



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ПРАКТИК

Направление подготовки
43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

Направленность (профиль)
ГОСТИНИЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММА *БАКАЛАВРИАТА***

Уровень образования
ВЫСШЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ - УРОВЕНЬ БАКАЛАВРИАТА

**Год начала подготовки по основной профессиональной образовательной
программе 2023**

Москва 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

1.1. Б2.О.01(У) Ознакомительная практика

2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

2.1 Б2.О.02(П) Сервисная практика

2.2 Б2.О.03(П) Проектно-технологическая практика

2.3 Б2.В.01(П) Преддипломная практика

1.1 Ознакомительная практика

Цель и задачи практики

Цель прохождения практики: целью учебной практики (ознакомительной практики) обучающихся является развитие практических навыков и умений, а также формирование компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практика направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися основами профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника и формированием общепрофессиональных компетенций. В ходе учебной практики обучающиеся должны ознакомиться с будущей профессией, сформировать представление о специфике деятельности подразделений средств размещения, научиться работать в команде, эффективно общаться в группе, с руководителем практики, представителями индустрии гостеприимства.

Задачи прохождения практики:

- ознакомление и изучение деятельности подразделений средств размещения,
- интеллектуальное развитие будущих работников сферы услуг,
- овладение предметными знаниями и умениями, развитию и повышению мотивации к профессиональной деятельности,
- осознание себя как компетентного специалиста,
- применение теоретических знаний, полученных в ходе лекционных и практических занятий,
- приобретение и совершенствование практических навыков в выполнении обязанностей по должностному предназначению,
- приобретение первичных навыков использования коммуникативных технологий в процессе разработки и реализации гостиничного продукта;
- приобретение первичных навыков организации процесса обслуживания потребителей, формирования клиентурных отношений;
- приобретение первичных навыков обеспечения стандартов качества и норм безопасности комплексного гостиничного обслуживания;
- приобретение первичных умений выявления потребностей потребителя, формирования гостиничного продукта, развития клиентурных отношений.
- приобретение первичных навыков применения современных технологий гостиничной деятельности в работе с потребителем.

Вид, форма, способ проведения практики

Учебная практика (ознакомительная практика) проводится в дискретной форме.

При проведении практики осуществляется практическая подготовка обучающихся путем непосредственного выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью направлена на формирование, закрепление, развитие профессиональных навыков и компетенций.

Способы проведения практики: стационарная или выездная.

Планируемые результаты обучения при прохождении практики в рамках планируемых результатов освоения основной образовательной программы, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

В результате прохождения практики обучающийся должен продемонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций (при наличии)	Код компетенции / Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Технологии	ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-1.3 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	<i>Знать:</i> специфику услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологических новаций <i>Уметь:</i> осуществлять поиск, анализ, отбор технологических новаций и современных программных продуктов в профессиональной деятельности <i>Владеть:</i> технологическими новациями и специализированными программными продуктами в сфере гостеприимства и общественного питания
Управление	ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений	<i>Знать:</i> основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов гостеприимства и общественного питания <i>Уметь:</i> определять цели и задачи управления структурными подразделениями объектов сферы

	о питания	организаций сферы гостеприимства и общественного питания	гостеприимства и общественного питания <i>Владеть:</i> навыками контроля деятельности структурных подразделений объектов сферы гостеприимства и общественного питания
Качество	ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон ОПК-3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	<i>Знать:</i> методы оценки качества оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон <i>Уметь:</i> обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в соответствии с международными и национальными стандартами <i>Владеть:</i> навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии с международными и национальными стандартами
Маркетинг	ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов ОПК-4.2 Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий ОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в	<i>Знать:</i> методы маркетинговых исследований рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, потребителей и конкурентов <i>Уметь:</i> осуществлять маркетинговые исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, осуществлять продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий <i>Владеть:</i> навыками формирования каналов

