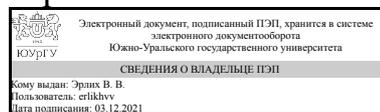


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

Практика Производственная практика, преддипломная практика
для направления 43.03.03 Гостиничное дело

Уровень Бакалавриат

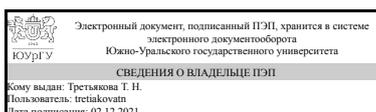
профиль подготовки Гостиничная деятельность

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

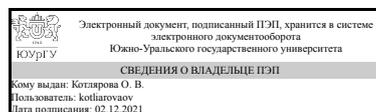
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

Зав.кафедрой разработчика,
д.пед.н., проф.



Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,
к.пед.н., доц., доцент



О. В. Котлярова

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Тип практики

преддипломная

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

Проведение практики на рабочих местах предприятия (учреждения, организации) или иного объекта гостиничной индустрии и внедрение инновационных продуктов гостиничных услуг в рамках выпускной квалификационной работы.

Задачи практики

разработка и внедрение инновационных проектов (услуг, средств, и технологий) в сфере гостеприимства
изучение системы работы базы практики (гостиничного предприятия), специфики менеджмента (особенности организационных и функциональных процессов);
доведение качества профессиональных умений до уровня, позволяющего самостоятельно решать практические задачи, связанные с гостиничной деятельностью;

Краткое содержание практики

Преддипломная практика проводится на предприятиях сферы гостеприимства, где студенты получают профессиональные умения и опыт профессиональной деятельности по организационным и функциональным процессам в гостиничном хозяйстве, преддипломная практика проводится в условиях максимально приближенным к будущей профессиональной деятельности, во время преддипломной практики студенты собирают необходимый материал о производственной и сервисной деятельности предприятия, учреждения, организации, выполняемых исследовательских работах, внедренных инновациях, что может быть использовано при разработке выпускной квалификационной работы.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя	Знает: технологии организации, проектирования и реализации гостиничных продуктов и услуг

<p>из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений</p>	<p>Умеет:разрабатывать и реализовывать программы гостиничного обслуживания, комплексный гостиничный продукт, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>
<p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>Имеет практический опыт:проектирования и реализации гостиничных продуктов, программ гостиничного обслуживания в соответствии с национальной нормативно-правовой базой</p>
<p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>Знает:основные технологические процессы взаимодействия и деловой коммуникации отельеров – потребителей гостиничных услуг на всех этапах формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта</p>
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Умеет:применять углубленные практические навыки взаимодействия и деловой коммуникации на конкретном объекте/предприятии гостиничного бизнеса</p>
<p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>Имеет практический опыт:деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации с целью сбора материала для подготовки выпускной квалификационной работы</p>
<p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>Знает:особенности функционирования национального гостиничного рынка и структуры национальной гостиничной индустрии</p>
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Умеет:разрабатывать программы гостиничного обслуживания с учетом этнических, конфессиональных и культурных различий туристов</p>
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Имеет практический опыт:межкультурных коммуникаций в гостиничной индустрии</p>
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Знает:принципы организации и траекторию своего развития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Умеет:применять знания при решении практических задач в гостиничной деятельности</p>
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Имеет практический опыт:самостоятельного поиска</p>

	источников дополнительных знаний и умений по вопросам гостиничной деятельности, умением представлять результаты выполненной работы
ПК-1 способен формировать и предоставлять гостиничный продукт в соответствии с требованиями потребителей	Знает:технологии проектирования и реализации гостиничного продукта или конкретной услуги
	Умеет:разрабатывать и продвигать гостиничные продукты в соответствии с требованиями потребителя и национальных стандартов
	Имеет практический опыт:проектирования и реализации гостиничных продуктов в соответствии с национальной нормативно-правовой базой
ПК-2 способен разрабатывать и предоставлять гостиничный продукт на основе новейших информационных и коммуникационных технологий	Знает:информационные и коммуникационные технологии представления и продвижения гостиничных продуктов и услуг
	Умеет:представлять гостиничные продукты и услуги на потребительском рынке и в профессиональной среде
	Имеет практический опыт:представления, продвижения и реализации гостиничных продуктов и услуг на потребительском рынке и в профессиональной среде
ПК-3 способен применять технологии обслуживания с учетом технологических инноваций сфере в избранной профессиональной сфере	Знает:новейшие технологии продвижения гостиничного продукта на конкретном предприятии
	Умеет:применять на практике конкретного предприятия новейшие информационные технологии при реализации и продвижении гостиничного продукта
	Имеет практический опыт:реализации и продвижения гостиничного продукта
ПК-5 способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	Знает:основные нормативные документы регулирующие разработку корпоративных стандартов и регламентов на международном и российском уровнях
	Умеет:формировать и обосновывать корпоративных стандартов и регламенты процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса
	Имеет практический опыт:разработки и внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии с отраслевыми стандартами

	сервиса
ПК-6 способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Знает: основные методы рыночных исследований и информационно-аналитической деятельности в гостиничной индустрии
	Умеет: углубленно применять практические навыки информационно-аналитической деятельности на конкретном предприятии
	Имеет практический опыт: информационно-аналитической деятельности на конкретном гостиничном предприятии

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
<p>Реклама в туризме и гостиничном сервисе</p> <p>Деловой иностранный язык</p> <p>Иностранный язык (второй)</p> <p>Иностранный язык</p> <p>Политология</p> <p>Организация инженерной службы гостиницы</p> <p>История</p> <p>Инновации в гостиничном сервисе</p> <p>Мировая культура и искусство</p> <p>Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе</p> <p>Психология</p> <p>Сервисология</p> <p>Управление персоналом в гостиничном бизнесе</p> <p>Организация предпринимательской деятельности</p> <p>Инфраструктура санаторно-курортных комплексов</p> <p>Социология</p> <p>Основы медицинских знаний</p> <p>Речевая коммуникация</p> <p>Менеджмент</p> <p>Организация службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах</p> <p>Практикум по виду профессиональной деятельности</p>	

Концепции современного естествознания
Особо охраняемые природные территории
для туризма и рекреации
Экономика
Документооборот в индустрии
гостеприимства
Оборудование и организация санаторно-
курортных комплексов
Русский язык и культура речи
Введение в гостеприимство
Конфликтология
Страноведение
Организация культурно-досуговой
деятельности
Гостеприимство народов мира
Стандартизация и сертификация
гостиничных услуг
Кросс-культурный менеджмент в
индустрии гостеприимства
Организация обслуживания в гостиницах
Курортно-рекреационные ресурсы
Гастрономические традиции мира
Функционально-пространственная
организация гостиничных комплексов
Организация административно-
хозяйственной службы гостиницы
Международный протокол и деловой
этикет в индустрии гостеприимства
Визово-регистрационное обеспечение в
туризме
Правоведение
Социально-экономическая география
современного мира
Индустрия гостеприимства Южного
Урала
Экономика в туризме и гостиничном
бизнесе
Философия
Современные концепции организации
гостиничной инфраструктуры
Организация дополнительных услуг в
санаторно-курортных комплексах
Туристские формальности
Организация обслуживания лиц с
ограниченными возможностями
Имидж санаторно-курортных комплексов
Историко-культурное наследие региона
Основы исследовательской деятельности

<p>Организация вспомогательных служб гостиницы Международный туризм Мировое гостиничное хозяйство Фирменный стиль гостиничного предприятия Организация инженерной службы санаторно-курортных комплексов Мировая индустрия владения отдыхом Культурология Учебная практика, ознакомительная практика (4 семестр) Производственная практика, проектно- технологическая практика (8 семестр) Производственная практика, сервисная практика (6 семестр)</p>	
---	--

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым для прохождения данной практики и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
<p>Современные концепции организации гостиничной инфраструктуры</p>	<p>Знает: концепции формирования и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения, основы взаимодействия между структурными подразделениями гостиничного предприятия на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности Умеет: определять содержание корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения, применять полученные знания при решении профессиональных задач на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности Имеет практический опыт: формирования и внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения, анализа современного инфраструктурного комплекса гостиничного предприятия на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p>
<p>Мировое гостиничное хозяйство</p>	<p>Знает: историю и динамику развития мирового гостиничного хозяйства, современное состояние и перспективы развития мировой индустрии гостеприимства</p>

