

АННОТАЦИЯ АДАптиРОВАННОЙ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

(ознакомительной практики)

Направление подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»

1. Место в структуре АПОП

Данный раздел относится к обязательной части блока 2 «Практики» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

2. Цель практики – ознакомление с основными видами и направлениями работ в сфере гостеприимства, а также получения первичных профессиональных умений и навыков.

К основным задачам учебной практики относят: 1) формирование у студентов представление об основных направлениях работы в сфере гостеприимства; 2) приобретение навыков общения с клиентами и гостями; 3) приобретение опыта работы в коллективе.

3. Требования к результатам освоения содержания практики

В соответствии с ФГОС ВО, учебная практика направлена на получение первичных профессиональных умений и навыков и формирование компонентов универсальных компетенций: УК-1, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10

Ожидаемые результаты:

После прохождения учебной практики студенты должны **знать**:

- имеет представление о единстве и многообразии мира и месте в нем человека;
- приемы и методы сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации;
- сущность категории «услуга», свойства услуг, основные подходы к классификации услуг;
- основные направления и перспективы развития сферы сервиса, принципы современного сервиса; роль гостиничного дела в системе социально-культурного сервиса, основные направления работы в сфере гостеприимства;
- основные подходы к определению качества услуг, модели качества услуг, критерии оценки качества услуг;
- функциональные обязанности и нравственно-этические нормы деятельности специалистов сферы обслуживания; формы организации своего рабочего и свободного времени для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности;
- типы и стратегии взаимодействия в профессиональном общении; сущность стратегии сотрудничества; основы взаимодействия в команде; основы психологии малых групп; межгрупповых отношений и взаимодействий;
- основные категории психологии личности и психологии поведения; базовые характеристики личности; структуру личности; теорию мотивации поведения и деятельности, психической регуляции поведения и деятельности; особенности поведения различных категорий людей;
- правила техники безопасности и правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения.

После прохождения учебной практики студенты должны **уметь**:

- актуализировать полученные знания на практике, проводить сравнительный анализ теории гостиничного дела с практикой;
- вести беседу с представителями учреждения, анализировать, интерпретировать, обобщать и фиксировать в дневнике полученные сведения об объекте практики;
- наблюдать и вычленять типичные характеристики различных категорий граждан, нуждающихся в удовлетворении их социально-культурных потребностей;
- вступать в продуктивное общение с клиентом;
- владеть собой, осуществлять самоконтроль и саморефлексию;
- составлять индивидуальный план работы, а также отражать результаты практики, впечатления и полученные сведения в отчетной документации;

После прохождения учебной практики студенты должны **владеть**:

- технологиями профессиональной саморефлексии;

- навыками эффективной профессиональной коммуникации;
- навыками сбора, обработки и передачи информации, необходимой для профессиональной деятельности
- навыками создания отчетной документации.

4. Содержание учебной практики

Учебная практика состоит из следующих этапов:

1. **Подготовительный этап:** участие в установочной конференции, прохождение инструктажа по технике безопасности; знакомство с руководителем практики; получение краткой информации об объектах всех этапов практики, получение задания на практику, ознакомление с программой практики.
2. **Экскурсионный этап:** Общее знакомство со сферой гостеприимства города Казань; беседа с руководителем практики; выявление специфики деятельности предприятий сферы гостеприимства города, основных направлений их деятельности.
3. **Этап ознакомления с деятельностью и спецификой индустрии гостеприимства города Казань:** составление графика индивидуальной работы; определение совместно с руководителем практики порядка и сроков прохождения заданий; беседы с руководителем практики, определение должностных обязанностей, плана и графика работы; изучение правовой базы; беседа об особенностях работы предприятий индустрии гостеприимства
4. **Основной этап - самостоятельная работа:** изучение информационных материалов (структура индустрии гостеприимств города: средства размещения, объекты общественного питания, достопримечательности, объекты культурно-досуговой деятельности, музеи и т.д.), проведение социологического исследования для составления портрета туриста, работа с туристами города (предоставление информации о городе, его достопримечательностях, средствах размещения и сервисах).
5. **Заключительный этап:** обобщение полученных на практике результатов, завершение оформления дневника и отчета по практике.