		том числе в сети Интернет	сбыта услуг сферы гостеприимства и общественного питания, а также их продвижение, в том числе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет
Экономика	ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение ОПК-5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения	<i>Знать:</i> производственно-экономические показатели предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания <i>Уметь:</i> принимать экономически обоснованные управленческие решения в сфере гостеприимства и общественного питания <i>Владеть:</i> навыками обеспечения экономической эффективности предприятия в сфере гостеприимства и общественного питания
Право	ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении и профессиональной	ОПК-6.1 Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области ОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении	<i>Знать:</i> законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг в сфере гостеприимства и общественного питания <i>Уметь:</i> осуществлять поиск и обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания

	деятельности	ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями	<i>Владеть:</i> навыками документооборота в соответствии с нормативными требованиями
Безопасность жизнедеятельности	ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-7.2 Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	<i>Знать:</i> нормы и правила охраны труда и техники безопасности <i>Уметь:</i> обеспечить безопасность обслуживания потребителей туристских услуг <i>Владеть:</i> требованиями охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий туризма
Информационно-коммуникационные технологии и для профессиональной деятельности	ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-8.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий ОПК-8.2 Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в профессиональной деятельности ОПК-8.3 Использует принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	<i>Знать:</i> принципы работы современных информационных технологий <i>Уметь:</i> осуществлять поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в профессиональной деятельности <i>Владеть:</i> принципами работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
	ПК-5 Способен применять	ПК-5.1 Использует статистические и другие прикладные	<i>Знать:</i> целевой рынок, целевую аудиторию, особенности

	<p>методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p>	<p>методы в процессе осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности при проведении рыночных исследований в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-5.2 Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-5.3 Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>продвижения продукта на рынке гостеприимства и общественного питания на основе современных данных, полученных статистическими и другими прикладными методами в процессе осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности при проведении рыночных исследований</p> <p><i>Уметь:</i> применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности, на основе нахождения требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в сфере гостеприимства и общественного питания, использовать основные стратегические, экономические, политические механизмы, инструменты среды, благоприятной для внедрения концепции КСО корпоративного гражданства на практике.</p> <p><i>Владеть:</i> навыками разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, полученными при изучении удовлетворенности и</p>
--	---	--	--

			лояльности потребителей, мониторинга качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
--	--	--	---

Календарный план-график проведения практики

Учебная практика (ознакомительная практика) практика проводится в соответствии с календарным учебным графиком учебного плана ОПОП.

№	Наименование этапов практики	День (дни мероприятия)	Содержание практики (общие виды работ)	Результаты	
				Вид отчетности	Осваиваемые компетенции
1.	Подготовительный этап	1	Включает инструктаж по технике безопасности	Отчет по практике	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ОПК-8, ПК-5
2.	Исследовательский этап	2	Ознакомление с предприятием. Изучение основных должностных обязанностей	Отчет по практике	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-6, ОПК-8, ПК-5
3.	Технологический этап	5	Выполнение определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью	Отчет по практике	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ОПК-8, ПК-5
4.	Аналитический этап	3	Изучение цели, задач и функций туристского предприятия, его организационной структуры. Изучение основных федеральных и локальных нормативно-правовых актов. Выполнение функциональных обязанностей	Отчет по практике	ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ОПК-8, ПК-5
5.	Завершающий этап	1	Подготовка отчета и презентации по практике	Отчет по практике	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ОПК-8, ПК-5

2.1 Сервисная практика

Цель и задачи практики

Цель прохождения практики: целью производственной практики (сервисная практика) обучающихся является развитие практических навыков и умений, а также формирование компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практика направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися сервисной деятельности в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника и формированием общепрофессиональных и профессиональных компетенций. В ходе производственной практики (сервисная практика) обучающиеся должны ознакомиться с правилами и нормами сервисной деятельности, понятием качества обслуживания потребителей в сфере услуг.

