

**Аннотации практик образовательной программы по направлению  
43.03.03 Гостиничное дело  
Направленность Гостиничная деятельность**

Блок II.	Название практики	Аннотация
Обязательная часть	Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	<p>Программа практики студентов (ознакомительная) составлена на основании учебного плана РГГУ и реализуется на факультете истории, политологии и права кафедрой общественных связей, туризма и гостеприимства.</p> <p><b>Цель</b> ознакомительной практики - дать студенту общее представление о предприятии (учреждении) гостиничного сервиса, управленческих и иных связях, характере взаимодействия с потребителем услуг, о месте и роли его как будущего специалиста в структуре объекта практики. Ознакомительная практика направлена на расширение представлений о сферах практической деятельности, об основных типах и видов будущей профессиональной деятельности, о содержании постановки и решения профессиональных задач, способах самоконтроля в ходе профессиональной деятельности.</p> <p><b>Задачами</b> ознакомительной практики являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— формирование творческого мышления, индивидуального стиля профессиональной деятельности;</li> <li>— развитие профессиональной культуры;</li> <li>— закрепление навыков деловой письменной и устной речи, процессов организации эффективной речевой коммуникации;</li> <li>— практическое овладение приемами и методами формирования системы межличностного общения;</li> <li>— практическое овладение возможностями современных информационных технологий (методами сбора, хранения и обработки данных);</li> <li>— ознакомление со структурой предприятия, технологическими процессами организаций и предприятий гостиничного сервиса (отели, гостиницы, мотели, кемпинги, рестораны, бары, кафе, и др.);</li> <li>— изучение учредительных документов, основных направлений деятельности, организации работы сотрудников, нормативной документации (в том числе внутренней), регламентирующей их деятельность и деятельность предприятий индустрии гостеприимства в целом.</li> </ul> <p><u>Практика направлена на формирование:</u></p> <p><b>ОПК-1.</b> Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p><b>ОПК-1.1.</b> Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p><b>ОПК-1.2.</b> Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>

	<p><b>ОПК-1.3.</b> Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p><b>ОПК-2.</b> Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания <b>ОПК-2.1.</b> Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><b>ОПК-2.2.</b> Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><b>ОПК-3.</b> Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p><b>ОПК-3.1.</b> Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон</p> <p><b>ОПК-3.2.</b> Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)</p> <p><b>ОПК-4.</b> Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания <b>ОПК-4.1.</b> Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов</p> <p><b>ОПК-4.2.</b> Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий</p> <p><b>ОПК-4.3.</b> Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет</p> <p><b>ОПК-5.</b> Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</p> <p><b>ОПК-5.1.</b> Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p><b>ОПК-5.2.</b> Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение</p> <p><b>ОПК-5.3.</b> Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере</p>
--	--

		<p>гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения</p> <p><b>ОПК-6.</b> Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности <b>ОПК-6.1.</b> Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области</p> <p><b>ОПК-6.2.</b> Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p><b>ОПК-6.3.</b> Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями</p> <p><b>ОПК-7.</b> Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p> <p><b>ОПК-7.1.</b> Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><b>ОПК-7.2.</b> Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p> <p>В результате прохождения практики студент должен</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лексический минимум для реализации профессиональной деятельности, грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера, основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи; правила речевого этикета;</li> <li>- основы социальной политики российского государства, действия социальных стандартов, направленных на качество жизни.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знание иностранного языка в профессиональной деятельности;</li> <li>- анализировать знания и закономерности</li> <li>- осмысления исторического процесса и актуального общественно-политической практики, применять знание истории в профессиональной деятельности;</li> <li>- использовать знание русского языка, культуры речи и навыков общения в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять математические методы в профессиональной</li> </ul>
--	--	---