Студенту необходимо раскрыть все разделы, предусмотренные структурой и содержанием учебной практики и показать собственную оценку состояния предприятия гостиничного хозяйства (его службы, подразделения). Оформление отчета производится на компьютере с приведением необходимых схем, графиков и таблиц. По окончании учебной практики студент вместе с научным руководителем от кафедры обсуждает итоги практики и собранные материалы. В дневнике по учебной практике руководитель дает отзыв о работе студента, ориентируясь на его доклад и отчет.

Местом проведения учебной практики является АНО «Ассамблея туристских волонтеров Республики Татарстан» (Соглашение о сотрудничестве между Государственным комитетом РТ по туризму, АНО «Ассамблея туристских волонтеров РТ и УВО «Университет управления «ТИСБИ»).

5. Особенности организации практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

5.1. Практика для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организуется на предприятиях, которые обеспечивают доступность рабочего места для студента с ОВЗ или в структурных подразделениях Университета, если это необходимо по состоянию здоровья и не противоречит ФГОС.

5.2. Формат проведения защиты отчетов по практике для студентов с ОВЗ, устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно, с применением электронных или иных технических средств).

5.3. В процессе защиты отчета по практике студент с ОВЗ вправе использовать необходимые им технические средства. Для слабовидящих обеспечивается необходимое

освещение; при необходимости им предоставляется увеличивающее устройство, возможно также использование собственных устройств. Для глухих и слабослышащих обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости, обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования, услуги сурдопереводчика, а также все необходимые средства реабилитации.

5.4. В процессе защиты отчета по практике, если это необходимо, может быть обеспечено присутствие ассистента из числа сотрудников Университета или привлеченных специалистов, оказывающего студентам с ОВЗ необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей. Предоставляются услуги тифлосурдоперевода.

5.5. При необходимости студентам с ОВЗ может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответов при защите отчетов по практике.

АННОТАЦИЯ
АДАптиРОВАННОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(сервисно-технологическая практика)
Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

1. Место в структуре АПОП

Данный раздел относится к обязательной части блока 2 «Практики» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

2. Цель практики – приобретение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, закрепление теоретических знаний по пройденным курсам, выполнение индивидуального задания по практике и сбор материалов для написания курсовой работы бакалавра.

3. Требования к результатам освоения содержания практики

В соответствии с ФГОС ВО, производственная практика направлена на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и формирование компонентов следующих компетенций:

Универсальные: УК-2; УК-3; УК-5;

Общепрофессиональные: ОПК-1, ОПК-2, ОПК-4, ОПК-5

Ожидаемые результаты:

В результате прохождения производственной практики студент должен:

знать:

- сущность категории «услуга», свойства услуг, основные подходы к классификации услуг; основные направления и перспективы развития сферы сервиса, принципы современного сервиса;

- организационную структуру гостиничного предприятия, цикл обслуживания гостя, функциональное назначение и принципы работы основных департаментов гостиничного комплекса;

- основы функционирования рыночного механизма, понятие и классификацию издержек, структуру доходов и прибыли предприятия, её показатели и принципы распределения; структуру экономических ресурсов предприятия: основной, оборотный капитал, трудовые и финансовые ресурсы и др.; экономические основы хозяйственной деятельности организации, методику экономических расчетов, анализа и процесса ценообразования предприятий размещения

- теоретические особенности применения информационного обеспечения в организации общественного питания; основные технологические новации и информационное обеспечение в сфере общественного питания.

уметь:

- умеет классифицировать основные виды услуг; применять принципы системного анализа к сервисной деятельности; определять наиболее востребованные и популярные услуги в соответствии с данными мировой и отечественной статистики;

- демонстрировать знание профессиональных и квалификационных требований к сотрудникам как контактных, так и не контактных служб гостиничного предприятия.