Задачи прохождения практики:

- изучение деятельности подразделений средств размещения;
- интеллектуальное развитие будущих работников сферы услуг,
- овладению предметными знаниями и умениями, развитию и повышению мотивации к профессиональной деятельности,
- осознанию себя как компетентного специалиста,
- применение теоретических знаний, полученных в ходе лекционных и практических занятий,
- приобретение и совершенствование практических навыков в выполнении обязанностей по должностному предназначению,
- приобретение навыков использования коммуникативных технологий в процессе разработки и реализации гостиничного продукта;
- приобретение навыков организации процесса обслуживания потребителей, формирования клиентурных отношений;
- приобретение навыков обеспечения стандартов качества и норм безопасности комплексного гостиничного обслуживания;
- приобретение умений выявления потребностей потребителя, формирования гостиничного продукта, развития клиентурных отношений.
- приобретение навыков применения современных технологий гостиничной деятельности в работе с потребителем.

Вид, форма, способ проведения практики

Производственная практика (сервисная практика) проводится в дискретной форме.

При проведении практики осуществляется практическая подготовка обучающихся путем непосредственного выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью направлена на формирование, закрепление, развитие профессиональных навыков и компетенций.

Способы проведения практики: стационарная или выездная

Планируемые результаты обучения при прохождении практики в рамках планируемых результатов освоения основной образовательной программы, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

В результате прохождения практики обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций (при наличии)	Код компетенции / Формулиров	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
--	---	---	----------------------------

	ка компетенции		
Качество	ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	<i>Знать:</i> методы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон <i>Уметь:</i> обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с международными и национальными стандартами <i>Владеть:</i> навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с международными и национальными стандартами
Безопасность жизнедеятельности	ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2 Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	<i>Знать:</i> нормы и правила охраны труда и техники безопасности в сфере гостеприимства и общественного питания <i>Уметь:</i> обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг в сфере гостеприимства и общественного питания <i>Владеть:</i> требованиями охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий гостеприимства и общественного питания
	ПК-2 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной	ПК-2.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий ПК-2.2 Применяет современные	<i>Знать:</i> основные технологические процессы на предприятиях индустрии гостеприимства, и общественного питания, компьютерные профессиональные программы и иные технологические новации в избранной профессиональной

	<p>профессиональной сфере</p>	<p>технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности ПК-2.3</p> <p>Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>	<p>сфере.</p> <p><i>Уметь:</i> анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет</p> <p><i>Владеть:</i> навыками продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, навыками оценки эффективности программ интернет-продвижения услуг и навыками отбора наиболее эффективных каналов, разработкой мероприятий по корректировке рекламных кампаний</p>
<p>ПК-4</p> <p>Способен осуществлять внутренние и внешние профессиональные коммуникации и в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-4.1</p> <p>Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности</p> <p>ПК-4.2</p> <p>Обеспечивает информационное консультирование и сопровождение клиентов сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-4.3</p> <p>Обеспечивает взаимодействие с турагентствами, туроператорами, экскурсионными бюро, гостиницами, ресторанами и кассами продажи билетов, и иными сторонними организациями и структурами</p>	<p>ПК-4.1</p> <p>Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности</p> <p>ПК-4.2</p> <p>Обеспечивает информационное консультирование и сопровождение клиентов сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-4.3</p> <p>Обеспечивает взаимодействие с турагентствами, туроператорами, экскурсионными бюро, гостиницами, ресторанами и кассами продажи билетов, и иными сторонними организациями и структурами</p>	<p><i>Знать:</i> процессы обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса и методы ведения переговоров с клиентами, согласование условий договора по реализации и оказанию услуг.</p> <p><i>Уметь:</i> обеспечивать информационное консультирование и сопровождение клиентов предприятия и проводить мероприятия по продвижению услуги</p> <p><i>Владеть:</i> навыками обеспечения взаимодействия с турагентствами, туроператорами, экскурсионными бюро, другими гостиницами, ресторанами и иными сторонними организациями и владеть оценкой эффективности проводимых мероприятий продвижения, отбора наиболее эффективных каналов, разработкой мероприятий по корректировке рекламных кампаний</p>

Календарный план-график проведения практики

Производственная практика (сервисная практика) проводится в соответствии с календарным учебным графиком учебного плана ОПОП.