		<p>гостиничной деятельности при решении практических задач.</p> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью к деловым коммуникациям в профессиональной сфере на иностранном языке;</li> <li>- навыками грамотного письма и устной речи, способностью к коммуникациям в профессиональной деятельности;</li> <li>- основами формирования социальных отношений в обществе</li> </ul> <p>По практике предусмотрена аттестация в форме <b>зачёта с оценкой</b></p> <p>Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц.</p>
<p><b>Часть, формируемая участником образовательных отношений</b></p>	<p><b>Б2.В.01(П) Организационно-управленческая практика</b></p>	<p>Программа практики составлена на основании учебного плана РГГУ и реализуется факультетом истории, политологии и права кафедрой общественных связей, туризма и гостеприимства на базе предприятий туризма и гостеприимства.</p> <p><b>Цель</b> практики - дать студенту общее представление о предприятии (учреждении) гостиничного сервиса, управленческих и иных связях, характере взаимодействия с потребителем услуг, о месте и роли его как будущего специалиста в структуре объекта практики. Учебная практика направлена на расширение представлений о сферах практической деятельности, об основных типах и видов будущей профессиональной деятельности, о содержании постановки и решения профессиональных задач, способах самоконтроля в ходе профессиональной деятельности.</p> <p><b>Задачами</b> практики являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— формирование творческого мышления, индивидуального стиля профессиональной деятельности;</li> <li>— развитие профессиональной культуры;</li> <li>— закрепление навыков деловой письменной и устной речи, процессов организации эффективной речевой коммуникации;</li> <li>— практическое овладение приемами и методами формирования системы межличностного общения;</li> <li>— практическое овладение возможностями современных информационных технологий (методами сбора, хранения и обработки данных);</li> <li>— ознакомление со структурой предприятия, технологическими процессами организаций и предприятий гостиничного сервиса (отели, гостиницы, мотели, кемпинги, рестораны, бары, кафе, и др.);</li> <li>— изучение учредительных документов, основных направлений деятельности, организации работы сотрудников, нормативной документации (в том числе внутренней), регламентирующей их деятельность и деятельность предприятий индустрии гостеприимства в целом.</li> </ul> <p>Практика направлена на формирование компетенций</p> <p><b>УК 1.1.</b> Анализирует задачу, выделяя ее базовые</p>

		<p>составляющие, осуществляет декомпозицию задачи;</p> <p><b>УК 1.2.</b> Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи;</p> <p><b>УК 1.3.</b> Рассматривает и предлагает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки;</p> <p><b>УК 1.4.</b> Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки;</p> <p><b>УК 1.5.</b> При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения;</p> <p><b>УК 1.6.</b> Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.</p> <p><b>УК-2.</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p><b>УК -2.1.</b> Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними;</p> <p><b>УК -2.2.</b> Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта;</p> <p><b>УК-2.3.</b> Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм;</p> <p><b>УК-2.4</b> Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач;</p> <p><b>УК-2.5.</b> Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.</p> <p><b>УК-3.</b> Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p><b>УК-3.1.</b> Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;</p> <p><b>УК-3.2.</b> При реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе учитывает особенности поведения и интересы других участников;</p> <p><b>УК-3.3.</b> Анализирует возможные последствия личных действий в социальном взаимодействии и командной работе, и строит продуктивное взаимодействие с учетом этого;</p> <p><b>УК-3.4.</b> Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды; оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели;</p> <p><b>УК-3.5.</b> Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат.</p> <p><b>УК-4.</b> Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p><b>УК-4.1.</b> Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;</p> <p><b>УК-4.2.</b> Ведет деловую переписку на русском языке с учетом</p>
--	--	---

		<p>особенностей стилистики официальных и неофициальных писем;</p> <p><b>УК-4.3.</b> Ведет деловую переписку на иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных писем и социокультурных различий;</p> <p><b>УК-4.4.</b> Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный;</p> <p><b>УК-4.5.</b> Публично выступает на русском языке, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения;</p> <p><b>УК-4.6.</b> Устно представляет результаты своей деятельности на иностранном языке, может поддержать разговор в ходе их обсуждения.</p> <p><b>УК-5.</b> Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах</p> <p><b>УК-5.1.</b> Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем;</p> <p><b>УК-5.2.</b> Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии;</p> <p><b>УК-5.3.</b> Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий, при личном и массовом общении.</p> <p><b>УК-6.</b> Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p><b>УК-6.1.</b> Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;</p> <p><b>УК-6.2.</b> Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста;</p> <p><b>УК-6.3.</b> Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста;</p> <p><b>УК-6.4.</b> Строит профессиональную карьеру и определяет стратегию профессионального развития.</p> <p><b>УК-7.</b> Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p><b>УК-7.1.</b> Выбирает здоровые сберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма;</p> <p><b>УК-7.2.</b> Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности;</p> <p><b>УК-7.3.</b> Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.</p> <p><b>УК-8.</b> Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p> <p><b>УК-8.1.</b> Анализирует факторы вредного влияния на</p>
--	--	---