- применять технологические новации при предоставлении услуг питания туристам;

- сбор, обработку и анализ данных, необходимых для составления экономических разделов текущих и перспективных планов; проводить анализ основных макроэкономических показателей, актуальных для планирования/прогнозирования работы предприятий (организаций) в сфере гостеприимства и общественного питания, выполнять экономические расчеты;

- рассчитывать экономическую эффективность организации; налоговую нагрузку при выбранном варианте налогообложения; оформлять первичные документы бухгалтерского учета и составлять бухгалтерские проводки.

владеть:

- навыками классификации основных видов услуг; методами системного анализа сервисной деятельности;
 - навыками составления стандартов обслуживания для контактных и неконтактных служб гостиничного предприятия;
 - навыками оценки необходимости внедрения технологических новаций и информационного обеспечения в процесс организации услуг питания; навыками использования современных информационных технологий в процессе предоставления услуг питания;
 - навыками расчета, методами и приемами оценки экономических показателей, характеризующих эффективность деятельности предприятия и его финансового состояния;
 - основными навыками анализа хозяйственной деятельности предприятий размещения и питания, в том числе оценки экономической эффективности производственной деятельности предприятий размещения, принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности.
-
- навыками апробации выбранных экономических решений на практике.

Результаты достигаются путем выполнения функций сотрудников служб средств размещения в организациях различных форм собственности.

Основные навыки могут быть использованы в написании курсовой работы и в практической деятельности.

4. Содержание производственной практики

Производственная практика состоит из следующих этапов:

Подготовительный этап: участие в установочной конференции; знакомство с руководителем практики; получение информации об объекте практики; ознакомление с программой практики; совместно с групповым руководителем составление плана работы на период практики с указанием форм работы и конкретных сроков; разработка структурно-функциональной модели собственной деятельности в качестве специалиста сферы обслуживания, раскрытие содержания каждого компонента модели и отражение в отчете.

Основной этап:

1. Ознакомление с основными направлениями деятельности в учреждении (предприятии)-базе практики.

Выявить и отразить в отчете структуру и содержание деятельности учреждения (предприятия): описать должностные обязанности, особенности условий работы специалиста службы (подразделения) средства размещения, перечислить документы, регламентирующие его деятельность; составить паспорт учреждения или службы (подразделения); проанализировать методы и приемы работы; изучить и проанализировать работу сотрудников учреждения или службы; изучение содержания деятельности специалиста и документации, регламентирующей его деятельность.

2. Самостоятельная деятельность (работа). Анализ работы гостиницы или др. средства размещения (службы) в рамках тематики курсовой работы.

Помощь в оказании услуг специалисту в организационных, управленческих видах деятельности; участие в работе службы (выполнение конкретных поручений); изучение технологических особенностей работы специалиста гостиницы или иного средства размещения; проведение формирующего эксперимента в соответствии с темой выпускной квалификационной работы; исследование проблем в соответствии с темой выпускной квалификационной работы; исследование возможностей и поиск путей оптимизации работы в соответствии с темой курсовой работы; разработка практических рекомендаций по улучшению работы в соответствии с темой курсовой работы;

Заключительный этап. Анализ и обобщение знаний и опыта работы специалиста индустрии гостеприимства. Обобщенная рефлексия итогов практики. Обобщение и систематизация полученных результатов. Подготовка итоговых отчетных документов. Подготовка выступления на итоговой конференции.

Студенту необходимо раскрыть все разделы, предусмотренные структурой и содержанием производственной практики и показать собственную оценку состояния предприятия гостиничного хозяйства (его службы/подразделения). Оформление отчета производится на компьютере с приведением необходимых схем, графиков и таблиц. По окончании производственной практики студент вместе с научным руководителем от кафедры обсуждает итоги практики и собранные материалы. В дневнике по производственной практике руководитель дает отзыв о работе студента, ориентируясь на его доклад и отчет.

Промежуточная аттестация. По окончании практики студенты должны принять участие в итоговой конференции.