№	Наименование этапов практики	День (дни мероприятия)	Содержание практики (общие виды работ)	Результаты	
				Вид отчетности	Осваиваемые компетенции
6.	Подготовительный этап	1/2	Включает инструктаж по технике безопасности	Отчет по практике	ОПК-3, ОПК-7, ПК-2, ПК-4
7.	Исследовательский этап	2/4	Ознакомление с предприятием. Изучение основных должностных обязанностей	Отчет по практике	ОПК-3, ОПК-7, ПК-2, ПК-4
8.	Технологический этап	5/10	Выполнение определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью	Отчет по практике	ОПК-3, ОПК-7, ПК-2, ПК-4
9.	Аналитический этап	3/6	Изучение цели, задач и функций туристского предприятия, его организационной структуры. Изучение основных федеральных и локальных нормативно-правовых актов. Выполнение функциональных обязанностей	Отчет по практике	ОПК-3, ОПК-7, ПК-2, ПК-4
10.	Завершающий этап	1/2	Подготовка отчета и презентации по практике	Отчет по практике	ОПК-3, ОПК-7, ПК-2, ПК-4

2.2 Проектно-технологическая практика

Цель и задачи практики

Цель прохождения практики: целью производственной практики (проектно-технологическая практика) обучающихся является развитие практических навыков и умений, а также формирование компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практика направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися проектно-технологической деятельности в соответствии с требованиями к

уровню подготовки выпускника и формированием профессиональных компетенций. В процессе прохождения производственной практики «Проектно-технологическая практика» и приобретения конкретных практических навыков и компетенций в организации индустрии гостеприимства обучающийся составляет представление о назначении, функциях каждого структурного подразделения организации индустрии гостеприимства и его места в организационной структуре управления всей компании. Изучаются соответствующие технологические процессы, применяемые в коллективных средствах размещения. Студент знакомится с проектированием бизнес-технологий на предприятиях индустрии гостеприимства.

Задачи прохождения практики:

- закрепление и углубление знаний и умений, полученных студентами в процессе обучения;
- получение новых знаний путем глубокого изучения технологических процессов в работе служб гостиничного предприятия и организаций различных форм собственности;
- овладение технологическими навыками и методами труда, необходимыми в проектной, эксплуатационной и профессиональной деятельности;
- умение проектировать объекты профессиональной деятельности;
- умение применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства;
- получение практических навыков в разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства;
- подготовка к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства;
- разработка и подготовка презентационных материалов на заданную тему в соответствии с индивидуальным заданием.

Вид, форма, способ проведения практики

Производственная практика (проектно-технологическая практика) проводится в дискретной форме.

При проведении практики осуществляется практическая подготовка обучающихся путем непосредственного выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью направлена на формирование, закрепление, развитие профессиональных навыков и компетенций.

Способы проведения практики: стационарная или выездная

Планируемые результаты обучения при прохождении практики в рамках планируемых результатов освоения основной образовательной программы, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

В результате прохождения практики обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций (при наличии)	Код компетенции / Формулировка	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения

	КОМПЕТЕНЦИИ		
	<p>ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение</p> <p>ПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале</p> <p>ПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства</p>	<p><i>Знать:</i> системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и методы подбора и управления персоналом подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><i>Уметь:</i> осуществлять управление персоналом подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с профессиональными задачами деятельности и принимать решения об организации профессиональной деятельности</p> <p><i>Владеть:</i> навыками формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы и навыками руководства трудовым коллективом, хозяйственными и финансово-экономическими процессами подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>
	<p>ПК-2 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной</p>	<p>ПК-2.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий</p> <p>ПК-2.2 Применяет современные</p>	<p><i>Знать:</i> основные технологические процессы на предприятиях индустрии гостеприимства, и общественного питания, компьютерные профессиональные программы и иные технологические новации в избранной профессиональной</p>