	<p>Умеет: проводить анализ эффективности деятельности гостиничных предприятий на основе прикладных исследований, адаптировать международные гостиничные стандарты в технологические процессы гостиничного обслуживания в России</p> <p>Имеет практический опыт: проведения прикладных исследований на основе анализа предприятий мирового гостиничного хозяйства, разработки внутренних стандартов обслуживания на основе международных и национальных стандартов</p>
Иностранный язык (второй)	<p>Знает: грамматику и лексику второго иностранного языка</p> <p>Умеет: вести беседу в иноязычной среде</p> <p>Имеет практический опыт: деловых коммуникаций и речевого этикета в иноязычной среде</p>
Стандартизация и сертификация гостиничных услуг	<p>Знает: этапы разработки внутренних стандартов обслуживания согласно системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, спецификацию и методику внедрения внутренних стандартов предприятия на основе международных и национальных стандартов в сфере гостиничного сервиса</p> <p>Умеет: методику проведения оценки гостиничного предприятия на соответствие категории согласно системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, технологию внедрения внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на гостиничном предприятии</p> <p>Имеет практический опыт: проведения оценки гостиничного предприятия и отдельных его служб на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, разработки корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса</p>
Экономика в туризме и гостиничном бизнесе	<p>Знает: виды экономических показателей для оценки состояния предприятий индустрии туризма и гостеприимства, методику планирования и анализа туристской и гостиничной деятельности на основе новейших информационных и коммуникационных технологий</p> <p>Умеет: выбирать виды экономических показателей для оценки состояния предприятий индустрии туризма и гостеприимства, осуществлять</p>

	<p>основные операции финансовой деятельности на основе новейших информационных и коммуникационных технологий</p> <p>Имеет практический опыт: расчета экономических показателей для оценки состояния предприятий индустрии туризма и гостеприимства, использования приемов и методов экономического анализа для оценки финансово – хозяйственной деятельности предприятий туризма и гостиничного сервиса на основе новейших информационных и коммуникационных технологий</p>
<p>Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе</p>	<p>Знает: типологию предприятий общественного питания, входящих в структуру гостиничного предприятия, технологии организации питания на предприятиях общественного питания, входящих в структуру гостиничного предприятия</p> <p>Умеет: формировать услугу питания для клиентов гостиничного предприятия согласно его классификации, организовать питание туристов в зависимости от категории гостиничного предприятия</p> <p>Имеет практический опыт: оказания услуг питания клиентам гостиничного предприятия согласно запросам потребителя, составления меню и типами организации питания в зависимости от категории гостиницы и типа предприятия питания</p>
<p>Организация инженерной службы гостиницы</p>	<p>Знает: функциональное значение инженерной службы гостиничных при формировании гостиничного продукта, спецификацию инженерной службы гостиницы для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ</p> <p>Умеет: разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта, разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания оборудования гостиничного предприятия согласно системе классификации</p> <p>Имеет практический опыт: разработки технологических процессов обеспечения бесперебойного функционирования инженерного оборудования гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта, проведения оценки инженерно-технического</p>

	<p>оборудования на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ</p>
<p>Организация инженерной службы санаторно-курортных комплексов</p>	<p>Знает: спецификацию инженерной службы санаторно-курортных комплексов для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, функциональное значение инженерной службы санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта Умеет: разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания оборудования санаторно-курортного предприятия согласно системе классификации, разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта Имеет практический опыт: проведения оценки инженерно-технического оборудования санаторно-курортного предприятия на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, разработки технологических процессов обеспечения бесперебойного функционирования инженерного оборудования санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта</p>
<p>Организация службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах</p>	<p>Знает: виды деятельности и функции подразделений службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах, виды, формы и способы деловой коммуникации, реализуемой службой приема и размещения санаторно-курортных комплексов Умеет: проектировать деятельность и организационно-управленческую структуру службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах, осуществлять деловую коммуникацию в рамках должностных обязанностей службы приема и размещения санаторно-курортных комплексов Имеет практический опыт: проектирования организационно-функциональных структур и деятельности службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах, деловой коммуникации в рамках должностных обязанностей службы приема и размещения</p>

	санаторно-курортных комплексов
Культурология	<p>Знает: историю становления и развития государственности, общие духовно-ценностные ориентиры, исторические и региональные типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях культурной практики</p> <p>Умеет: применять в профессиональной и других видах деятельности базовые понятия, знания и закономерности осмысления исторического процесса и актуальной общественно-политической практики, самостоятельно анализировать культурные явления, давать оценку современному состоянию культуры, функциям культуры в обществе, перспективам культурного моделирования</p> <p>Имеет практический опыт: осознания ответственности перед страной и нацией за свою социальную и нравственную позицию, использования современной терминологии осмысления культурных процессов</p>
Управление персоналом в гостиничном бизнесе	<p>Знает: основные теории мотиваций, используемые при создании корпоративной культуры, элементы и характеристики управленческой культуры, новации к построению управленческого взаимодействия в коллективе</p> <p>Умеет: описывать индивидуальные мотивации человека и вопросы управления персоналом, обеспечивать межличностные взаимоотношения с учетом технологических новаций, применять коммуникативные техники и технологии делового общения персонала</p> <p>Имеет практический опыт: управления основными функциональными подразделениями гостиницы, используя теории мотивации и корпоративные стандарты, диагностики психотипов работников гостиничного комплекса, формирования профиля управленческой культуры персонала в гостиничном бизнесе</p>
Организация вспомогательных служб гостиницы	<p>Знает: специфику технологических процессов основных и дополнительных услуг гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта, спецификацию вспомогательных служб гостиницы для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ</p> <p>Умеет: разрабатывать алгоритм стандартизированной процедуры оказания</p>

	<p>дополнительных услуг в структуре гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта, с учетом категории средства размещения, разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания оборудования вспомогательных служб гостиницы согласно системе классификации</p> <p>Имеет практический опыт: разработки и осуществления технологических процессов деятельности вспомогательных служб и оказания дополнительных услуг гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта, с учетом категории средства размещения, проведения оценки инженерно-технического оборудования вспомогательных служб гостиницы на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ</p>
<p>Мировая культура и искусство</p>	<p>Знает: базовые ценности отечественной и мировой культуры, искусства и национальных традиций, базовые ценности отечественной и мировой культуры, искусства и национальных традиций</p> <p>Умеет: ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мировой и национальной культуры и искусства, ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мировой и национальной культуры и искусства</p> <p>Имеет практический опыт: изучения и использования мирового историко-культурного наследия в процессе удовлетворения духовных потребностей и интересов разных групп населения, изучения и использования мирового историко-культурного наследия в процессе удовлетворения духовных потребностей и интересов разных групп населения</p>
<p>Сервисология</p>	<p>Знает: основные законы и принципы безопасного обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности, историю развития сервиса, виды сервисной деятельности, принципы классификации услуг и их характеристики; основные потребности и психофизиологические возможности человека, их взаимосвязь с социальной активностью личности, теорию организации обслуживания, особенности</p>

	<p>формирования клиентурных отношений, понятие относительное и абсолютное качество гостиничного продукта, современные тенденции разработки стандартов обслуживания</p> <p>Умеет: оценивать безопасность экологического состояния и антропогенного влияния туризма и гостиничного сервиса на экологические системы, выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности, осуществлять обслуживание потребителей и туристов на основе клиентоориентированных технологий и внутренних стандартов в индустрии гостеприимства</p> <p>Имеет практический опыт: безопасного обслуживания потребителей и соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности, выявления потребностей потребителя, приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности, использования навыков коммуникативной культуры, лояльности и клиентоориентированности в индустрии гостеприимства</p>
<p>Основы исследовательской деятельности</p>	<p>Знает: основные понятия, методы и средства научно-исследовательской работы</p> <p>Умеет: анализировать туристский рынок и проводить мониторинг состояния предприятий туристской индустрии и социокультурной инфраструктуры; а также обрабатывать информацию в туристских целях</p> <p>Имеет практический опыт: проведения научно-исследовательской работы в различных сферах деятельности предприятий туристской индустрии</p>
<p>Основы медицинских знаний</p>	<p>Знает: знать основные категории и признаки неотложных состояний и алгоритм действий при оказании первой помощи, основные категории здорового образа жизни и принципы здоровьесбережения</p> <p>Умеет: использовать основные методы и средства оказания первой помощи, использовать современные методы самооценки здоровья и определять признаки нездоровых состояний для определения способов здоровьесбережения</p> <p>Имеет практический опыт: использования основных способов, методов и средств оказания первой помощи в чрезвычайных ситуациях,</p>

