>на уровне умений: оценивать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов в гостиничной индустрии, применять инструменты</p>

		<p>управления и контроля качества продукции и услуг гостиничной деятельности</p> <p>на уровне навыков: навыками и опытом: маркетинговых исследований гостиничного рынка, потребителей, конкурентов</p>
	ОПК-5.1	<p>на уровне знаний: основы экономической теории для оценки эффективности результатов деятельности в разных сферах</p> <p>на уровне умений: составлять калькуляцию стоимости гостиничного продукта</p> <p>на уровне навыков: методами экономического анализа затрат деятельности гостиничного предприятия</p>
	ОПК-6.1	<p>на уровне знаний: действующие правовые нормы; правила обработки, учёта, хранения и обращения с документами; особенности договорных отношений турагентства с клиентами и туроператорами.</p> <p>на уровне умений: обрабатывать документацию, поступающую в туристическую фирму.</p> <p>на уровне навыков: навыками обработки документации турфирмы.</p>
	ОПК-7.1	<p>на уровне знаний: правила охраны труда и техники безопасности</p> <p>на уровне умений: правила охраны труда и техники безопасности</p> <p>на уровне навыков: навыками и опытом соблюдения требований охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности</p>
	ОПК-8.2.	<p>на уровне умений: в соответствии с поставленной исследовательской задачей осуществлять поиск необходимой информации из различных источников, а также ее обработку; проводить анализ и разработку стратегии предприятия на основе современных методов и передовых достижений.</p> <p>на уровне навыков: проектирования исследования отдельных видов деятельности предприятия.</p> <p>на уровне опыта практической деятельности: координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)</p>
	ПКО-3.2.	<p>на уровне знаний: использует современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач</p> <p>на уровне умений: применяет нейросети и машинное обучение для решения профессиональных задач и обрабатывает большие данные для получения воспринимаемых человеком результатов</p> <p>на уровне навыков: описывает цифровые инновации в экономике, маркетинге и управлении бизнесом</p>
	УК-8.1	<p>на уровне знаний: задачи и основы организации Российской системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций (РСЧС); основы организации, мероприятия и методы защиты</p>

		населения от вредных и опасных факторов природного и техногенного происхождения;
		на уровне умений: пользоваться методами защиты от вредных и опасных факторов природного и техногенного происхождения; оказывать первую помощь пострадавшим при несчастных случаях, травмах, отравлениях и других состояниях, угрожающих их жизни и здоровью
		на уровне навыков: понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности жизнедеятельности человека; алгоритмом контроля за выполнением правил безопасности медицинского персонала и пациентов; приемами оказания первой помощи пострадавшим в условиях чрезвычайных ситуаций

Объем практики

Общая трудоёмкость Б2.О.01(У) Ознакомительная практика (Учебная) в зачетных единицах составляет **3 ЗЕТ**, в академических часах - **108 часов**. Продолжительности в неделях составляет **2 недели** обучения в **4 семестре**.

Этапы практики

Этапы (периоды) практики	Методы текущего контроля успеваемости
2 курс (4 семестр)	
Организационный этап	Консультации, собеседование
Основной этап	Консультации, собеседование
Заключительный этап	Консультации, собеседование

Форма промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме защиты отчета по практике с применением следующих методов (средств):

- устный опрос;
- проверка отчета о прохождении практики;
- презентация студентом итогов прохождения практики с применением

MSPowerPoint (по желанию студента).

По результату защиты отчета выставляется зачет с оценкой.

Основная литература

1. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456699>
2. Радыгина, Е. Г. Технологии гостиничной деятельности : учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (профиль «Технология и организация туроператорской и турагентской деятельности») / Е. Г. Радыгина. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 80 с. — ISBN 978-5-4486-0051-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70285.html>
3. Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие для бакалавров / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай

Пи Эр Медиа, 2019. — 176 с. — ISBN 978-5-394-03125-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83150.html>

4. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://new.znaniium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/6085. - ISBN 978-5-16-101986-3. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1023718>

5. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 336 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08190-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450318>

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Б2.В.03(Пд) Преддипломная практика

Наименование образовательной программы: «Гостиничное дело»