Местом проведения производственной практики могут являться структурные подразделения университета, организации и предприятия гостиничного хозяйства (гостиницы и иные средства размещения), с которыми Университетом управления «ТИСБИ» заключены долгосрочные и краткосрочные договора.

При выборе баз практики должны быть учтены следующие критерии:

- база практики соответствует основным требованиям, предъявляемым к предприятиям гостиничного хозяйства;
- коллектив предприятия обладает достаточной квалификацией для работы со студентами;
- практика студентов реализуется в соответствии с требованиями, изложенными в нормативных документах;
- на предприятии гостиничного хозяйства имеется достаточная материально-техническая база для эффективной работы студентов во время практики;
- сотрудники предприятия используют в своей работе современные инновационные технологии.

5. Особенности организации практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

5.1. Практика для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организуется на предприятиях, которые обеспечивают доступность рабочего места для студента с ОВЗ или в структурных подразделениях Университета, если это необходимо по состоянию здоровья и не противоречит ФГОС.

5.2. Формат проведения защиты отчетов по практике для студентов с ОВЗ, устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно, с применением электронных или иных технических средств).

5.3. В процессе защиты отчета по практике студент с ОВЗ вправе использовать необходимые им технические средства. Для слабовидящих обеспечивается необходимое освещение; при необходимости им предоставляется увеличивающее устройство, возможно также использование собственных устройств. Для глухих и слабослышащих обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости, обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования, услуги сурдопереводчика, а также все необходимые средства реабилитации.

5.4. В процессе защиты отчета по практике, если это необходимо, может быть обеспечено присутствие ассистента из числа сотрудников Университета или привлеченных специалистов, оказывающего студентам с ОВЗ необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей. Предоставляются услуги тифлосурдоперевода.

5.5. При необходимости студентам с ОВЗ может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответов при защите отчетов по практике.

АННОТАЦИЯ
АДАптиРОВАННОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(организационно-управленческой практики)

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

1. Место в структуре АПОП

Данный раздел относится к обязательной части блока 2 «Практики» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

2. Цель практики – приобретение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, закрепление теоретических знаний по пройденным курсам, выполнение индивидуального задания по практике и сбор материалов для написания курсовой работы бакалавра.

3. Требования к результатам освоения содержания практики

В соответствии с ФГОС ВО, производственная практика направлена на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и формирование компонентов следующих компетенций:

Общепрофессиональные: ОПК-1; ОПК-3, ОПК-4, ОПК-6, ОПК-8;

Профессиональные: ПК-2; ПК-3; ПК-7; ПК-8;

В результате прохождения практики студент должен:

знать:

- основные подходы к определению качества услуг, модели качества услуг, критерии оценки качества услуг;

- действующее законодательство, регулирующее отношения в сфере гостиничного обслуживания; структуру договорных связей, возникающих на рынке гостиничных услуг; порядок рассмотрения споров в сфере гостиничных услуг;

- основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; законодательную базу, регламентирующую деятельность организации в сфере гостиничного дела;

уметь:

- определять критерии качества услуг;

- ориентироваться в тенденциях изменения действующего законодательства в сфере гостиничных услуг; компетентно и грамотно подходить к решению юридических вопросов, которые могут возникнуть в связи с исполнением профессиональных обязанностей, находить необходимую НПА и применять ее в профессиональной деятельности;

- применять нормативно-правовую базу в сфере гостиничных услуг согласно заявленным требованиям; вести контроль за качеством выполнения функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих отечественным и международным стандартам обслуживания;

- проводить анализ качества гостиничных услуг с учетом мнения потребителей

владеть:

- навыками определения требований к качеству услуг;

- методикой самостоятельного изучения и анализа действующего законодательства и правоприменительной практики в сфере гостиничных услуг; навыками работы с законодательными и иными нормативными правовыми актами в сфере гостиничных услуг;

- навыками контроля за качеством гостиничных услуг, согласно отечественным и международным стандартам, прикладными методами анализа качества гостиничных услуг

4. Содержание практики

Производственная практика состоит из следующих этапов:

Подготовительный этап: участие в установочной конференции; знакомство с руководителем практики; получение информации об объекте практики; ознакомление с

программой практики; совместно с групповым руководителем составление плана работы на период практики с указанием форм работы и конкретных сроков; разработка структурно-функциональной модели собственной деятельности в качестве специалиста сферы обслуживания, раскрытие содержания каждого компонента модели и отражение в отчете.