	оценки уровня здоровья, гигиенической культуры и ресурсов здоровьесбережения
Инновации в гостиничном сервисе	<p>Знает: основные категории инноватики и научные подходы к проектированию и созданию моделей инновационного обслуживания, технологию организации обслуживания на основе инноваций различного уровня в гостиницах и других средствах размещения, теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений, подходы к формированию и продвижению гостиничного продукта</p> <p>Умеет: создавать модели гостиничных продуктов на основе инновационного подхода к содержанию программ клиентоориентированного обслуживания и технологий оказания услуг в условиях гостиничной инноватики, адаптировать и развивать инновационные технологии обслуживания для различных структурных подразделений гостиничного предприятия, организовывать работу функциональных служб гостиниц и других средств размещения, эффективно использовать инновации различного уровня в гостиничном сервисе, изучать модели удовлетворенности потребителей гостиничных услуг и разрабатывать инновационные гостиничные продукты</p> <p>Имеет практический опыт: инновационного проектирования и моделирования гостиничной деятельности в соответствии с требованиями национальных стандартов обслуживания, организации технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, на основе инноваций различного уровня, выявления потребностей потребителя, приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности, исследовательской деятельности в области создания стандартизированных процедур обслуживания клиентов гостиничных и туристских комплексах</p>
Русский язык и культура речи	<p>Знает: структуру, грамматику, орфографию, пунктуацию и характеристику современного русского национального языка</p> <p>Умеет: формировать речевые обороты на основе грамматики и лексики национального русского языка</p> <p>Имеет практический опыт: профессиональной</p>

	коммуникации в соответствии с правилами русского речевого этикета и деловой коммуникации
Визово-регистрационное обеспечение в туризме	<p>Знает: виды и формы деловой коммуникации при оформлении визово-регистрационных документов, понятие, характеристики и особенности визово-регистрационных формальностей с учетом действующих международных и национальных правовых норм</p> <p>Умеет: осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах при оформлении визово-регистрационных документов, работать с нормативно-правовой и текущей документацией, регулирующей визово-регистрационное обеспечение в туризме на основе имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>Имеет практический опыт: оформления визово-регистрационных документов, ведения документации по процедурам регистрационно-визовой деятельности на основе действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>
Функционально-пространственная организация гостиничных комплексов	<p>Знает: способы исследования функционально-пространственной организации средств размещения, методику функционально-пространственной организации средств размещения с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания</p> <p>Умеет: осуществлять функционально-пространственное зонирование гостиничных предприятий на основе прикладных исследований, обосновывать оптимальный набор помещений и оборудования гостиничных предприятий с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания</p> <p>Имеет практический опыт: функционально-пространственного зонирования и оборудования гостиничных комплексов на основе прикладных исследований и мирового гостиничного опыта, функционально-пространственного зонирования и оборудования гостиничных комплексов с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания</p>
Индустрия гостеприимства Южного Урала	Знает: сущностные особенности и характеристики модели развития индустрии гостеприимства на Южном Урале, историю становления и развития гостиничного дела; современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг

	<p>Южного Урала; основы гостиничной регионалистики на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: анализировать экспертную оценку гостиничных предприятий региона согласно действующей системы классификации гостиниц и иных средств размещения, применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей, определять качество гостиничного продукта, используя прикладные исследования</p> <p>Имеет практический опыт: проведения организационных мероприятий в гостинице для подтверждение ее соответствия системе классификации гостиниц и иных средств размещения, оценки и совершенствования услуг индустрии гостеприимства региона, анализа индустрии гостеприимства Южного Урала</p>
<p>Историко-культурное наследие региона</p>	<p>Знает: понятие, сущность и основные характеристики историко-культурного наследия региона для целей гостеприимства, понятие, сущность и основные характеристики историко-культурного наследия региона (ИКНР)</p> <p>Умеет: проводить оценку туристского потенциала историко-культурного наследия региона и паспортизацию объектов ИКНР для составления программ гостиничного обслуживания, проводить оценку потенциала ИКНР и определять значение ценности ИКНР</p> <p>Имеет практический опыт: разработки инновационных гостиничных продуктов на основе потенциала историко-культурного наследия региона, анализа основных этапов и закономерностей историко-культурного развития региона</p>
<p>Конфликтология</p>	<p>Знает: основные категории и понятия конфликтологии, типологию, функции и особенности конфликтов по сферам проявления; сущность, структуру и динамику конфликта, основы современных методик психологической диагностики конфликтов на начальном этапе и возможных вариантов их урегулирования</p> <p>Умеет: использовать категориальный аппарат в анализе конфликтных ситуаций, разрабатывать, оформлять и использовать стандартный инструментарий в профессиональной деятельности при взаимодействии с другими</p>

	<p>структурными подразделениями гостиничного предприятия</p> <p>Имеет практический опыт: объективного анализа конфликтов; применять технологии регулирования конфликтов, проведения и интерпретации диагностических методик бесконфликтного взаимодействия в команде</p>
<p>Инфраструктура санаторно-курортных комплексов</p>	<p>Знает: виды корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания санаторно-курортных комплексов, прикладные способы изучения инфраструктуры санаторно-курортных комплексов</p> <p>Умеет: проводить процедуру соответствия инфраструктуры санаторно-курортных комплексов отраслевым стандартам сервиса, прикладным путем изучать инфраструктуру санаторно-курортных комплексов</p> <p>Имеет практический опыт: анализа инфраструктуры санаторно-курортных комплексов, анализа инфраструктуры санаторно-курортных комплексов</p>
<p>Политология</p>	<p>Знает: основные направления и этапы развития мировой политической мысли, особенности русской, европейской и восточной политической мысли, источники и системы гражданского, трудового, семейного, уголовного, экологического права и законодательства РФ</p> <p>Умеет: ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе, интерпретировать законы, регулирующие основы социальных отношений в профессиональной, общественной и бытовой сферах деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: ведения дискуссии и полемики в условиях актуальных современных политических концепций и действий, применения нормативно-правовой и законодательной документации в профессиональной, общественной и бытовой деятельности</p>
<p>Правоведение</p>	<p>Знает: антикоррупционное законодательство, принципы осуществления поиска и обоснованного применения законодательства Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности, источники и системы гражданского, трудового, семейного, уголовного, экологического права и законодательства РФ</p> <p>Умеет: осуществлять профессиональную</p>

	<p>деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления и правовой культуры; правильно оценивать ситуативные нарушения прав и свобод человека и гражданина, варианты проявления коррупционного поведения, выстраивать направления противодействия коррупциогенному поведению, применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности, интерпретировать законы, регулирующие основы социальных отношений в профессиональной, общественной и бытовой сферах деятельности Имеет практический опыт: анализа различных явлений, юридических фактов, правовых норм и правовых отношений, относящихся к коррупции, использования навыков документооборота в соответствии с нормативными требованиями, применения нормативно-правовой и законодательной документации в профессиональной, общественной и бытовой деятельности</p>
<p>Мировая индустрия владения отдыхом</p>	<p>Знает: современное состояние мировой индустрии владения отдыхом, методику прикладных исследований в мировой индустрии гостеприимства Умеет: транслировать достижения мировой индустрии владения отдыхом в технологические процессы гостиничного комплекса России, выбирать методы прикладных исследований для обзора мировой практики индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: создания гостиничных адаптеров мировой индустрии владения отдыхом, использования методов прикладных исследований для анализа мировой практики индустрии гостеприимства</p>
<p>Иностранный язык</p>	<p>Знает: грамматику, лексику, историю и культуру страны изучаемого иностранного языка Умеет: использовать знание иностранного языка в профессиональной деятельности Имеет практический опыт: общения и использования полученных знаний и умений в лингвистической среде</p>
<p>Туристские формальности</p>	<p>Знает: понятие и сущностные характеристики национальных и международных туристских формальностей, национальные туристские формальности для организованных групп</p>