Код и наименование направления подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Форма обучения: очная

Планируемые результаты освоения практики

ОТФ/ТФ (при наличии профстандарта)	Код этапа освоения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практик
	ПКР-1.3	<p>на уровне знаний: основные понятия, методы и инструменты количественного и качественного анализа процессов управления; основные элементы процесса управления и стратегического развития.</p> <p>на уровне умений: осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p> <p>на уровне навыков: владеть навыками оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p> <p>на уровне опыта практической деятельности: оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания.</p>
	ПКР-2.3	<p>на уровне знаний: изучение технологии и методики аналитической оценки основных показателей деятельности предприятия.</p> <p>на уровне умений: освоение технологии разработки мероприятий по более эффективному использованию материальных, трудовых и финансовых ресурсов.</p> <p>на уровне навыков: получение опыта поиска резервов увеличения объема продаж, прибыли, оптимизации затрат, грамотному управлению трудовыми ресурсами, эффективному использованию долгосрочных активов и оборотного капитала хозяйствующего субъекта.</p> <p>на уровне опыта практической деятельности: развитие способностей по практическому применению полученных теоретических знаний.</p>
	ПКР-3.3	<p>на уровне знаний: развитие правовой и политической культуры обучающихся.</p> <p>на уровне умений: формирование культурно-ценностного отношения к праву, закону, социальным ценностям правового государства.</p> <p>на уровне навыков: выработка способностей к теоретическому анализу правовых ситуаций.</p> <p>на уровне опыта практической деятельности: владеть навыками реализации своих прав в социальной сфере в широком правовом контексте.</p>
	ПКР-4.2	<p>на уровне знаний: основные информационные технологии управления бизнес-процессами; основные элементы процесса управления и</p>

		<p>стратегического развития.</p> <p>на уровне умений: в соответствии с поставленной исследовательской задачей осуществлять поиск необходимой информации из различных источников, а также ее обработку; проводить анализ и разработку стратегии предприятия на основе современных методов и передовых достижений.</p> <p>на уровне навыков: проектирования исследования отдельных видов деятельности предприятия.</p> <p>на уровне опыта практической деятельности: координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов).</p>
<p>ОТФ. В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса / В/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>	<p>ПКО-1.2</p>	<p>на уровне знаний: Организацию работы функциональных служб гостиниц при предоставлении гостиничного продукта.</p> <p>на уровне умений: применять полученные знания для решения вопросов в практической деятельности; организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания.</p> <p>на уровне навыков: владеть нормами взаимодействия и сотрудничества.</p> <p>на уровне опыта практической деятельности: соответствующими компетенциями в пределах своей специализации.</p>
<p>ОТФ. В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса / В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>	<p>ПКО-2.2</p>	<p>на уровне знаний: теоретические основы гостиничной деятельности; понятийный аппарат; правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения; особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы; профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу.</p> <p>на уровне умений: применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов; применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания.</p>
<p>ОТФ. В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания/ В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>		<p>на уровне навыков: навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей; применения стандартов в гостиничной деятельности.</p> <p>на уровне опыта практической деятельности: владеть приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро- и микроуровне, прогнозирования и планирования деятельности гостиничного предприятия; оценки полученных результатов.</p>
	<p>ПКО-3.2</p>	<p>на уровне знаний: знать инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые</p>

		<p>формы обслуживания потребителей.</p> <p>на уровне умений: уметь применять инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей</p> <p>на уровне навыков: владеть готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей</p> <p>на уровне опыта практической деятельности: готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей</p>
<p>ОТФ. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса/ В/02.6</p> <p>Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами</p>	ПКО-4.3	<p>на уровне знаний: основные понятия, процессы и приемы мотивации потребителей услуг; основные теории потребностей и мотивации; методы сбора, а информации о потребностях и мотивах потребителей услуг; основы маркетинговой политики гостиничного предприятия.</p> <p>на уровне умений: находить современных технологии и методы проектирования и гостиничного продукта.</p>
<p>ОТФ. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания/ В/02.6</p> <p>Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами</p>		<p>на уровне навыков: теоретическими основами проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств.</p> <p>на уровне опыта практической деятельности: формирует идею проекта, организует проектную деятельность.</p>

Объем практики

Общая трудоёмкость преддипломной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 академических часа (162 астрономических часа) по очной форме обучения в 8 семестре (4 курс).