Основной этап:

2. Ознакомление с основными направлениями деятельности в учреждении (предприятии)-базе практики.

Выявить и отразить в отчете структуру и содержание деятельности учреждения (предприятия): описать должностные обязанности, особенности условий работы специалиста службы (подразделения) средства размещения, перечислить документы, регламентирующие его деятельность; составить паспорт учреждения или службы (подразделения); проанализировать методы и приемы работы; изучить и проанализировать работу сотрудников учреждения или службы; изучение содержания деятельности специалиста и документации, регламентирующей его деятельность.

2. Самостоятельная деятельность (работа). Анализ работы гостиницы или др. средства размещения (службы) в рамках тематики курсовой работы.

Помощь в оказании услуг специалисту в организационных, управленческих видах деятельности; участие в работе службы (выполнение конкретных поручений); изучение технологических особенностей работы специалиста гостиницы или иного средства размещения.

Заключительный этап. Анализ и обобщение знаний и опыта работы специалиста индустрии гостеприимства. Обобщенная рефлексия итогов практики. Обобщение и систематизация полученных результатов. Подготовка итоговых отчетных документов. Подготовка выступления на итоговой конференции.

Студенту необходимо раскрыть все разделы, предусмотренные структурой и содержанием производственной практики и показать собственную оценку состояния предприятия гостиничного хозяйства (его службы/подразделения). Оформление отчета производится на компьютере с приведением необходимых схем, графиков и таблиц. По окончании производственной практики студент вместе с научным руководителем от кафедры обсуждает итоги практики и собранные материалы. В дневнике по производственной практике руководитель дает отзыв о работе студента, ориентируясь на его доклад и отчет.

Промежуточная аттестация. По окончании практики студенты должны принять участие в итоговой конференции.

Местом проведения производственной практики могут являться структурные подразделения университета, организации и предприятия гостиничного хозяйства (гостиницы и иные средства размещения), с которыми Университетом управления «ТИСБИ» заключены долгосрочные и краткосрочные договора.

При выборе баз практики должны быть учтены следующие критерии:

- база практики соответствует основным требованиям, предъявляемым к предприятиям гостиничного хозяйства;
- коллектив предприятия обладает достаточной квалификацией для работы со студентами;
- практика студентов реализуется в соответствии с требованиями, изложенными в нормативных документах;
- на предприятии гостиничного хозяйства имеется достаточная материально-техническая база для эффективной работы студентов во время практики;
- сотрудники предприятия используют в своей работе современные инновационные технологии.

5. Особенности организации практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

5.1. Практика для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организуется на предприятиях, которые обеспечивают доступность рабочего места для студента с ОВЗ или в структурных подразделениях Университета, если это необходимо по состоянию здоровья и не противоречит ФГОС.

5.2. Формат проведения защиты отчетов по практике для студентов с ОВЗ, устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно, с применением электронных или иных технических средств).

5.3. В процессе защиты отчета по практике студент с ОВЗ вправе использовать необходимые им технические средства. Для слабовидящих обеспечивается необходимое освещение; при необходимости им предоставляется увеличивающее устройство, возможно также использование собственных устройств. Для глухих и слабослышащих обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости, обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования, услуги сурдопереводчика, а также все необходимые средства реабилитации.

5.4. В процессе защиты отчета по практике, если это необходимо, может быть обеспечено присутствие ассистента из числа сотрудников Университета или привлеченных специалистов, оказывающего студентам с ОВЗ необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей. Предоставляются услуги тифлосурдоперевода.