	<p>туристов, при индивидуальном обслуживании и самостоятельном туризме</p> <p>Умеет: работать с нормативно-правовой и текущей документацией, регулирующей туристские формализованные процедуры обслуживания клиентов, работать с национальными нормативно-правовыми документами, регуливающими туристские формализованные процедуры обслуживания различных категорий клиентов</p> <p>Имеет практический опыт: ведения документации по формализованным процедурам регистрационно-визовой деятельности, оформления регистрационно-визовой процедуры при заселении иностранных граждан в гостиницу</p>
<p>Концепции современного естествознания</p>	<p>Знает: фундаментальные проблемы, решаемые человечеством, основные ценностные установки, обуславливающие социальный опыт, основы взаимодействия между физическими, химическими, биологическими и социальными процессами в природе и обществе</p> <p>Умеет: устанавливать межпредметные связи; анализировать информацию, касающуюся фундаментальных проблем, решаемых человечеством, основных ценностных установок, смыслов и других компонентов, обуславливающих социальный опыт, обосновывать свою мировоззренческую позицию в области естествознания; применять полученные знания при решении профессиональных задач, пользуясь современными научными методами</p> <p>Имеет практический опыт: применения знаний на практике; иллюстрирования на конкретных примерах аспектов фундаментальных проблем, решаемых человечеством, использования инструментальной базы современного естествознания и методов обработки результатов измерения применительно к специфике технологии отрасли</p>
<p>Реклама в туризме и гостиничном сервисе</p>	<p>Знает: понятие и сущность рекламных технологий по разработке и представлению гостиничного продукта на основе новейших информационных и коммуникационных технологий; теоретические основы рекламных кампаний по интернет продвижению гостиничного продукта;</p> <p>Умеет: разрабатывать рекламную стратегию по продвижению гостиничного продукта на основе новейших информационных и коммуникационных технологий, использовать рекламные средства как</p>

	<p>маркетинговые инструменты по интернет продвижению гостиничного продукта</p> <p>Имеет практический опыт: разработки рекламных материалов по разработке и представлению гостиничного продукта на основе новейших информационных и коммуникационных технологий, проведения маркетинговых исследований в гостиничном сервисе в условиях интернет технологий</p>
Документооборот в индустрии гостеприимства	<p>Знает: основные понятия, типы и виды информационных технологий и программных продуктов, формирующих документооборот в индустрии гостеприимства, основы ведения документооборота в гостиничной деятельности в соответствии со стандартами документооборота и делопроизводства, стандарты оформления организационно-распорядительной документации в соответствии с действующими нормативно-техническими требованиями и современными информационными технологиями</p> <p>Умеет: эффективно использовать информационные технологии в профессиональной деятельности предприятий индустрии гостеприимства, разрабатывать документацию в условиях сервисной деятельности предприятий гостиничного сервиса, в том числе внутренние стандарты обслуживания, создавать и оформлять нормативно-техническую документацию для конкретных предприятий гостиничной индустрии на основе современных профессиональных программных продуктов;</p> <p>Имеет практический опыт: поиска и обработки информации, выполнения профессиональных действий по документообороту на гостиничном предприятии на основе профессиональных программных продуктов, оформления документов, связанных с организацией и реализацией гостиничных услуг в соответствии с международными и национальными стандартами, создания нормативно-технической документации и стандартизированных процедур оказания услуг, обеспечивающих качество обслуживания для конкретных предприятий гостиничной индустрии</p>
Организация обслуживания в гостиницах	<p>Знает: организацию функциональных процессов в структурных подразделениях средств размещения, организацию технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, технологию и виды гостиничного обслуживания</p>

	<p>Умеет: обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения для предоставления качественных услуг потребителю, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания, формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя</p> <p>Имеет практический опыт: организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения для удовлетворения потребностей потребителя, организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей, организации профессиональной деятельности отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя</p>
<p>Организация культурно-досуговой деятельности</p>	<p>Знает: виды деловой коммуникации при осуществлении культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, виды информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, виды и формы социального взаимодействия при организации культурно-досуговой деятельности в гостиничных комплексах, формы и методы культурно-досуговой деятельности при формировании комплексного гостиничного продукта с учетом специфики целевой аудитории гостиничного предприятия и региона</p> <p>Умеет: осуществлять деловую коммуникацию при организации культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, отбирать информационные и коммуникационные технологии для организации культурно-досуговой деятельности, осуществлять социальное взаимодействие при реализации культурно-досуговых программ, разрабатывать культурно-досуговые программы в структуре комплексного гостиничного продукта</p> <p>Имеет практический опыт: организации культурно-досуговых мероприятий в гостинице, использования информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, проведения культурно-досуговых программ в гостиничных</p>

	<p>комплексах, разработки и реализации программ организации культурно-досуговой деятельности клиентов гостиничных комплексов</p>
<p>Курортно-рекреационные ресурсы</p>	<p>Знает: понятие, сущность, классификацию, специфику курортно-рекреационных ресурсов для формирования комплексного гостиничного продукта, основные индивидуальные потребности и психофизиологические возможности человека, основные виды и характеристики санаторно-курортных услуг</p> <p>Умеет: проводить оценку курортно-рекреационных ресурсов территорий для развития гостиничной инфраструктуры, осуществлять подбор программ санаторно-курортного обслуживания и рекреации в соответствии с потребительскими запросами</p> <p>Имеет практический опыт: оценки курортно-рекреационного потенциала территории для повышения качества гостиничного продукта, оценки рекреационной эффективности и воздействия санаторно-курортных услуг на организм человека</p>
<p>Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации</p>	<p>Знает: понятие, сущность, классификацию, специфику и дислокацию природных территорий региона для формирования комплексного гостиничного продукта, понятие, сущность, классификацию, специфику и расположение природных территорий мира, России и региона;</p> <p>Умеет: проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры, проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры</p> <p>Имеет практический опыт: оценки туристского потенциала для повышения качества гостиничного продукта, оценки туристского потенциала особо охраняемых природных территорий для целей туризма и повышения качества услуг по размещению туристов</p>
<p>Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства</p>	<p>Знает: предмет, методы и специфику обслуживания различных этнических групп потребителей гостиничного продукта, понятие культурных различий и виды их влияния на модели управления гостиничных предприятий, основные понятия, виды и технологии кросс-культурного менеджмента в гостиничном деле</p> <p>Умеет: оказывать услуги клиентам различных этнических групп потребителей предприятий</p>

	<p>индустрии гостеприимства, выявить культурные различия, влияющие на модель управления гостиничных предприятий, организовать работу функциональных подразделений гостиничных предприятий в контексте кросс-культурного подхода</p> <p>Имеет практический опыт: проведения и анализа результатов мониторинга удовлетворенности потребителей услуг предприятий индустрии гостеприимства, решения конфликтных ситуаций в системе управления, возникающих на основе культурных различий, организационно-управленческой деятельности в гостиничном деле на основе кросс-культурных коммуникаций</p>
<p>Организация административно-хозяйственной службы гостиницы</p>	<p>Знает: виды деятельности и функциональные особенности подразделений административно-хозяйственных служб в гостиничных комплексах, виды деятельности и функции подразделений административно-хозяйственных службы гостиницы</p> <p>Умеет: характеризовать функциональные особенности подразделений административно-хозяйственных служб в гостиничных комплексах, проектировать деятельность и организационно-управленческую структуру административно-хозяйственной службы</p> <p>Имеет практический опыт: квазипрофессиональной деятельности в административно-хозяйственных службах гостиничных комплексов, анализа организационно-функциональных структуры и деятельности административно-хозяйственной службы</p>
<p>Речевая коммуникация</p>	<p>Знает: особенности письменной и устной коммуникации на основе этнокультурных, исторических и религиозных традиций, основные принципы построения монологических и диалогических текстов, характерные свойства русского языка как средства общения и передачи информации</p> <p>Умеет: логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на основе этнокультурных, исторических и религиозных традиций, использовать знание русского языка, культуры речи и навыков общения в профессиональной деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: построения логически верной, аргументированной и ясной устной и</p>

