

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
 программ практик,
 реализуемых по направлению подготовки
 43.03.01 «Сервис»
 профиль «Сервис на предприятиях гостиничной индустрии»
 Ознакомительная (учебная) практика**

Цель практики	Ознакомление обучающихся с должностными обязанностями специалиста по сервису на предприятиях и в учреждениях по профилю получаемого образования. В процессе ее прохождения обучающиеся приобретают необходимые для профессиональной деятельности умения и навыки.
Задачи практики	– ознакомление с технологиями, навыками работы на одном из рабочих мест на предприятиях (в организациях) сервиса; – получение представления о работе предприятия (организации) сервиса посредством изучения функционального взаимодействия их подразделений; – закрепить и углубить теоретические знания, умения и навыки, полученные при изучении предшествующих практике дисциплин; – приобретение навыков решения задач, стоящих перед штатными работниками предприятий (организаций), на которых проходит практика.
Место практики в структуре ОПОП	Ознакомительная (учебная) практика в объеме 6 з.е. относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Б.2.В.01 (У). Практика проводится рассредоточено в течение 1 курса очной формы обучения и течение 4 недель на 2 курсе (4 семестр) заочной формы обучения.
В результате освоения данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ПКР-3.1: Использует основные характеристики индустрии гостеприимства при осуществлении профессиональной деятельности. ПКР-3.2: Использует инфраструктурные особенности предприятий гостеприимства при осуществлении профессиональной деятельности. ПКР-2.1: Использует основные методы обслуживания потребителей.
При прохождении практики, обучающиеся обязаны	– выполнить программу и конкретные задания практики в указанном объеме; – выполнять внутренний распорядок работы и требования пожарной безопасности по месту прохождения практики; – соблюдать нравственно-этические нормы поведения; – выполнять все виды работ, которые не противоречат функциям данного предприятия и не угрожают здоровью практикующихся и других лиц; – вести необходимые записи, заполнять дневник практики и т.д. – после окончания практики в указанный срок представить отчет о практике руководителю практики от университета;

	– в случае болезни или других уважительных причин поставить в известность руководителя практики и пройти практику в дополнительно обозначенные сроки.
--	---

Сервисная (производственная) практика

Цель практики	Ознакомление обучающихся с должностными обязанностями специалиста по сервису на предприятиях и в учреждениях по профилю получаемого образования. В процессе ее прохождения обучающиеся приобретают необходимые для профессиональной деятельности умения и навыки.
Задачи практики	– ознакомление с технологиями, навыками работы на одном из рабочих мест на предприятиях (в организациях) сервиса; – получение представления о работе предприятия (организации) сервиса посредством изучения функционального взаимодействия их подразделений; – закрепить и углубить теоретические знания, умения и навыки, полученные при изучении предшествующих практике дисциплин; – приобретение навыков решения задач, стоящих перед штатными работниками предприятий (организаций), на которых проходит практика.
Место практики в структуре ОПОП	Сервисная (производственная) практика в объеме 9 з.е. относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Б.2.В.02 (П). Практика проводится течение 6 недель на 2 курсе (4 семестр) очной формы обучения и 6 недель на 3 курсе (6 семестр) заочной формы обучения.
В результате освоения данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ПКР-1.1: Использует основные принципы разработки стандартов обслуживания, технологических регламентов. ПКР-1.2: Применяет регламенты деятельности служб (отделов). ПКР-1.3: Владеет методикой оценки соответствия гостиничного предприятия требованиям системы классификации гостиниц ПКР-2.1: Использует основные методы обслуживания потребителей. ПКР-2.2: Применяет стандарты обслуживания потребителей услуг. ПКР-2.3: Использует правила обслуживания лиц с ограниченными возможностями.
При прохождении практики, обучающиеся обязаны	– выполнить программу и конкретные задания практики в указанном объеме; – выполнять внутренний распорядок работы и требования пожарной безопасности по месту прохождения практики; – соблюдать нравственно-этические нормы поведения; – выполнять все виды работ, которые не противоречат функциям данного предприятия и не угрожают здоровью практикующихся и других лиц; – вести необходимые записи, заполнять дневник практики и т.д. – после окончания практики в указанный срок представить отчет о практике руководителю практики от университета;

	– в случае болезни или других уважительных причин поставить в известность руководителя практики и пройти практику в дополнительно обозначенные сроки.
--	---

