

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Саидов Заурбек Асланбекович
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 08.08.2022 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;

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

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	– 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.
Место практики в структуре ОПОП	Производственная (сервисная) практика входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, (Б2.В.01(П)) рабочего учебного плана по направлению подготовки 43.03.01 Сервис.. 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).
В результате прохождения практики у студента формируются следующие компетенции	ПКР-1: Способен к разработке нормативной документации и ее применению, в том числе для прохождения процедуры классификации: 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 и иных средств размещения. ПКР-2: Способен организовать процесс обслуживания потребителей: 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.
В результате прохождения практики, обучающиеся должны	<i>Знать:</i> – 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. <i>Уметь:</i> – использовать методы и способы разработки стандартов обслуживания; – проводить внутренний аудит на соответствие требованиям системы классификации гостиниц; – осуществлять технологический цикл обслуживания в средствах размещения. <i>Владеть:</i> – 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	– 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.

Место практики в структуре ОПОП	Производственная практика (организационно-управленческая) входит в обязательную часть (Б2.О.02(П)) рабочего учебного плана по направлению подготовки 43.03.01 Сервис.. 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).
В результате прохождения практики у студента формируются следующие компетенции	ПКО-1: Способен планировать текущую деятельность служб (отделов) средства размещения: 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: Способен планировать текущую деятельность служб (отделов) предприятия питания: 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: Способен организовать контроль работы персонала, соблюдение им стандартов обслуживания: 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.
В результате прохождения практики, обучающиеся должны	Знать: – 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. Уметь: – использовать методы и способы разработки стандартов обслуживания; – проводить внутренний аудит на соответствие требованиям системы классификации гостиниц;

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

Аннотация преддипломной практики

Цель практики	Систематизация полученных в ходе теоретического обучения и прохождения предыдущих практик знаний для подготовки выпускной квалификационной работы.
Задачи практики	– приобретение опыта в исследовании актуальных проблем в сфере индустрии гостеприимства, а также подбор необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы; – 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 для оформления выпускной квалификационной работы.
Место практики в структуре ОПОП	Преддипломная практика входит в обязательную часть (Б2.О.03(Пд)) рабочего учебного плана по направлению подготовки 43.03.01 Сервис.. Способ проведения практики: по очной форме обучения

	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).
В результате прохождения практики студента формируются следующие компетенции	В результате прохождения практики обучающийся должен продемонстрировать, что он владеет всем комплексом универсальных (УК), общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПКО, ПКР) компетенций.
В результате прохождения практики, обучающиеся должны	Знать: – опыт организации гостиничного сервиса за рубежом и в России; – методику исследований социально-психологических особенностей потребителя; – методику проектирования гостиничного продукта; – инновационные технологии в гостиничной деятельности; Уметь: – 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. Владеть: – 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.