	<p>письменной речи, грамотного письма и устной речи, коммуникации в профессиональной деятельности, культурой речи</p>
<p>Менеджмент</p>	<p>Знает: основные понятия, виды и технологии организационно- управленческой деятельности в гостиничном деле, основные виды и технологии организационно- управленческой деятельности в структурных подразделениях гостиничного предприятия, типы организационных структур гостиничного предприятия; функциональные обязанности специалистов различных структурных подразделений гостиницы, функции менеджмента; методы и стили управления; виды мотивации и методы стимулирования персонала гостиничного предприятия</p> <p>Умеет: организовать работу функциональных подразделений предприятий гостиничного дела, организовать работу функциональных подразделений гостиничных предприятий, организовать работу функциональных подразделений предприятий туристской индустрии и гостиничного дела, применять в профессиональной деятельности основные системы и функции гостиничного менеджмента, методы мотивации и стимулирования персонала гостиничного предприятия</p> <p>Имеет практический опыт: проектирования организационных отношений и осуществления организационно-управленческой деятельности в гостиничном деле, корпоративных отношений и осуществления организационно-управленческой деятельности на гостиничном предприятии, проектирования организационных отношений и осуществления организационно-управленческой деятельности в туристской индустрии и гостиничном деле, гостиничного менеджмента, стратегии и тактики гостиничной деятельности, организации и координации работы исполнителей, стимулирования и контроля профессиональной деятельности</p>
<p>История</p>	<p>Знает: закономерности, основные события, особенности и персоналии истории с древнейших времен до наших дней в контексте европейской и всемирной истории, основные этапы и закономерности историко-культурного развития человека и человечества</p> <p>Умеет: применять системный подход для синтеза исторической информации в профессиональной</p>

	<p>деятельности, анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые исторические проблемы общества</p> <p>Имеет практический опыт: использования исторического опыта, национального и мирового культурного наследия в профессиональной деятельности и личностном развитии, интерпретации исторических событий в контексте профессиональной деятельности</p>
Психология	<p>Знает: основные понятия психологии, типологию личности, теорию общения, способы эффективного взаимодействия в сфере деловых отношений; клиентоориентированные модели поведения; методы саморегуляции психических состояний; этику делового общения</p> <p>Умеет: определять типологию личности, обеспечивать эффективные межличностные взаимоотношения с потребителем с учетом социально-культурных и психологических особенностей, осуществлять взаимодействие в коллективе</p> <p>Имеет практический опыт: типологизации и психологического анализа корпоративных отношений, использования основных коммуникативных техник общения с потребителем и в коллективе</p>
Философия	<p>Знает: сущность философских категорий, терминологию философии и структуру философского знания, функции философии и методы философских исследований, философские персоналии и специфику философских направлений, предмет, структуру и функции философии познания в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>Умеет: формировать и совершенствовать свои взгляды и убеждения, анализировать гражданскую и мировоззренческую позицию людей, переносить философское мировоззрение в область материально-практической деятельности, использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>Имеет практический опыт: применения методов философских и социально-культурных исследований, приемов и методов анализа гуманитарных проблем и явлений, ведения</p>

	<p>дискуссии и полемики, навыками публичной речи и письменного аргументированного изложения собственной точки зрения</p>
<p>Организация предпринимательской деятельности</p>	<p>Знает: предмет и методы проектирования предпринимательской деятельности; методы организации предпринимательской деятельности при формировании и продвижении гостиничного продукта, технологии продаж, теоретические основы бизнес-планирования и этапы проектирования объектов профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: применять современные технологии для организации предпринимательской деятельности в туристских зонах и районах, применять технологии предпринимательской деятельности при формировании, продвижении гостиничного продукта с учетом специфики региона; применять эффективные методы и технологии проектирования объектов профессиональной деятельности, соответствующей запросам потребителей</p> <p>Имеет практический опыт: навыками организации предпринимательской деятельности и гостиничной инфраструктуры в условиях туристских зон и районов, организации предпринимательской деятельности для развития гостиничной инфраструктуры, организации и координации работы исполнителей, стимулирования и контроля объектов профессиональной деятельности</p>
<p>Экономика</p>	<p>Знает: основные понятия, категории и инструменты экономической теории и прикладных экономических дисциплин, закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макро-уровне, цели, задачи и способы решения базовых экономических проблем в рамках экономических систем различных типов</p> <p>Умеет: осуществлять выбор инструментальных средств для обработки экономических данных в соответствии с поставленной задачей, анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы, анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики, использовать результаты экономического анализа для выявления эффективности работы предприятий индустрии гостеприимства</p>

	<p>Имеет практический опыт: анализа экономических явлений и процессов с помощью стандартных теоретических и эконометрических моделей, принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности, использования основ экономических знаний при оценке эффективности результатов проектирования и реализации гостиничных продуктов</p>
Страноведение	<p>Знает: типологию стран мира, их расположение, столицы, страноведческие характеристики в социально-историческом, этическом и философском контекстах, типологию стран мира, их расположение, столицы, страноведческие характеристики</p> <p>Умеет: определять факторы страноведческой регионализации, определять факторы страноведческой регионализации</p> <p>Имеет практический опыт: анализа системы взаимосвязей между природной средой и хозяйственной деятельностью в субъектах туристкой индустрии в социально-историческом, этическом и философском контекстах, анализа системы взаимосвязей между природной средой и хозяйственной деятельностью в субъектах туристкой индустрии</p>
Гостеприимство народов мира	<p>Знает: традиции, культуру и особенности гостеприимства народов мира, национальные и этнокультурные особенности гостеприимства и гастрономических традиций народов мира</p> <p>Умеет: составлять различные программы гостеприимства, ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мирового опыта гостеприимства и гастрономических традиций народов мира</p> <p>Имеет практический опыт: составления программ этнического гостеприимства с учетом национальных и конфессиональных особенностей народов мира, изучения и использования исторического опыта народов мира в традициях гостеприимства и гастрономической культуры</p>
Организация дополнительных услуг в санаторно-курортных комплексах	<p>Знает: специфику технологических процессов основных и дополнительных услуг санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта, спецификацию вспомогательных служб санаторно-курортных комплексов для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств</p>

	<p>размещения в РФ</p> <p>Умеет: разрабатывать алгоритм стандартизированной процедуры оказания дополнительных услуг в структуре санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта, с учетом категории средства размещения, разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания оборудования вспомогательных служб санаторно-курортного комплекса согласно системе классификации</p> <p>Имеет практический опыт: разработки и осуществления технологических процессов деятельности вспомогательных служб и оказания дополнительных услуг и санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта, с учетом категории средства размещения, проведения оценки инженерно-технического оборудования вспомогательных служб санаторно-курортных комплексов на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ</p>
<p>Имидж санаторно-курортных комплексов</p>	<p>Знает: понятие и элементы имиджа санаторно-курортных комплексов, элементы имиджа санаторно-курортного комплекса</p> <p>Умеет: проводить анализ компонентов имиджа санаторно-курортных комплексов, разрабатывать концепцию имиджа санаторно-курортного комплекса</p> <p>Имеет практический опыт: разработки имиджа санаторно-курортных предприятий, проведения презентации концепции имиджа санаторно-курортного комплекса</p>
<p>Фирменный стиль гостиничного предприятия</p>	<p>Знает: элементы фирменного стиля в структуре гостиничного продукта, предмет, объект и методы фирменного стиля и брендинга средств размещения</p> <p>Умеет: разрабатывать элементы фирменного стиля в структуре гостиничного продукта, проводить конкурентный анализ составных элементов фирменного стиля средств размещения в зависимости от типа предприятия</p> <p>Имеет практический опыт: разработки фирменного стиля в соответствии с требованиями потребителей, разработки элементов фирменного стиля средства размещения</p>
<p>Социология</p>	<p>Знает: методы и методику проведения</p>

