

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Саидов Заурбек Асланбекович
Должность: Ректор
Дата подписания: 13.04.2022 13:16:13
Уникальный программный ключ:
2e8339f3ca5e6a5b4531845a12d1bb5d1821f0ab

Аннотации практик 43.03.01 Сервис

Профиль «Сервис на предприятиях гостиничной индустрии»

Аннотация учебной (ознакомительной) практики

| | |
|--|--|
| Цель учебной практики | Ознакомить обучающихся с инфраструктурой индустрии гостеприимства, с основными приемами и способами обслуживания потребителей. В процессе прохождения учебной практики, обучающиеся приобретают необходимые для профессиональной деятельности умения и навыки. |
| Задачи учебной практики | – ознакомление с объектами индустрии гостеприимства, их инфраструктурными особенностями; – получение представления о работе предприятия (организации) индустрии гостеприимства посредством изучения функционального взаимодействия их подразделений; – ознакомление с организацией и основными методами обслуживания потребителей; – закрепление и углубление теоретических знаний, умений и навыков, полученные при изучении предшествующих практике дисциплин. |
| Место в структуре ОПОП | Учебная практика входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Б2.В.01(У) рабочего учебного плана по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис». Проводится во 2 семестре очной формы обучения и в 4 семестре заочной формы обучения. Способ проведения практики: рассредоточено по очной форме обучения. Практика в объеме 6 зачетных единиц проводится в течение учебного года в соответствии с календарным графиком, разработанным руководителем практики и утвержденным заведующим кафедрой. По заочной форме обучения: концентрированно в течение 6 недель согласно учебному графику. |
| В результате прохождения учебной практики у студента формируются следующие компетенции | ПКР-2: Способен организовать процесс обслуживания потребителей; ПКР-2.1: Использует основные методы обслуживания потребителей; ПКР-3: Способен использовать инфраструктурные особенности средства размещения для повышения эффективности деятельности его отделов (служб): ПКР-3.1: Использует основные характеристики индустрии гостеприимства при осуществлении профессиональной деятельности; ПКР-3.2: Использует инфраструктурные особенности предприятий гостеприимства при осуществлении профессиональной деятельности. |
| В результате прохождения учебной практики обучающиеся должны | Знать: – основные характеристики секторов индустрии гостеприимства; |

| | |
|--|--|
| | <p>– инфраструктурные особенности предприятий индустрии гостеприимства;</p> <p>– основные методы обслуживания потребителей услуг предприятий индустрии гостеприимства.</p> <p>Уметь:</p> <p>– выявлять характерные особенности предприятий индустрии гостеприимства;</p> <p>– применять инфраструктурные особенности предприятий индустрии гостеприимства при организации профессиональной деятельности;</p> <p>– использовать основные методы обслуживания потребителей услуг предприятий индустрии гостеприимства.</p> <p>Владеть:</p> <p>– навыками определения характерных особенностей предприятий разных секторов индустрии гостеприимства;</p> <p>– навыками выявления инфраструктурных особенностей предприятий индустрии гостеприимства;</p> <p>– навыками использования основных методов обслуживания потребителей услуг предприятий индустрии гостеприимства.</p> |
|--|--|