Этапы практики

Этапы (периоды) практики	Методы текущего контроля успеваемости
4 курс (8 семестр)	
Организационный этап	Консультации, собеседование
Практический этап.	Консультации, собеседование
Аналитический этап.	Консультации, собеседование
Отчетный этап.	Предоставление отчетных материалов руководителю практики

Форма промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме защиты отчета по практике с применением следующих методов (средств):

- устный опрос;
- проверка отчета о прохождении практики;
- презентация студентом итогов прохождения практики с применением

MSPowerPoint (по желанию студента).

По результату защиты отчета выставляется зачет с оценкой.

Основная литература

1. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для академического бакалавриата / Л. Г. Березовая. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 477 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3980-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/425154>
2. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве : учебник для вузов / В. С. Боголюбов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 293 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491320>
3. Джон, Р. Введение в гостеприимство : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 10103 «Социально-культурный сервис и туризм», 10102 «Туризм» / Уокер Р. Джон ; перевод В. Н. Егорова. — 4-е изд. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 735 с. — ISBN 978-5-238-01392-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/81747.html>
4. Иванилова, С. В. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / С. В. Иванилова. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 216 с. — ISBN 978-5-394-02200-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/75189.html>
5. Иванилова, С. В. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / С. В. Иванилова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-394-03567-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87621.html>
6. Лопарева, А. М. Бизнес-планирование : учебник для вузов / А. М. Лопарева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 273 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13541-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495509>
7. Малых, Н. И. Экономика гостиничного предприятия: Учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можяева. - Москва: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 320 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-101318-2. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/catalog/product/1064623>
8. Предпринимательство в индустрии гостеприимства : учебное пособие / Ю. В. Орел, С. С. Вайцеховская, Н. Н. Тельнова [и др.]. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, Секвойя, 2017. — 117 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/76049.html>
9. Теория и методология разработки стратегии развития предприятия : научная монография / И. В. Булава, А. М. Батьковский, М. А. Батьковский [и др.]. — 2-е изд. — Москва, Саратов : Международная академия оценки и консалтинга, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 278 с. — ISBN 978-5-4486-0700-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/82185.html>
10. Чуваткин, П. П. Управление персоналом гостиничных предприятий : учебник для вузов / П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов ; под редакцией П. П. Чуваткина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 280 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12384-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494451>

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Наименование образовательной программы: «Гостиничное дело»

Код и наименование направления подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Форма обучения: очная

Планируемые результаты освоения практики

Код компонента компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практик
УК-1.4	на уровне знаний: закономерности и этапы развития потенциала ценностей мировой культуры, основные тенденции ее развития; законы развития природы, общества и мышления, основные понятия и категории, характеризующие их взаимодействие; принципы приобретения культуры мышления, развития аналитических способностей, восприятия и переработки информации, целеполагания.
	на уровне умений: применять освоенные ценности мировой культуры в своем личностном общекультурном развитии; проводить анализ взаимосвязей в системе «Общество-природа», используя общеполитический и общесоциологический инструментарий; аргументировано мыслить, осуществлять накопление и отбор аналитической информации для постановки и реализации целей.
	на уровне навыков: навыками применения приобретенных базовых ценностей мировой культуры для достижения практических результатов в области профессиональной управленческой деятельности; навыками применения законов рационального мышления в области профессиональной деятельности; навыками применения законов рационального мышления в области профессиональной деятельности; навыками применять приобретенные аналитические способности для достижения результатов.
УК-2.3	на уровне знаний: основы экономических знаний; основы правовых знаний основные требования информационной безопасности; нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность; современные технологии формирования и предоставления гостиничного продукта; требования потребителей к гостиничному продукту.
	на уровне умений: применять в профессиональной деятельности информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности; использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта; применять нормативно-правовую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность; применять технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность; современные технологии формирования и предоставления гостиничного продукта; требования потребителей к гостиничному продукту; формировать и предоставлять гостиничный продукт, соответствующий требованиям потребителей; изучать и анализировать требования потребителей к гостиничному продукту.
	на уровне навыков: владеть навыками применения информационно-коммуникационных технологий; навыками использования различных источников информации по объекту гостиничного продукта; навыками использования нормативно-правовой документации, регламентирующей гостиничную деятельность; навыками применения технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность.
УК-3.5	на уровне знаний: знать закономерности кооперации с коллегами и