5.5. При необходимости студентам с ОВЗ может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответов при защите отчетов по практике.

АННОТАЦИЯ АДАптиРОВАННОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ)

(для выполнения выпускной квалификационной работы)
Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

1. Место в структуре АПОП

Данный раздел относится к обязательной части блока 2 «Практики» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

2. Цель практики – закрепление теоретических знаний и приобретение умений по организации и проведению научно-исследовательской работы; осознание будущим бакалавром уровня развития своих профессионально значимых качеств и определение траектории профессионального роста и развития.

3. Требования к результатам освоения содержания практики

В соответствии с ФГОС ВО, производственная практика (преддипломная практика) проводится для написания выпускной квалификационной работы, а также направлена на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и формирование компонентов следующих компетенций:

Общепрофессиональные: ОПК-7

Профессиональные: ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-6; ПК-7; ПК-8;

В результате прохождения производственной практики (преддипломной практики) студент должен:

знать:

- сущность прогнозирования и планирования, его формы и особенности директивного, индикативного и стратегического планирования; основы планирования потребностей служб гостиницы и иных средств размещения в материальных ресурсах и персонале;

- цели и задачи управления человеческими ресурсами подразделений гостиничного предприятия; механизм формирования количественного состава персонала служб гостиничного предприятия; принципы разработки и функционирования регламентов взаимодействия персонала гостиничного предприятия; технологию разработки кодекса деловой этики гостиничного предприятия;

- отраслевые стандарты сервиса в гостиницах и иных средствах размещения; внутренние стандарты департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; приемы, методы и процесс разработки и внедрения корпоративных стандартов в практическую деятельность;

- теоретические и экономические основы контроля и анализа бизнес-процессов департаментов (служб) гостиничного предприятия;

- систему нормативных документов, регламентирующую деятельность гостиничного предприятия;

- внешние и внутренние угрозы гостиничного предприятия; общие меры обеспечения комплексной безопасности гостиничного предприятия классификацию технических средств, направленных на обеспечение безопасности гостиничного предприятия; основные требования и правовые основы обеспечения охраны труда

уметь:

- организовывать бизнес-планирование и анализ деятельности гостиниц и других средств размещения; просчитывать механизмы современной системы управления гостиницами и другими средствами размещения классифицировать издержки на выполнение услуг гостеприимства;

- применять методы контроля качества в соответствии с внутренними стандартами организации сферы гостеприимства; разработать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания согласно отраслевым стандартам сервиса и с учетом конъюнктуры рынка и потребностей целевых сегментов потребителей;

- анализировать и определять критерии оценки соответствия предприятия размещения определенной категории; провести идентификацию средств размещения и услуг согласно общеотраслевым стандартам организовать работу по подготовке к прохождению сертификации отдельных служб организации

-проводить анализ и оценку основных экономических показателей деятельности гостиничного предприятия;

- организовать работу по обеспечению требований охраны труда и техники безопасности, эвакуации в чрезвычайных ситуациях; принимать меры по обеспечению комплексной безопасности в гостинице и иных средствах размещения;

владеть:

- приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро -и микро - уровнях; приемами планирования и анализа деятельности гостиничного предприятия - организации работы в функциональных службах гостиницы

- навыками организации работы службы внутреннего контроля гостиничного предприятия; навыками контроля, оценки бизнес-процессов в индустрии гостеприимства

- владеет технологией разработки документов в соответствии с требованиями стандартов; навыками внедрения разработанных стандартов в процесс обслуживания; навыками по организации работ по прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации;

- владеет навыками по организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;

- навыками проведения мероприятий по предотвращению нарушений норм охраны труда и техники безопасности, инструктажа и контроля за их соблюдением; ведения необходимой документации установленного образца по охране труда на предприятиях гостиничного хозяйства.

4.Содержание производственной практики (преддипломной практики)

Производственная практика (преддипломная практика) состоит из следующих этапов:

I этап: участие в установочной конференции; знакомство с руководителем практики; получение информации об объекте практики; ознакомление с программой практики.