		<p>жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений);</p> <p><b>УК-8.2.</b> Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности;</p> <p><b>УК-8.3.</b> Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций;</p> <p><b>УК-8.4.</b> Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения;</p> <p><b>УК-8.5.</b> Оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.</p> <p><b>ПКУ-1</b> Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p><b>ПКУ-1.1.</b> Управляет ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p><b>ПКУ-1.2.</b> Осуществляет взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонам</p> <p><b>ПКУ-1.3</b> Контролирует и оценивает эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p><b>ПКУ-2.</b> Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере</p> <p><b>ПКУ-2.1.</b> Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.</p> <p><b>ПКУ-2.2.</b> Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</p> <p><b>ПКУ-2.3.</b> Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>В результате прохождения практики студент должен</p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– тенденции развития гостиничного хозяйства;</li> <li>– нормы делового общения в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке;</li> <li>– должностные инструкции персонала гостиничного предприятия;</li> <li>– организационную и технологическую деятельность гостиниц и других средств размещения;</li> <li>– стандарты обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения;</li> <li>– характеристики, показатели и методы контроля качества услуг и продукции;</li> <li>– правила работы персонала гостиничного предприятия в «контактной зоне»;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– основы делового этикета для взаимодействия с коллективом средства размещения.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– совершенствовать профессиональный опыт;</li> <li>– проводить переговоры на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке;</li> <li>– применять нормы делового этикета для управления коллективом;</li> <li>– работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности;</li> <li>– осуществлять взаимодействие в коллективе;</li> <li>– координировать работу всех служб гостиничного предприятия;</li> <li>– применять профессиональные стандарты обслуживания;</li> <li>– применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей.</li> </ul> <p><b>владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– повышения квалификации в сфере гостиничного бизнеса;</li> <li>– коммуникационными методами на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке для решения вопросов и проблем в сфере гостиничного бизнеса;</li> <li>– коммуникативного менеджмента для управления коллективом и решения конфликтных ситуаций с гостями гостиничного предприятия;</li> <li>– приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности;</li> <li>– стандартами общения и взаимодействия в рамках функционирования службы приема и размещения;</li> <li>– организовать и создать гостиничный продукт более высокого качества, чем имеется;</li> <li>– применения стандартов в гостиничной деятельности;</li> <li>– методами контроля и оценки качества гостиничных услуг, измеряя уровень удовлетворённости потребителей и персонала гостиничного предприятия.</li> </ul> <p>По практике предусмотрена промежуточная аттестация в форме <b>зачёта с оценкой</b></p> <p>Общая трудоемкость практики составляет 9 зачетных единиц.</p>
	<p><b>Б2.В.02(П) Проектно-технологическая практика</b></p>	<p>Программа практики составлена на основании учебного плана РГГУ и реализуется факультетом истории, политологии и права кафедрой общественных связей, туризма и гостеприимства на базе предприятий туризма и гостеприимства.</p> <p><b>Целью</b> проектно-технологической практики является углубление и закрепление знаний, полученных студентами бакалавриата в процессе обучения в университете, а также приобретение необходимых практических навыков в области технологической деятельности в гостиничном бизнесе.</p> <p><b>Задачами</b> проектно-технологической практики являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• изучение студентами алгоритмов технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;</li> <li>• закрепление студентами знаний в области информационных технологий, используемых в гостиничной деятельности;</li> <li>• обеспечение будущими специалистами предоставления гостиничного продукта различным</li> </ul>



	<p>категориям и группам потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение стандартов обслуживания в гостиницах и других средствах размещения;</li> <li>• соблюдение норм профессиональной этики гостиниц и других средств размещения.</li> </ul> <p><b>УК 1.1.</b> Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи;</p> <p><b>УК 1.2.</b> Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи;</p> <p><b>УК 1.3.</b> Рассматривает и предлагает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки;</p> <p><b>УК 1.4.</b> Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки;</p> <p><b>УК 1.5.</b> При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения;</p> <p><b>УК 1.6.</b> Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.</p> <p><b>УК-2.</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p><b>УК -2.1.</b> Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними;</p> <p><b>УК -2.2.</b> Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта;</p> <p><b>УК-2.3.</b> Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм;</p> <p><b>УК-2.4</b> Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач;</p> <p><b>УК-2.5.</b> Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.</p> <p><b>УК-3.</b> Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p><b>УК-3.1.</b> Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели;</p> <p><b>УК-3.2.</b> При реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе учитывает особенности поведения и интересы других участников;</p> <p><b>УК-3.3.</b> Анализирует возможные последствия личных действий в социальном взаимодействии и командной работе, и строит продуктивное взаимодействие с учетом этого;</p> <p><b>УК-3.4.</b> Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды; оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели;</p> <p><b>УК-3.5.</b> Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат.</p> <p><b>УК-4.</b> Способен осуществлять деловую коммуникацию в</p>
--	---