Организационно-управленческая (производственная) практика

Цель практики	Получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения, анализ организации управленческой деятельности на предприятиях гостиничной индустрии – средствах размещения, средствах транспорта, объектах общественного питания, объектах и средствах развлечения, познавательного, делового назначения, объектах экскурсионной деятельности, организациях, предоставляющие услуги экскурсоводов (гидов), гидов-переводчиков, связанных с процессами сервиса, обеспечивающих предоставление услуг потребителю.
Задачи практики	– приобрести опыт проведения экспертизы и диагностики объектов сервиса; – приобрести опыт выбора необходимых методов и средств процесса организации и управления гостиничным предприятием; – приобрести опыт обобщения необходимого варианта процесса сервиса, выбора ресурсов и средств с учетом требований потребителя; – опыт предоставления услуги потребителю, в том числе с учетом социальной политики государства.
Место практики в структуре ОПОП	Организационно-управленческая (производственная) практика в объеме 9 з.е. относится к обязательной части Б.2.О.01 (П). Практика проводится течение 6 недель на 3 курсе (6 семестр) очной формы обучения и 6 недель на 4 курсе (8 семестр) заочной формы обучения.
В результате освоения данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ПКО-1.1: Определяет круг задач, необходимые ресурсы для организации деятельности службы приема и размещения. ПКО-1.2: Определяет круг задач, необходимые ресурсы для организации деятельности службы бронирования гостиничных услуг. ПКО-1.3: Определяет круг задач, необходимые ресурсы для организации деятельности служб хаускипинг. ПКО-2.1: Осуществляет взаимодействие между структурными подразделения предприятия питания. ПКО-2.2: Осуществляет управление материальными ресурсами предприятия питания. ПКО-2.3: Организует процесс обслуживания потребителей услуги питания. ПКО-3.1: Способен организовать контроль работы персонала, соблюдение им стандартов обслуживания. ПКО-3.2: Использует методы сервис-менеджмента в деятельности службы (отдела). ПКО-3.3: Владеет методикой контроля исполнения персоналом стандартов обслуживания.

При прохождении практики, обучающиеся обязаны	– не позднее, чем за неделю до начала практики прийти на собеседование с руководителем практики от ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова»; <i>в период прохождения практики:</i> – изучить и соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, соблюдать трудовую дисциплину во время посещений гостиничных предприятия в г. Санкт-Петербурге; – полностью выполнить программу практики; – вести необходимые записи, заполнять Дневник практики и т.д.; – представить Дневник практики руководителю от университета; – в установленные сроки защитить отчет по практике перед руководителем практики от кафедры.
---	--

Преддипломная (производственная) практика

Цель практики	Подготовка обучающегося к решению задач научно-исследовательского, инновационного характера на предприятиях (учреждениях, организациях) гостиничного сервиса, к выполнению выпускной квалификационной работы. Это обеспечит формирование и развитие профессиональных знаний в сфере избранного направления, закрепление полученных теоретических знаний по образовательной программе; предоставит возможность овладения необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению; научит сбору и анализу фактического материала для подготовки выпускной квалификационной работы.
Задачи практики	– Основной <i>задачей</i> преддипломной практики является приобретение опыта в исследовании актуальной проблемы в сфере гостиничного сервиса, а также подбор необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы и выполнение выпускной квалификационной работы. – Кроме этого, в процессе прохождения преддипломной практики обучающейся должен получить знания, приобрести навыки и умения для решения следующих <i>задач</i>: – 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); – проведение статистических и социологических исследований, связанных с темой выпускной квалификационной работы; – освоение методик анкетирования и интервьюирования (составление анкеты, опрос, анализ и обобщение результатов);