	<p>работы в коллективе; методы и технологии эффективного командообразования.</p> <p>на уровне умений: анализировать возможные конфликтные ситуации и искать пути к их разрешению, работать в коллективе; анализировать уровень групповой динамики в команде.</p> <p>на уровне навыков: владеть навыками работы в команде и выполнения различных ролей; навыками планирования, организации и контроля своей учебной и научной деятельности; способами работы в коллективе, приемами цивилизованной дискуссии и навыками творческой работы в коллективе, способностью к критике и самокритике, терпимостью, способностью работать в коллективе; способами формирования эффективных команд</p>
УК-4.4	<p>на уровне знаний: принципы логики и построения грамотной речи; лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера, грамматические особенности письменной и устной профессиональной коммуникации на иностранном языке, речевые тактики в устной и письменной профессиональной коммуникации на иностранном языке.</p> <p>на уровне умений: логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь; воспринимать, анализировать и обобщать информацию на иностранном языке, логически верно строить свою речь на иностранном языке, оформлять извлеченную из специализированных источников на иностранном языке информацию и предоставлять ее в профессиональных кругах.</p> <p>на уровне навыков: основами исторического мышления, навыками сбора, систематизации и самостоятельного анализа информации о социально-политических и экономических процессах, навыками публичной речи, аргументации и ведения дискуссии; навыками устной и письменной профессиональной коммуникации на иностранном языке, иностранным языком в объеме, необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников.</p>
УК-5.2	<p>на уровне знаний: способы и средства, формы межличностного и межкультурного взаимодействия; социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</p> <p>на уровне умений: устанавливать контакты и поддерживать межличностные связи и отношения с представителями различных культур; работать в команде толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</p> <p>на уровне навыков: владеть навыками толерантного восприятия социальных и культурных различий.</p>
УК-6.2	<p>на уровне знаний: основные методы концентрирования и анализа поставленной проблемы; методы самоорганизации и самообразования.</p> <p>на уровне умений: самоорганизовывать и самообучаться; самостоятельно работать с разноплановыми источниками и научной литературой; планировать реализацию поставленной цели; анализировать результаты деятельности; самостоятельно работать с разноплановыми источниками и научной литературой; планировать реализацию поставленной цели.</p> <p>на уровне навыков: владеть методами самоорганизации и самообучения; навыками планирования, организации и контроля своей учебной и научной деятельности; навыками ориентации в профессиональных источниках информации (журналы, сайты, образовательные порталы и т.д.); навыками рефлексии, самооценки, самоконтроля.</p>

УК-7.2	на уровне знаний: роль и значение физической культуры в развитии общества и человека; роль и значение занятий физической культурой в укреплении здоровья человека, профилактике вредных привычек, ведении здорового образа жизни; методы и средства физической культуры.
	на уровне умений: поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
	на уровне навыков: владеть системой методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
УК-9.1	на уровне знаний: основные понятия, методы и инструменты количественного и качественного анализа процессов управления; основные элементы процесса управления и стратегического развития.
	на уровне умений: осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
	на уровне навыков: владеть навыками оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
УК-10.1	на уровне умений: в соответствии с поставленной исследовательской задачей осуществлять поиск необходимой информации из различных источников, а также ее обработку проводить анализ и разработку стратегии предприятия на основе современных методов и передовых достижений. на уровне навыков: проектирования исследования отдельных видов деятельности предприятия. на уровне опыта практической деятельности: координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)

Объем практики

Общая трудоёмкость Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности составляет **6 з.е., 216 академических часов** в **6 семестре** 3 курса очной формы обучения.