	<p>устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p><b>УК-4.1.</b> Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия;</p> <p><b>УК-4.2.</b> Ведет деловую переписку на русском языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем;</p> <p><b>УК-4.3.</b> Ведет деловую переписку на иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных писем и социокультурных различий;</p> <p><b>УК-4.4.</b> Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный;</p> <p><b>УК-4.5.</b> Публично выступает на русском языке, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения;</p> <p><b>УК-4.6.</b> Устно представляет результаты своей деятельности на иностранном языке, может поддержать разговор в ходе их обсуждения.</p> <p><b>УК-5.</b> Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах</p> <p><b>УК-5.1.</b> Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем;</p> <p><b>УК-5.2.</b> Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии;</p> <p><b>УК-5.3.</b> Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий, при личном и массовом общении.</p> <p><b>УК-6.</b> Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p><b>УК-6.1.</b> Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;</p> <p><b>УК-6.2.</b> Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста;</p> <p><b>УК-6.3.</b> Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста;</p> <p><b>УК-6.4.</b> Строит профессиональную карьеру и определяет стратегию профессионального развития.</p> <p><b>УК-7.</b> Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p><b>УК-7.1.</b> Выбирает здоровые берегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма;</p> <p><b>УК-7.2.</b> Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности;</p> <p><b>УК-7.3.</b> Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа</p>
--	--

жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.

**УК-8.** Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

**УК-8.1.** Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений);

**УК-8.2.** Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности;

**УК-8.3.** Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций;

**УК-8.4.** Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения;

**УК-8.5.** Оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.

**ПКУ-1** Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

**ПКУ-1.1.** Управляет ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

**ПКУ-1.2.** Осуществляет взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами

**ПКУ-1.3** Контролирует и оценивает эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

**ПКУ-2.** Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере

**ПКУ-2.1.** Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

**ПКУ-2.2.** Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности

**ПКУ-2.3.** Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья

В результате прохождения практики студент должен

**знать:**

- тенденции развития гостиничного хозяйства;
- нормы делового общения в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке;
- должностные инструкции персонала гостиничного предприятия;
- организационную и технологическую деятельность

		<p>гостиниц и других средств размещения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– стандарты обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения;</li> <li>– характеристики, показатели и методы контроля качества услуг и продукции;</li> <li>– правила работы персонала гостиничного предприятия в «контактной зоне»;</li> <li>– основы делового этикета для взаимодействия с коллективом средства размещения.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– совершенствовать профессиональный опыт;</li> <li>– проводить переговоры на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке;</li> <li>– применять нормы делового этикета для управления коллективом;</li> <li>– работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности;</li> <li>– осуществлять взаимодействие в коллективе;</li> <li>– координировать работу всех служб гостиничного предприятия;</li> <li>– применять профессиональные стандарты обслуживания;</li> <li>– применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей.</li> </ul> <p><b>владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– коммуникативного менеджмента для управления коллективом и решения конфликтных ситуаций с гостями гостиничного предприятия;</li> <li>– приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности;</li> <li>– стандартами общения и взаимодействия в рамках функционирования службы приема и размещения;</li> <li>– организовать и создать гостиничный продукт более высокого качества, чем имеется;</li> <li>– применения стандартов в гостиничной деятельности;</li> <li>– методами контроля и оценки качества гостиничных услуг, измеряя уровень удовлетворённости потребителей и персонала гостиничного предприятия.</li> </ul> <p>По практике предусмотрена промежуточная аттестация в форме <b>зачёта с оценкой</b></p> <p>Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц.</p>
	<p><b>Б2.В.03(Пд)Преддипломная практика</b></p>	<p>Программа преддипломной практики студентов составлена на основании учебного плана РГГУ и реализуется на факультете истории, политологии и права кафедрой современного туризма и гостеприимства.</p> <p><b>Цель</b> преддипломной практики - закрепление и подтверждение обучающимися общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, совершенствование профессиональных навыков и умений для работы в индустрии гостеприимства, подготовка материалов для выпускной квалификационной работы. Производственная (преддипломная) практика представляет собой завершающий этап обучения и проводится после освоения студентом программ теоретического и практического обучения, готовит студентов к решению конкретных профессиональных задач и написанию выпускной квалификационной работы</p> <p><b>Задачами</b> преддипломной практики являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– закрепление студентами теоретических знаний, практических навыков и компетенций в сфере гостиничного дела;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности;</li> <li>– приобретение опыта работы в трудовых коллективах при решении производственно-правовых вопросов;</li> <li>– анализ практики принятия решений в гостиничном предприятии;</li> <li>– приобретение навыков организации и проведения комплексных научных исследований в сфере гостиничного дела и управления работой коллектива предприятия гостиничной индустрии;</li> <li>– изучение нормативно-правовой базы, современной технологии документационного обеспечения гостиничной деятельности, конкретной производственной документации;</li> <li>– знакомство с должностными обязанностями специалиста, изучение этического кодекса и корпоративной культуры гостиничного предприятия;</li> <li>– изучение принципов построения информационно-правовых баз данных, применяемых в конкретной организации, особенностей их функционирования, а также приобретение практического опыта их применения;</li> <li>– приобретение навыков целенаправленного сбора литературы и умения анализировать научную литературу с целью выбора направления исследования по заданной тематике с использованием современных информационных технологий;</li> <li>– умение моделировать основные процессы предстоящего исследования с целью выбора методов исследования или создания новых методик в сфере гостиничного бизнеса;</li> <li>– освоение способов обработки полученных результатов и анализа их с учетом имеющихся литературных данных;</li> <li>– сбор, анализ и обобщение научного и практического материала для подготовки и написания выпускной квалификационной работы бакалавра.</li> </ul> <p>В процессе освоения программы преддипломной практики студенты должны овладеть следующими компетенциями:</p> <p><b>ОПК-1.</b> Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p><b>ОПК-1.1.</b> Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p><b>ОПК-1.2.</b> Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p><b>ОПК-1.3.</b> Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p><b>ОПК-2.</b> Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><b>ОПК-2.1.</b> Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и</p>
--	--	--