	– освоение методик наблюдения, эксперимента и моделирования; – рассмотрение вопросов по теме выпускной квалификационной работы; – изучение справочно-библиографических систем, способов поиска информации; – приобретение навыков работы с библиографическими справочниками, составления научно-библиографических списков, использования библиографического описания в научных работах; – работа с электронными базами данных отечественных и зарубежных библиотечных фондов; – обобщение и подготовка результатов научно-исследовательской деятельности обучающегося; – написание выпускной квалификационной работы.
Место практики в структуре ОПОП	Преддипломная (производственная) практика в объеме 6 з.е. относится к обязательной части Б.2.О.02 (П). Практика проводится в течение 4 недель на 4 курсе (8 семестр) очной формы обучения и 4 недель на 5 курсе (10 семестр) заочной формы обучения. Место проведения практики – кафедра «Туризм и индустрия гостеприимства»
В результате освоения данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	УК-1.1: Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи. УК-1.2: Выбирает ресурсы для поиска информации, необходимой для решения поставленной задачи. УК-1.3: Находит, критически анализирует, сопоставляет, систематизирует и обобщает обнаруженную информацию, предлагает решение поставленной задачи. УК-2.1: Участвует в разработке проекта, определении его конечной цели, исходя из действующих правовых норм. УК-2.2: Решает поставленную перед ним подцель проекта, через формулирование конкретных задач. УК-2.3: Учитывает при решении поставленных задач трудовые и материальные ресурсы, ограничения проекта - сроки, стоимость, содержание. ОПК-1.1: Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса. ОПК-1.2: Применяет современное специализированное программное обеспечение в сфере гостеприимства. ОПК-1.3: Использует технологические новации при проектировании гостиничных услуг. ОПК-2.1: Осуществляет действия, направленные на упорядочение процессов в профессиональной деятельности. ОПК-2.2: Использует систему квалификационных требований к персоналу при организации профессиональной деятельности. ОПК-2.3: Осуществляет планирование деятельности структурного подразделения организации. ОПК-3.1: Использует методы контроля выполнения стандартов качества. ОПК-3.2: Применяет различные методы оценки качества услуг.

	ОПК-3.3: Использует инструменты управления качеством в профессиональной деятельности. ОПК-4.1: Применяет методы и технологии закрепления на рынке гостиничных услуг ОПК-4.2: Использует методы мониторинга и анализа рынка гостиничных услуг, технологии продвижения гостиничного продукта. ОПК-4.3: Использует технологии продаж гостиничного продукта. ОПК-5.1: Использует инструменты экономического обоснования. ОПК-5.2: Оценивает экономическую эффективность реализации услуг. ОПК-5.3: Проводит расчет экономических показателей деятельности сервисного предприятия ОПК-6.1: Организует свою деятельность на основе законов и иных нормативно-правовых актов Российской Федерации. ОПК-6.2: Использует законы и иные нормативно-правовые акты Российской Федерации в сфере туризма и гостеприимства. ОПК-6.3: Применяет законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности. ОПК-7.1: Использует нормы и правила охраны труда и техники безопасности в профессиональной деятельности. ОПК-7.2: Определяет источники опасности и предвидит риски при осуществлении профессиональной деятельности. ОПК-7.3: Планирует комплекс мер для обеспечения безопасного обслуживания потребителей. ПКР-1.1: Использует основные принципы разработки стандартов обслуживания, технологических регламентов. ПКР-1.2: Применяет регламенты деятельности служб (отделов). ПКР-1.3: Владеет методикой оценки соответствия гостиничного предприятия требованиям системы классификации гостиниц. ПКР-2.1: Использует основные методы обслуживания потребителей. ПКР-2.2: Применяет стандарты обслуживания потребителей услуг. ПКР-2.3: Использует правила обслуживания лиц с ограниченными возможностями. ПКО-1.1: Определяет круг задач, необходимые ресурсы для организации деятельности службы приема и размещения. ПКО-1.2: Определяет круг задач, необходимые ресурсы для организации деятельности службы бронирования гостиничных услуг. ПКО-1.3: Определяет круг задач, необходимые ресурсы для организации деятельности служб хаускипинг. ПКО-2.1: Осуществляет взаимодействие между структурными подразделениями предприятия питания.
--	--

	ПКО-2.2: Осуществляет управление материальными ресурсами предприятия питания. ПКО-2.3: Организует процесс обслуживания потребителей услуги питания. ПКО-3.1: Применяет методы оценки эффективности деятельности персонала службы (отдела). ПКО-3.2: Использует методы сервис-менеджмента в деятельности службы (отдела). ПКО-3.3: Владеет методикой контроля исполнения персоналом стандартов обслуживания
При прохождении практики, обучающиеся обязаны	Придерживаться графика работы, согласованного с руководителем ВКР, предполагающего реализацию следующих этапов: – определение проблемных вопросов в соответствии с утвержденной темой ВКР; – формулирование рабочей гипотезы; – определение объекта и предмета исследования; – формулирование цели и задач исследования; – определение комплекса методов исследования; – теоретический анализ литературы и исследований по проблеме, подбор необходимых источников по теме (научные отчеты, техническую документацию и др.); – составление библиографии; – оформление результатов исследования в виде текста ВКР.