	<p>мониторинга качества предоставляемых услуг и их конкурентоспособности, понятие, сущность и технологию социологических исследований, методы сбора социологической информации</p> <p>Умеет: находить информацию и проводить мониторинг состояния индустрии гостеприимства, проводить социологические исследования среди потребителей и поставщиков гостиничных услуг</p> <p>Имеет практический опыт: коллективного анализа и оценки результатов мониторинга состояния гостиничного предприятия, социологических исследований потребительского рынка туристских и гостиничных услуг</p>
<p>Оборудование и организация санаторно-курортных комплексов</p>	<p>Знает: виды корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания в санаторно-курортных комплексах, способы организации санаторно-курортных комплексов</p> <p>Умеет: разрабатывать регламенты процессов обслуживания в санаторно-курортных комплексах, проводить прикладные исследования по организации санаторно-курортных комплексов</p> <p>Имеет практический опыт: анализа регламентов процессов обслуживания в санаторно-курортных комплексах, сбора первичных данных для разработки проекта санаторно-курортных комплексов</p>
<p>Социально-экономическая география современного мира</p>	<p>Знает: территориальную организацию гостиничной индустрии в социально-историческом, этическом и философском контекстах, закономерности, принципы, факторы размещения территориальной организации гостиничной индустрии в мире, Российской Федерации и ее регионах</p> <p>Умеет: свободно ориентироваться в географической картографии: физической, социально-экономической, политической картах мира и России, свободно ориентироваться в географической картографии: физической, социально-экономической, политической картах мира и России</p> <p>Имеет практический опыт: комплексного туристского районирования территорий любого ранга в социально-историческом, этическом и философском контекстах, классификации, покомпонентного и комплексного районирования территорий любого ранга</p>
<p>Практикум по виду профессиональной деятельности</p>	<p>Знает: объект и предмет области профессиональной деятельности; формы, методы</p>

	<p>профессиональной деятельности с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; нормативно-правовую документацию, основные законы регулирующие проектирование технологических процессов в гостинице, алгоритм проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, предмет и средства мониторинга потребительского спроса и удовлетворенности работников структурных подразделений предприятий индустрии гостеприимства</p> <p>Умеет: выполнять практические задания по обобщению, анализу, восприятию профессиональной информации; устанавливать межпредметные связи и использовать знания из других предметных областей с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, применять в профессиональной деятельности методы проектирования объектов профессиональной деятельности, функциональных процессов в гостинице, стимулирования персонала гостиничного предприятия, проводить оценку категории номерного фонда на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, проводить мониторинг потребительского спроса клиентов предприятий индустрии гостеприимства;</p> <p>Имеет практический опыт: использования основных методов профессиональной деятельности на основе действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения, проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, анализа мониторинга удовлетворенности потребителей и работников структурных подразделений предприятий индустрии гостеприимства</p>
Международный протокол и деловой этикет в индустрии гостеприимства	Знает: особенности письменной и устной коммуникации согласно международному протоколу и деловому этикету, международные

	<p>правила предоставления гостиничных услуг; требования к обслуживающему персоналу различных структурных подразделений гостиничного предприятия, исторические и этнические типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях межкультурной коммуникации Умеет: логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь согласно международному протоколу и деловому этикету, самостоятельно анализировать культурные явления, давать оценку современному состоянию делового этикета, функциям культуры в обществе, перспективам культурного моделирования, самостоятельно анализировать межкультурные коммуникации, давать оценку современному состоянию культуры в социально-историческом, этическом и философском контекстах Имеет практический опыт: построения логически верной, аргументированной и ясной устной и письменной речи согласно правилам международного протокола и этикета гостеприимства, применения стандартизированной процедуры обслуживания в международной практике делового гостиничного этикета, использования современной терминологии осмысления культурных процессов в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>
<p>Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями</p>	<p>Знает: понятие и виды гостиничной деятельности, теоретические, правовые и практические основы и закономерности технологии обслуживания лиц с ограниченными возможностями на территории РФ, спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства для обслуживания лиц с ограниченными возможностями, особенности и виды гостиничного продукта, для лиц с ограниченными физическими возможностями Умеет: организовать и оказать профессиональные услуги индустрии гостеприимства лицам с ограниченными физическими возможностями, применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы для обслуживания лиц с ограниченными возможностями, применять эффективные методы и технологии обслуживания лиц с ограниченными возможностями Имеет практический опыт: обслуживания лиц с</p>

	ограниченными возможностями в структурных подразделениях гостиничных предприятий, обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями, организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителя
Деловой иностранный язык	<p>Знает: лексический минимум для реализации профессиональной деятельности, грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера, основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи; правила речевого этикета</p> <p>Умеет: использовать знание иностранного языка в профессиональной деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: деловых коммуникаций в профессиональной деятельности на иностранном языке</p>
Международный туризм	<p>Знает: основные модели рынка международного туризма; практику развития международного туризма, пространственную организацию международного туристского рынка</p> <p>Умеет: анализировать международный рынок туристских услуг, продвижение туристских услуг до потребителей; конъюнктуру международного туристского рынка; самостоятельно приобретать, усваивать и применять практическую информацию; анализировать события и ситуации, делать прогнозы</p> <p>Имеет практический опыт: анализа рынка международного туризма; выявления актуальных проблем организации международного туризма</p>
Введение в гостеприимство	<p>Знает: историю становления и развития гостиничного дела, историю развития сервиса, виды сервисной деятельности, принципы классификации услуг и их характеристики</p> <p>Умеет: применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, определять потребительский статус гостиничных услуг</p> <p>Имеет практический опыт: организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения, выявления потребностей потребителя, использования приемов обслуживания и бесконфликтной работы в</p>

	процессе сервисной деятельности
Гастрономические традиции мира	<p>Знает: национальные и этнокультурные особенности гастрономических традиций народов мира, традиции, культуру и особенности гастрономических технологий народов мира</p> <p>Умеет: ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия гастрономических традиций народов мира, формировать рационы питания с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций народов мира</p> <p>Имеет практический опыт: изучения и использования исторического опыта народов мира в традициях гостеприимства и гастрономической культуры, навыками составления программ обслуживания питанием с учетом национальных и конфессиональных особенностей народов мира;</p>
Производственная практика, сервисная практика (6 семестр)	<p>Знает: основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на гостиничном предприятии, структуру и содержание гостиничного продукта; виды гостиничных услуг, технику безопасности на конкретном предприятии и внутренние стандарты предприятия для обслуживания потребителя, основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на предприятии гостиничной индустрии, понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий</p> <p>Умеет: толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, организовывать профессиональную деятельность отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя, выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте и указывать их в отчете по практике, предлагать мероприятия по решению проблем, анализировать условия деятельности при разработке гостиничного продукта, общения с клиентами; осуществлять командный процесс обслуживания потребителей гостиничных услуг, толерантно воспринимать</p>

	<p>социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий</p> <p>Имеет практический опыт: выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры гостиничных предприятий, решения практических задач, связанных с организацией предоставления услуг потребителю, безопасного обслуживания потребителя, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия, реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиенториентированных технологий, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры предприятий гостиничной индустрии, продвижения и продажи гостиничного продукта и отдельных услуг с использованием информационных технологий</p>
<p>Учебная практика, ознакомительная практика (4 семестр)</p>	<p>Знает: основные характеристики, возможности, назначение составляющих сферы гостеприимства в регионе, основы, методы и практики таймменеджмента</p> <p>Умеет: анализировать рынок индустрии гостеприимства в регионе, нести личную ответственность за результат своего труда</p> <p>Имеет практический опыт: самостоятельного определения специфики деятельности предприятий индустрии гостеприимства в регионе, управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей</p>
<p>Производственная практика, проектно-технологическая практика (8 семестр)</p>	<p>Знает: запросы, потребности и ключевые ценности основных категорий потребителей гостиничных услуг, технологию формирования гостиничного продукта или конкретной услуги, технологические приемы и методы социального взаимодействия при разработке и реализации гостиничного продукта, нормативную базу для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, структуру и содержание гостиничных услуг, программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного</p>

	<p>предприятия, понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий</p> <p>Умеет: разрабатывать внутренние стандарты обслуживания потребителя гостиничных услуг, в процессе разработки гостиничного продукта или конкретной услуги обеспечивать рациональную организацию технологических процессов, разрабатывать программы гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия, проводить оценку категории номерного фонда и инфраструктуры гостиничного предприятия на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, обеспечивать рациональную организацию технологических процессов в структурных подразделениях гостиничного предприятия, использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий</p> <p>Имеет практический опыт: разработки, обоснования и внедрения внутренних стандартов обслуживания на гостиничном предприятии, формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя, осуществления профессиональной деятельности при разработке программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия, проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, решения практических задач, связанных с организацией оказания гостиничных услуг потребителю, продвижения и продажи гостиничного продукта или отдельных услуг с использованием информационных технологий</p>
--	--

4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 12, часов 432, недель 8.

5. Содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Подготовительный этап.	8

	Включает в себя: распределение на предприятие/ предоставление гарантийного письма от предприятия; организационное собрание по преддипломной практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой и местом прохождения практики; определяется предмет исследования выпускной квалификационной работы и круг изучаемых тем, устанавливаются порядок, сроки и объемы проведения необходимых исследований, наблюдений и расчетов	
2	Общая характеристика гостиничного предприятия (адрес, организационная структура предприятия, виды деятельности, профиль, основные направления предприятия, анализ организационных документов и т.д.)	8
3	Производственный этап: выполнение должностных обязанностей на предприятии, в том числе овладение новейшими технологиями, навыками работы на одном из рабочих мест; освоение основных технологических процессов взаимодействия и деловой коммуникации отельеров и потребителей гостиничных услуг на всех этапах формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта	216
4	Сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы, в том числе: Разработка гостиничного продукта/услуги/технологии: 2.1 Разработка инновационного гостиничного продукта/услуги 2.2 Технико-экономическое обоснование внедряемого инновационного гостиничного продукта/услуги/технологии 2.3 Безопасность гостиничного продукта/услуги/технологии с учетом требований ГОСТов 2.4 Апробация инновационного гостиничного продукта/услуги/технологии по тематике ВКР (может быть представлена в формате фотоотчета, участия в конференции/статья, акт о внедрении от предприятия)	164
5	Камеральный этап. Обработка и анализ полученной информации; оформление и составление отчета, содержащего текстовую часть. Подготовка приложений к отчету по преддипломной практике: дневник практики с указанием выполненных за каждый день работ, подписанный руководителем практики от предприятия (заверяется печатью) статистические данные, оформленные в виде графиков, диаграмм, таблиц, рекламные буклеты, фото и/или видеоматериалы. Подготовка презентации о результатах преддипломной практики в электронном виде.	36

6. Формы отчетности по практике

По окончании практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:

- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;

- отчет о прохождении практики.

Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 18.02.2020 №6.

7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

7.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс.балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в П
1	10	Текущий контроль	Соблюдение сроков прохождения практики, в соответствии с её содержанием, предъявляемым требованиям охраны труда, техники безопасности и пр.:	1	3	3 балла – студент соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной практики в профильной организации; посещает организационное собрание по практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой и местом прохождения практики; посещает ознакомительные лекции об организационных вопросах; соблюдает сроки прохождения практики в профильной организации, установленные календарным учебным графиком студента, соблюдает график сдачи отчета по практике. 2 балла – студент частично соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной	дифференцированный зачет

						<p>практики в профильной организации; не посещает организационное собрание по практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой и местом прохождения практики; посещает ознакомительные лекции об организационных вопросах; соблюдает график сдачи отчета по практике. 1 балл – студент частично соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной практики в профильной организации; не посещает организационное собрание по практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой и местом прохождения практики; нарушает график сдачи отчета по практике. 0 баллов – студент НЕ соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной практики в профильной организации; не посещает организационное собрание по практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой и местом прохождения практики; нарушает график сдачи отчета по практике. Максимальный балл – 3</p>	
2	10	Текущий	Соответствие	1	3	3 балла – полное	дифференцирован

		контроль	индивидуальному заданию, согласованного для каждого обучающегося: текущий контроль			соответствие индивидуальному заданию, работоспособность во всех режимах, положительный отзыв работодателя. 2 балла – полное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность в подавляющем большинстве режимов, отзыв работодателя с незначительными замечаниями 1 балл – не полное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность только в части режимов, отзыв работодателя с замечаниями 0 баллов – не соответствие индивидуальному заданию, неработоспособность или работоспособность только в малой части режимов, отрицательный отзыв работодателя Максимальный балл – 3	зачет
3	10	Промежуточная аттестация	Качество пояснительной записки	-	10	10 баллов – выполнены все требования к написанию пояснительной записки отчета преддипломной практики: – пояснительная записка имеет логичное, последовательное изложение материала, представлен анализ предприятия, работающего в индустрии гостеприимства, с соответствующими выводами и обоснованными положениями, – представлен разработанный продукт/услуга/проект, согласно тематике выпускной	дифференцированный зачет

					<p>квалификационной работы, – апробация инновационного гостиничного продукта/услуги/проекта подтверждается фотоотчетом, участием в конференции/статья, актом о внедрении от предприятия, – отчет по итогам</p> <p>производственной практики выполнен по всем пунктам задания, содержит приложения: дневник практики с указанием выполненных за каждый день работ, подписанный руководителем практики от предприятия, заверен печатью, статистические данные, оформленные в виде графиков, диаграмм, таблиц, рекламные буклеты, фото и/или видеоматериалы. 9 баллов – выполнены все требования к написанию пояснительной записки отчета производственной практики, но апробация инновационного продукта/услуги не подтверждена фотоотчетом, участием в конференции/статья, актом о внедрении от предприятия; 8 баллов – основные требования к написанию пояснительной записки выполнены, но при этом в отдельных пунктах допущены недочеты; 7 баллов – пояснительная записка имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в ней представлены анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала с</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями проекта туристского продукта/услуги. Апробация инновационного продукта/услуги не подтверждена фотоотчетом, участием в конференции/статья, актом о внедрении от предприятия. 6 баллов – основные требования к написанию пояснительной записки выполнены частично, или допущены фактические ошибки в содержании пояснительной записки; 5 баллов – в пояснительной записке представлены не все пункты индивидуального задания – 50% требований к написанию пояснительной записки (выполнено не более 4 практических задания)/ не проведена апробация инновационного продукта/услуги, согласно тематике выпускной квалификационной работы.; 4 балла – выполнено менее 50% требований к написанию пояснительной записки (выполнено не более 3 практических задания); проект разработанного продукта/услуга/проекта представлен поверхностно; 3 балла – пояснительная записка имеет теоретическую главу, но в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные положения,</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>пояснительная записка не включает анализ и обработку информации для выполнения выпускной квалификационной работы; 2 балла – пояснительная записка не имеет анализа, в работе нет выводов либо они носят декларативный характер. 1 балл – не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях кафедры. 0 баллов – пояснительная записка не представлена к оценке.. Максимальный балл – 10</p>		
4	10	Промежуточная аттестация	Защита отчета по практике (с презентацией)	-	4	<p>4) Защита отчета по производственной (преддипломной) практике с презентацией: 3 балла – при защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы. На защиту представлен разработанный продукт/услуга/проект, согласно тематике выпускной квалификационной работы; 2 балла – при защите студент показывает знание вопросов темы, но затрудненно демонстрирует навыки делового общения со специалистами на конкретном объекте/предприятии туристского бизнеса. Апробация инновационного гостиничного продукта/услуги/проекта</p>	дифференцирован зачет

					<p>не представлена. 1 балл – при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы по продукту/услуге/проекту;</p> <p>0 баллов – при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. Максимальный балл – 3</p> <p>5) Наличие презентации:</p> <p>1 балл – на защите студент использует презентационный материал, соответствующие всем (нижеперечисленным требованиям): – раскрытие темы обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии, – подача материала (наличие, достаточность и обоснованность графического оформления: схем, рисунков, диаграмм, фотографий), – оформление презентации (соответствие дизайна всей презентации поставленной цели; единство стиля включаемых в презентацию рисунков; обоснованное использование анимационных эффектов) 0 баллов – на защите студент не использует презентационный материал Максимальный балл – 1</p>		
5	10	Бонус	БОНУСНОЕ ЗАДАНИЕ	-	15	15% – студент участвовал в 2 и более	дифференцированно зачет

						конференциях с публикацией докладов/статей по результатам практики 10% – студент участвовал в 1 конференции с публикацией доклада по результатам практики 5% – студент участвовал в конференции без публикации доклада	
--	--	--	--	--	--	---	--