Аннотация производственной (сервисной) практики

| | |
|--|---|
| Цель практики | Закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения, приобретение профессиональных умений и опыта деятельности по предоставлению гостиничных услуг. |
| Задачи практики | <p>– приобрести опыт организации обслуживания различных типов потребителей гостиничных услуг;</p> <p>– приобрести опыт применения стандартов обслуживания в деятельности отделов (служб) предприятий;</p> <p>– приобрести опыт проведения внутреннего аудита на соответствие требованиям системы классификации гостиниц.</p> |
| Место практики в структуре ОПОП | <p>Производственная (сервисная) практика входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, (Б2.В.01(П)) рабочего учебного плана по направлению подготовки 43.03.01 Сервис..</p> <p>Способ проведения практики: по очной форме обучения проводится концентрированно в 4 семестре в течение 6 недель (9 зачетных единиц). По заочной форме обучения: концентрированно в 6 семестре в течение 6 недель (9 зачетных единиц).</p> |
| В результате прохождения практики у студента формируются следующие компетенции | <p>ПКР-1: Способен к разработке нормативной документации и ее применению, в том числе для прохождения процедуры классификации:</p> <p>ПКР-1.1: использует основные принципы разработки стандартов обслуживания, технологических регламентов;</p> <p>ПКР-1.2: применяет регламенты деятельности служб (отделов);</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>ПКР-1.3: владеет методикой оценки соответствия гостиничного предприятия требованиям системы классификации гостиниц и иных средств размещения.</p> <p>ПКР-2: Способен организовать процесс обслуживания потребителей:</p> <p>ПКР-2.1: использует основные методы обслуживания потребителей;</p> <p>ПКР-2.2: применяет стандарты обслуживания потребителей услуг;</p> <p>ПКР-2.3: использует правила обслуживания лиц с ограниченными возможностями.</p> |
| В результате прохождения практики, обучающиеся должны | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – технологию проектирования и разработки стандартов обслуживания; – порядок применения регламентов деятельности служб (отделов) предприятий сервиса; – методику оценки соответствия гостиничного предприятия требованиям системы классификации гостиниц; – технологию применения стандартов обслуживания; – основные методы обслуживания потребителей; – порядок обслуживания лиц с ограниченными возможностями. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать методы и способы разработки стандартов обслуживания; – проводить внутренний аудит на соответствие требованиям системы классификации гостиниц; – осуществлять технологический цикл обслуживания в средствах размещения. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками предоставления услуг различным типам потребителей; – навыками разработки стандартов обслуживания для линейного персонала средств размещения; – навыками организации процесса обслуживания лиц с ограниченными возможностями. |

Аннотация производственной (организационно-управленческой) практики

| | |
|-----------------|---|
| Цель практики | Закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения, приобретение профессиональных умений и опыта деятельности по организации процесса обслуживания потребителей гостиничных услуг. |
| Задачи практики | <ul style="list-style-type: none"> – приобрести опыт организации обслуживания различных типов потребителей гостиничных услуг; – приобрести опыт применения стандартов обслуживания в деятельности отделов (служб) предприятий; – приобрести опыт проведения внутреннего аудита на соответствие требованиям системы классификации гостиниц. |

| | |
|---|--|
| <p>Место практики в структуре ОПОП</p> | <p>Производственная практика (организационно-управленческая) входит в обязательную часть (Б2.О.02(П)) рабочего учебного плана по направлению подготовки 43.03.01 Сервис..</p> <p>Способ проведения практики: по очной форме обучения проводится концентрированно в 6 семестре в течение 6 недель (9 зачетных единиц). По заочной форме обучения: концентрированно в 8 семестре в течение 6 недель (9 зачетных единиц).</p> |
| <p>В результате прохождения практики у студента формируются следующие компетенции</p> | <p>ПКО-1: Способен планировать текущую деятельность служб (отделов) средства размещения:</p> <p>ПКО-1.1: определяет круг задач, необходимые ресурсы для организации деятельности службы приема и размещения;</p> <p>ПКО-1.2: определяет круг задач, необходимые ресурсы для организации деятельности службы бронирования гостиничных услуг;</p> <p>ПКО-1.3: определяет круг задач, необходимые ресурсы для организации деятельности служб хаускипинг.</p> <p>ПКО-2: Способен планировать текущую деятельность служб (отделов) предприятия питания:</p> <p>ПКО-2.1: осуществляет взаимодействие между структурными подразделениями предприятия питания;</p> <p>ПКО-2.2: осуществляет управление материальными ресурсами предприятия питания;</p> <p>ПКО-2.3: организует процесс обслуживания потребителей услуги питания.</p> <p>ПКО-3: Способен организовать контроль работы персонала, соблюдение им стандартов обслуживания:</p> <p>ПКО-3.1: применяет методы оценки эффективности деятельности персонала службы (отдела);</p> <p>ПКО-3.2: использует методы сервис-менеджмента в деятельности службы (отдела);</p> <p>ПКО-3.3: владеет методикой контроля исполнения персоналом стандартов обслуживания.</p> |
| <p>В результате прохождения практики, обучающиеся должны</p> | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологию проектирования и разработки стандартов обслуживания; – порядок применения регламентов деятельности служб (отделов) предприятий сервиса; – методику оценки соответствия гостиничного предприятия требованиям системы классификации гостиниц; – технологию применения стандартов обслуживания; – основные методы обслуживания потребителей; – порядок обслуживания лиц с ограниченными возможностями. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать методы и способы разработки стандартов обслуживания; – проводить внутренний аудит на соответствие требованиям системы классификации гостиниц; |