Этапы практики

Этапы (периоды) практики	Методы текущего контроля успеваемости
3 курс (6 семестр)	
Подготовительный этап.	Консультации, собеседование
Основной этап.	Консультации, собеседование
Завершающий этап.	Консультации, собеседование

Форма промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме защиты отчета по практике с применением следующих методов (средств):

- устный опрос;
- проверка отчета о прохождении практики;
- презентация студентом итогов прохождения практики с применением

MSPowerPoint (по желанию студента).

По результату защиты отчета выставляется зачет с оценкой.

Основная литература

11. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для академического бакалавриата / Л. Г. Березовая. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 477 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3980-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488091>
12. Долженко, Г. П. История туризма : учебник для вузов / Г. П. Долженко, Ю. С. Путрик, А. И. Черевкова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 227 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09717-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494023>
13. Максимовская, О. А. История курортного дела и спа-индустрии : учебное пособие для вузов / О. А. Максимовская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 183 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09008-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492961>
14. Никольская, Елена Юрьевна. Основы менеджмента и управление персоналом в индустрии гостеприимства : учебное пособие / Е.Ю. Никольская, Л.В. Семенова. - Москва : РУСАЙНС, 2022. - 224 с. - Текст: электронный. - URL: <https://www.book.ru/book/943415>.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика

Наименование образовательной программы: «Гостиничное дело»

Код и наименование направления подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Форма обучения: очная

Планируемые результаты освоения практики

ОТФ/ТФ (при наличии профстандарта)	Код компонента компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практик
ОТФ. В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса / ТФ. В/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПКР-1.3	на уровне знаний: основные понятия, методы и инструменты количественного и качественного анализа процессов управления; основные элементы процесса управления и стратегического развития.
ОТФ. В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания / ТФ. В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания		на уровне умений: осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений. на уровне навыков: владеть навыками оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.
		на уровне опыта практической деятельности: оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания.
ОТФ. В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса / ТФ. В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПКР-4.2	на уровне знаний: основные информационные технологии управления бизнес-процессами; основные элементы процесса управления и стратегического развития.
ОТФ. В. Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса / ТФ. В/03.6 Контроль и оценка эффективности		на уровне умений: в соответствии с поставленной исследовательской задачей осуществлять поиск необходимой информации из различных источников, а также ее обработку; проводить анализ и разработку стратегии предприятия на основе современных методов и передовых достижений.

деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	на уровне навыков: проектирования исследования отдельных видов деятельности предприятия.
	на уровне опыта практической деятельности: координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов).

Объем практики

Общая трудоёмкость Б2.В.02(П) «Организационно-управленческая практика» в зачетных единицах составляет **16 ЗЕТ**, в академических часах - **576 часов**. Продолжительности в неделях составляет **10 2/3 недели** обучения в **8 семестре**.

Этапы практики

Этапы (периоды) практики	Методы текущего контроля успеваемости
4 курс (8 семестр)	
Подготовительный этап:	Консультации, собеседование
Экспериментальный этап. Обработка и анализ полученной информации.	Консультации, собеседование
Завершающий этап. Подготовка отчета по практике и защита отчета.	Консультации, собеседование

Форма промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме защиты отчета по практике с применением следующих методов (средств):

- устный опрос;
- проверка отчета о прохождении практики;
- презентация студентом итогов прохождения практики с применением

MSPowerPoint (по желанию студента).

По результату защиты отчета выставляется зачет с оценкой.

Основная литература

6. Иванилова, С. В. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / С. В. Иванилова. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 216 с. — ISBN 978-5-394-02200-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/75189.html>
7. Иванилова, С. В. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / С. В. Иванилова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-394-03567-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87621.html>
8. Малых, Н. И. Экономика гостиничного предприятия: Учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можяева. - Москва: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 320 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-101318-2. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1064623>
9. Теория и методология разработки стратегии развития предприятия : научная монография / И. В. Булава, А. М. Батьковский, М. А. Батьковский [и др.]. — 2-е изд. — Москва, Саратов : Международная академия оценки и консалтинга, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 278 с. — ISBN 978-5-4486-0700-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/82185.html>

10. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477769>
11. Чуваткин, П. П. Управление персоналом гостиничных предприятий : учебник для вузов / П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов ; под редакцией П. П. Чуваткина. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 280 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12384-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494451>