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Процедура проведения и оценивания До начала наступления сроков преддипломной практики (за две недели) студент должен пройти распределение по местам практик (в профильную организацию) или предоставить на кафедру Туризма и социально-культурного сервиса гарантийное письмо от профильной организации, которая готова принять студента по согласованной с университетом программе практики. Индивидуальное задание для обучающихся выдается в первый день начала преддипломной практики. Оформленный отчет, студент представляет на кафедру за 3 дня до окончания практики в соответствии с требованиями нормоконтроля. Отчет составляется каждым студентом индивидуально. После представления отчетов на кафедру устанавливаются сроки защиты преддипломной практики перед комиссией. В состав комиссии кроме руководителя практики входят не менее, чем два преподавателя выпускающей кафедры. На защиту студент предоставляет: 1. Пояснительную записку на листах формата А 4 в компьютерной версии объемом не менее 20-25 листов, содержащую описание выполненного индивидуального задания, а также материалы (практические и аналитические) для выполнения выпускной квалификационной работы в соответствии с заданием. 2. Иллюстративный материал (карты, схемы и т.п.), а также отдельные выписки ПЗ, результаты анкетирования, инструкции, правила и другие производственно-технические материалы могут быть выполнены на отдельных листах или бланках и приложены к отчету по практике. 3. Презентацию о результатах преддипломной практики в электронном виде. На защите отчета по практике студент коротко (7-10 мин.) докладывает об основных результатах преддипломной практики и отвечает на вопросы членов комиссии. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Максимальный балл – 20

Описание шкалы оценивания №№ заданий

Формулировка задания Вид контроля (включая текущий) Максимальный балл

1) соблюдение сроков прохождения практики, в соответствии с её содержанием, предъявляемым требованиям охраны труда, техники безопасности и пр. Отметка посещаемости/ Дневник практики 3

2) Соответствие индивидуальному заданию, согласованного для каждого обучающегося в профильной организации Отзыв работодателя 3

3) качество пояснительной записки; Проверка задания (в содержании отчета 10

4) защита отчета по практике; Контрольное мероприятие промежуточной аттестации 3

5) наличие презентации; Защита отчета с презентацией 1

ИТОГОВАЯ СУММА БАЛЛОВ 20

Бонусное задание Участие в конференциях, семинарах и т.д. 3

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
УК-2	Знает: технологии организации, проектирования и реализации гостиничных продуктов и услуг			+		
УК-2	Умеет: разрабатывать и реализовывать программы гостиничного обслуживания, комплексный гостиничный продукт, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений			+		
УК-2	Имеет практический опыт: проектирования и реализации гостиничных продуктов, программ гостиничного обслуживания в соответствии с национальной нормативно-правовой базой			+		
УК-4	Знает: основные технологические процессы взаимодействия и деловой коммуникации отельеров – потребителей гостиничных услуг на всех этапах формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта	+				+
УК-4	Умеет: применять углубленные практические навыки взаимодействия и деловой коммуникации на конкретном объекте/предприятии гостиничного бизнеса	+				+
УК-4	Имеет практический опыт: деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации с целью сбора материала для подготовки выпускной квалификационной работы	+				+
УК-5	Знает: особенности функционирования национального гостиничного рынка и структуры национальной гостиничной индустрии		+	+	+	
УК-5	Умеет: разрабатывать программы гостиничного обслуживания с учетом этнических, конфессиональных и культурных различий туристов		+	+		
УК-5	Имеет практический опыт: межкультурных коммуникаций в гостиничной индустрии		+	+		
УК-6	Знает: принципы организации и траекторию своего развития на основе принципов образования в течение всей жизни	+				+
УК-6	Умеет: применять знания при решении практических задач в гостиничной деятельности	+				+
УК-6	Имеет практический опыт: самостоятельного поиска источников дополнительных знаний и умений по вопросам гостиничной деятельности, умением представлять результаты выполненной работы	+				+
ПК-1	Знает: технологии проектирования и реализации гостиничного продукта или конкретной услуги		+			+
ПК-1	Умеет: разрабатывать и продвигать гостиничные продукты в соответствии с требованиями потребителя и национальных стандартов		+			+
ПК-1	Имеет практический опыт: проектирования и реализации гостиничных продуктов в соответствии с национальной нормативно-правовой базой		+			+
ПК-2	Знает: информационные и коммуникационные технологии представления и продвижения гостиничных продуктов и услуг			+	+	
ПК-2	Умеет: представлять гостиничные продукты и услуги на потребительском рынке и в профессиональной среде			+	+	
ПК-2	Имеет практический опыт: представления, продвижения и реализации гостиничных продуктов и услуг на потребительском рынке и в профессиональной среде			+	+	
ПК-3	Знает: новейшие технологии продвижения гостиничного продукта на конкретном предприятии		+	+		
ПК-3	Умеет: применять на практике конкретного предприятия новейшие информационные технологии при реализации и продвижении гостиничного продукта		+	+		

ПК-3	Имеет практический опыт: реализации и продвижения гостиничного продукта		++		
ПК-5	Знает: основные нормативные документы регулирующие разработку корпоративных стандартов и регламентов на международном и российском уровнях		+		+
ПК-5	Умеет: формировать и обосновывать корпоративных стандартов и регламенты процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса		+		+
ПК-5	Имеет практический опыт: разработки и внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса		+		+
ПК-6	Знает: основные методы рыночных исследований и информационно-аналитической деятельности в гостиничной индустрии			++	
ПК-6	Умеет: углубленно применять практические навыки информационно-аналитической деятельности на конкретном предприятии			++	
ПК-6	Имеет практический опыт: информационно-аналитической деятельности на конкретном гостиничном предприятии			++	

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Туризм и гостиничное хозяйство [Текст] учеб. пособие для вузов Л. П. Шматько, Л. В. Жолобова, Г. И. Ляшко и др.; под ред. Л. П. Шматько. - 3-е изд., испр. и доп. - М.; Ростов н/Д.: Март, 2007. - 346 с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Строительные нормы и правила : Приложение : Сборники сметных норм затрат на оборудование и инвентарь общественных и административных зданий [Текст] Ч. 4 Сметные нормы и правила Гл. 13 Правила разработки и применения сметных норм и затрат на оборудование и инвентарь общественных и административных зданий : СНиП IV-13-84 Сб. 1.6 Объекты лечебно-профилактического назначения Амбулаторно-поликлинические учреждения : Утв. 03.02.88 : Взамен сб. изд. 1982 г.: Введ. в действие 01.06.88 Гос. строит. ком. СССР. - Москва: Стройиздат, 1989. - 108 с.
2. Макринова, Е. И. Управление персоналом в гостиничном менеджменте [Текст] учеб. пособие для бакалавров вузов по направлению 101199.62 "Гостиничное дело" Е. И. Макринова, А. Г. Васильев, А. С. Васильева. - СПб.: Троицкий мост, 2013. - 206 с. ил.
3. Малых, Н. И. Экономика гостиничного предприятия [Текст] учеб. пособие для вузов по направлению 101100.62 "Гостиничное дело" Н. И. Малых, Н. Г. Можяева. - М.: Форум : ИНФРА-М, 2013. - 319 с. ил.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. 1. Туризм и гостиничное дело: методические рекомендации по оформлению курсовых и выпускных квалификационных работ / сост. М.Н.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Гостиничное хозяйство : учебное пособие / составитель Н. П. Алексеева. — 2-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2016. — 344 с. — ISBN 978-5-9765-0850-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/84576
2	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Черевичко, Т. В. Теоретические основы гостеприимства : учебное пособие / Т. В. Черевичко. — 3-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2019. — 286 с. — ISBN 978-5-9765-0024-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/125396 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(бессрочно)

10. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
ООО Гостиница "Южный Урал"	454000, г. Челябинск, пр. им. В.И.Ленина, 52	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
ИП Пупкевич И.В., гостиница "Персона"	454091, г. Челябинск, ул. Красноармейская, д. 116	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).

ООО Гостиничный Комплекс "Славянка"	454007, Челябинск, Ленина, 20	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
ООО "Малахит"	454129, Челябинск, Масленникова, 17б	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
ООО "Гостиничный комплекс "БОВИД"	454079, Челябинск, Линейная, 98	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
ООО Гостиничный комплекс "Березка"	454000, Челябинск, Чапаева, 118	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
ООО "Альбион"	454000, Челябинск, Кыштымская, д 9, офис 109	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).