| | |
|--|---|
| | <p>– осуществлять технологический цикл обслуживания в средствах размещения.</p> <p>Владеть:</p> <p>– навыками предоставления услуг различным типам потребителей;</p> <p>– навыками разработки стандартов обслуживания для линейного персонала средств размещения;</p> <p>– навыками организации процесса обслуживания лиц с ограниченными возможностями.</p> |
|--|---|

Аннотация преддипломной практики

| | |
|---------------------------------|---|
| Цель практики | Систематизация полученных в ходе теоретического обучения и прохождения предыдущих практик знаний для подготовки выпускной квалификационной работы. |
| Задачи практики | <p>– приобретение опыта в исследовании актуальных проблем в сфере индустрии гостеприимства, а также подбор необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы;</p> <p>– работа с эмпирической базой исследования в соответствии с выбранной темой выпускной квалификационной работы (составление программы и плана эмпирического исследования, постановка и формулировка задач эмпирического исследования, определение объекта эмпирического исследования, выбор методики эмпирического исследования, изучение методов сбора и анализа эмпирических данных);</p> <p>– проведение статистических и социологических исследований, связанных с темой выпускной квалификационной работы;</p> <p>– освоение методик анкетирования и интервьюирования (составление анкеты, опрос, анализ и обобщение результатов);</p> <p>– освоение методик наблюдения, эксперимента и моделирования;</p> <p>– рассмотрение вопросов по теме выпускной квалификационной работы;</p> <p>– изучение справочно-библиографических систем, способов поиска информации;</p> <p>– приобретение навыков работы с библиографическими справочниками, составления научно-библиографических списков, использования библиографического описания в научных работах;</p> <p>– работа с электронными базами данных отечественных и зарубежных библиотечных фондов;</p> <p>– обобщение и подготовка результатов научно-исследовательской деятельности обучающегося для оформления выпускной квалификационной работы.</p> |
| Место практики в структуре ОПОП | <p>Преддипломная практика входит в обязательную часть (Б2.О.03(Пд)) рабочего учебного плана по направлению подготовки 43.03.01 Сервис..</p> <p>Способ проведения практики: по очной форме обучения</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>проводится концентрированно в 8 семестре в течение 4 недель (6 зачетных единиц). По заочной форме обучения: концентрированно в 10 семестре в течение 4 недель (6 зачетных единиц).</p> |
| <p>В результате прохождения практики студента формируются следующие компетенции</p> | <p>В результате прохождения практики обучающийся должен продемонстрировать, что он владеет всем комплексом универсальных (УК), общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПКО, ПКР) компетенций.</p> |
| <p>В результате прохождения практики, обучающиеся должны</p> | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – опыт организации гостиничного сервиса за рубежом и в России; –методику исследований социально-психологических особенностей потребителя; –методику проектирования гостиничного продукта; –инновационные технологии в гостиничной деятельности; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – находить, анализировать и обрабатывать научно-техническую информацию в области гостиничной деятельности; – проводить исследования сегментных групп потребителей с учетом национально-региональных и демографических факторов; – применять инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками проведение научных исследований, связанных с темой выпускной квалификационной работы; – навыками работы с библиографическими источниками, составления научно-библиографических списков, использования библиографического описания в выпускной квалификационной работе; – навыками анализа, контент-анализа и обработки информации в области гостиничной деятельности. – навыками проектирования в сфере гостиничного сервиса. |