	<p>профессиональной сфере</p>	<p>технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</p> <p>ПК-2.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>	<p>сфере.</p> <p><i>Уметь:</i> анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет</p> <p><i>Владеть:</i> навыками продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, навыками оценки эффективности программ интернет-продвижения услуг и навыками отбора наиболее эффективных каналов, разработкой мероприятий по корректировке рекламных кампаний</p>
	<p>ПК-3 Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-3.1 Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-3.2 Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-3.3 Применяет специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p><i>Знать:</i> основы разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><i>Уметь:</i> применять современные технологии сбора, обработки и анализа информации в сфере гостеприимства и общественного питания и составлять структуру бизнес-плана и выделять особенности его реализации</p> <p><i>Владеть:</i> методами анализа и прогнозирования развития процессов в сфере гостеприимства и общественного питания и навыками технологий составления бизнес-планов, структурных элементов, и их</p>

			реализации
--	--	--	------------

Календарный план-график проведения практики

Производственная практика (проектно-технологическая практика) проводится в соответствии с календарным учебным графиком учебного плана ОПОП.

№	Наименование этапов практики	День (дни мероприятия)	Содержание практики (общие виды работ)	Результаты	
				Вид отчетности	Осваиваемые компетенции
11.	Подготовительный этап	1/2	Включает инструктаж по технике безопасности	Отчет по практике	ПК-2, ПК-3
12.	Исследовательский этап	2/4	Ознакомление с предприятием. Изучение основных должностных обязанностей	Отчет по практике	ПК-2, ПК-3
13.	Технологический этап	5/10	Выполнение определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью	Отчет по практике	ПК-2, ПК-3
14.	Аналитический этап	3/6	Изучение цели, задач и функций туристского предприятия, его организационной структуры. Изучение основных федеральных и локальных нормативно-правовых актов. Выполнение функциональных обязанностей	Отчет по практике	ПК-2, ПК-3
15.	Завершающий этап	1/2	Подготовка отчета и презентации по практике	Отчет по практике	ПК-2, ПК-3

2.3 Преддипломная практика

Цель и задачи практики

Цель прохождения практики: целью производственной практики (преддипломная практика) обучающихся является развитие практических навыков и умений, а также формирование компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. В процессе прохождения производственной практики «Преддипломная практика» и приобретения конкретных практических навыков и компетенций в организации индустрии гостеприимства обучающийся составляет представление о назначении, функциях каждого структурного подразделения организации индустрии гостеприимства и его места в организационной структуре управления всей компании. Изучаются соответствующие технологические процессы, применяемые в коллективных средствах размещения. Студент знакомится с проектированием бизнес-технологий на предприятиях индустрии гостеприимства.

Задачи прохождения практики:

- закрепление и углубление знаний и умений, полученных студентами в процессе обучения;
- получение новых знаний путем глубокого изучения технологических процессов в работе служб гостиничного предприятия и организаций различных форм собственности;
- овладение технологическими навыками и методами труда, необходимыми в проектной, эксплуатационной и профессиональной деятельности;
- умение проектировать объекты профессиональной деятельности;
- умение применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства;
- получение практических навыков в разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства;
- подготовка к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства;
- разработка и подготовка презентационных материалов на заданную тему в соответствии с индивидуальным заданием.

Вид, форма, способ проведения практики

Производственная практика (преддипломная практика) проводится в дискретной форме.

При проведении практики осуществляется практическая подготовка обучающихся путем непосредственного выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью направлена на формирование, закрепление, развитие профессиональных навыков и компетенций.