II этап: составление плана работы на период практики с указанием форм работы и конкретных сроков, разработка структурно-функциональной модели собственной деятельности в качестве специалиста гостиничного дела, раскрытие содержания каждого компонента модели и отражение в отчете.

III этап: выявление и отражение в отчете структуры и содержания деятельности предприятия гостиничного хозяйства; описание должностных обязанностей, особенностей условий работы сотрудников служб средства размещения, изучение документов, регламентирующих их деятельность; составление паспорта учреждения или службы; изучение и анализ работы сотрудников средства размещения; изучение содержания деятельности сотрудника службы и документации, регламентирующей его деятельность.

IV этап: помощь в оказании услуг в организационных, управленческих видах деятельности, участие в работе предприятия гостиничного хозяйства (выполнение конкретных поручений), изучение технологических особенностей работы службы средства размещения; проведение формирующего эксперимента, исследование проблем и поиск путей оптимизации работы, а также разработка практических рекомендаций по улучшению работы предприятия гостиничного хозяйства (службы), оказывающего гостиничные услуги в соответствии с темой выпускной квалификационной работы.

V этап: анализ и обобщение знаний и опыта работы специалиста в сфере гостиничного дела, обобщенная рефлексия итогов практики. Обобщение систематизация полученных результатов.

Подготовка итоговых отчетных документов. Подготовка выступления на итоговую конференцию.

Студенту необходимо раскрыть все разделы, предусмотренные структурой и содержанием преддипломной практики и показать собственную оценку состояния предприятия гостиничного хозяйства (его службы/ подразделения). Оформление отчета производится на компьютере с приведением необходимых схем, графиков и таблиц. По окончании преддипломной практики студент вместе с научным руководителем от кафедры обсуждает итоги практики и собранные материалы. В дневнике по преддипломной практике руководитель дает отзыв о работе студента, ориентируясь на его доклад и отчет.

VI этап: промежуточная аттестация, участие в итоговой конференции.

Преддипломная практика проводится на базе учреждений, имеющих в штате специалиста с базовым образованием и стажем работы не менее 5 лет, оказывающих гостиничные услуги населению.

Обязательным условием для определения базы практики является заключения договора и наличие у специалиста опыта по руководству практикой студентов.

При выборе баз практики должны быть учтены следующие критерии:

- база практики соответствует основным требованиям, предъявляемым к учреждениям сферы гостеприимства;
- у средства размещения (базы практики) в наличии лицензия на право реализации услуг;
- коллектив учреждения обладает достаточной квалификацией для работы со студентами;
- процесс оказания услуг реализуется в соответствии с требованиями, изложенными в нормативных документах организации (предприятия);
- в учреждении имеется достаточная материально-техническая база для эффективной работы студентов во время практики;
- сотрудники используют в своей работе современные инновационные технологии.

5. Особенности организации практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

5.1. Практика для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организуется на предприятиях, которые обеспечивают доступность рабочего места для студента с ОВЗ или в структурных подразделениях Университета, если это необходимо по состоянию здоровья и не противоречит ФГОС.

5.2. Формат проведения защиты отчетов по практике для студентов с ОВЗ, устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно, с применением электронных или иных технических средств).

5.3. В процессе защиты отчета по практике студент с ОВЗ вправе использовать необходимые им технические средства. Для слабовидящих обеспечивается необходимое освещение; при необходимости им предоставляется увеличивающее устройство, возможно также использование собственных устройств. Для глухих и слабослышащих обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости, обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования, услуги сурдопереводчика, а также все необходимые средства реабилитации.

5.4. В процессе защиты отчета по практике, если это необходимо, может быть обеспечено присутствие ассистента из числа сотрудников Университета или привлеченных специалистов, оказывающего студентам с ОВЗ необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей. Предоставляются услуги тифло-сурдоперевода.

5.5. При необходимости студентам с ОВЗ может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответов при защите отчетов по практике.