Способы проведения практики: стационарная или выездная

Планируемых результатов освоения основной образовательной программы, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

В результате прохождения практики обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций (при наличии)	Код компетенции / Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
	<p>ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение</p> <p>ПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале</p> <p>ПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства</p>	<p>Знать:</p> <p>системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и методы подбора и управления персоналом подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь:</p> <p>осуществлять управление персоналом подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с профессиональными задачами деятельности и принимать решения об организации профессиональной деятельности</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы и навыками руководства трудовым коллективом, хозяйственными и финансово-экономическими процессами подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>
	<p>ПК-2 Способен применять</p>	<p>ПК-2.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы</p>	<p>Знать:</p> <p>основные технологические процессы на предприятиях</p>

	<p>технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере</p>	<p>гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий ПК-2.2 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности ПК-2.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>	<p>индустрии гостеприимства, и общественного питания, компьютерные профессиональные программы и иные технологические новации в избранной профессиональной сфере.</p> <p>Уметь: анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет</p> <p>Владеть: навыками продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, навыками оценки эффективности программ интернет-продвижения услуг и навыками отбора наиболее эффективных каналов, разработкой мероприятий по корректировке рекламных кампаний</p>
	<p>ПК-3 Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-3.1 Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания ПК-3.2 Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ПК-3.3 Применяет специализированные программные продукты и</p>	<p>Знать: основы разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: применять современные технологии сбора, обработки и анализа информации в сфере гостеприимства и общественного питания и составлять структуру бизнес-плана и выделять особенности его реализации</p> <p>Владеть: методами анализа и прогнозирования развития</p>

		базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	процессов в сфере гостеприимства и общественного питания и навыками технологий составления бизнес-планов, структурных элементов, и их реализации
	ПК-4 Способен осуществлять внутренние и внешние профессиональные коммуникации и в сфере гостеприимства и общественного питания	ПК-4.1 Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности ПК-4.2 Обеспечивает информационное консультирование и сопровождение клиентов сферы гостеприимства и общественного питания ПК-4.3 Обеспечивает взаимодействие с турагентствами, туроператорами, экскурсионными бюро, гостиницами, ресторанами и кассами продажи билетов, и иными сторонними организациями и структурами	Знать: процессы обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса и методы ведения переговоров с клиентами, согласование условий договора по реализации и оказанию услуг. Уметь: обеспечивать информационное консультирование и сопровождение клиентов предприятия и проводить мероприятия по продвижению услуги Владеть: навыками обеспечения взаимодействия с турагентствами, туроператорами, экскурсионными бюро, другими гостиницами, ресторанами и иными сторонними организациями и владеть оценкой эффективности проводимых мероприятий продвижения, отбора наиболее эффективных каналов, разработкой мероприятий по корректировке рекламных кампаний
	ПК-5 Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной	ПК-5.1 Использует статистические и другие прикладные методы в процессе осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности при проведении рыночных	Знать: статистические и другие прикладные методы в процессе осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности при проведении рыночных исследований в сфере гостеприимства и общественного питания

	ьной деятельности	исследований в сфере гостеприимства и общественного питания ПК-5.2 Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в сфере гостеприимства и общественного питания ПК-5.3 Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Уметь: находить требуемую научную информацию в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в сфере гостеприимства и общественного питания и применять ее в профессиональной деятельности Владеть: навыками проведения мониторинга качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
--	-------------------	---	--

Календарный план-график проведения практики

Производственная практика (сервисная практика) проводится в соответствии с календарным учебным графиком учебного плана ОПОП.

№	Наименование этапов практики	День (дни мероприятия)	Содержание практики (общие виды работ)	Результаты	
				Вид отчетности	Осваиваемые компетенции
16.	Подготовительный этап	2	Включает инструктаж по технике безопасности	Отчет по практике	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
17.	Исследовательский этап	5	Ознакомление с предприятием. Изучение основных должностных обязанностей	Отчет по практике	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
18.	Технологический этап	20	Выполнение определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью	Отчет по практике	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5

19.	Аналитический этап	6	Изучение цели, задач и функций туристского предприятия, его организационной структуры. Изучение основных федеральных и локальных нормативно-правовых актов. Выполнение функциональных обязанностей	Отчет по практике	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
20.	Завершающий этап	3	Подготовка отчета и презентации по практике	Отчет по практике	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5