		<p>общественного питания</p> <p><b>ОПК-2.2.</b> Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><b>ОПК-3.</b> Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p><b>ОПК-3.1.</b> Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон</p> <p><b>ОПК-3.2.</b> Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)</p> <p><b>ОПК-4.</b> Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><b>ОПК-4.1.</b> Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов</p> <p><b>ОПК-4.2.</b> Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий</p> <p><b>ОПК-4.3.</b> Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет</p> <p><b>ОПК-5.</b> Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</p> <p><b>ОПК-5.1.</b> Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p><b>ОПК-5.2.</b> Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение</p> <p><b>ОПК-5.3.</b> Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения</p> <p><b>ОПК-6.</b> Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p><b>ОПК-6.1.</b> Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для</p>
--	--	--

		<p>деятельности в избранной профессиональной области</p> <p><b>ОПК-6.2.</b> Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p><b>ОПК-6.3.</b> Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиям</p> <p><b>ОПК-7.</b> Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p> <p><b>ОПК-7.1.</b> Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><b>ОПК-7.2.</b> Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p> <p><b>ПКУ-1</b> Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p><b>ПКУ-1.1.</b> Управляет ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p><b>ПКУ-1.2.</b> Осуществляет взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонам</p> <p><b>ПКУ-1.3</b> Контролирует и оценивает эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p><b>ПКУ-2.</b> Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере</p> <p><b>ПКУ-2.1.</b> Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.</p> <p><b>ПКУ-2.2.</b> Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</p> <p><b>ПКУ-2.3.</b> Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>В результате прохождения практики студент обязан</p> <p><b>Знать</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– концептуальные основы и методики социально-экономических исследований в гостиничной индустрии;</li> <li>– систему социально-экономических параметров развития гостиничной индустрии;</li> <li>– основные направления развития теории и методов</li> </ul>
--	--	---

		<p>исследований в сфере гостеприимства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основы российского и международного права, особенности правового регулирования деятельности гостиничной индустрии;</li> <li>– организационную структуру гостиничного предприятия;</li> <li>– современные методики и технологии, применяемые для обслуживания потенциальных клиентов на предприятиях гостиничной индустрии;</li> <li>– основные направления и перспективы развития гостиничного бизнеса в регионе</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать научные методы изучения потребностей потребителей гостиничных услуг, прогнозировать изменения в спросе на гостиничные услуги;</li> <li>– применять методы математической обработки информации, теоретического и экспериментального исследования и обоснованно предлагать выбранный гостиничный продукт потенциальным потребителям;</li> <li>– урегулировать конфликтные ситуации, возникающие в связи с продажей гостиничного продукта на предприятиях сферы гостеприимства</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методами системного и сравнительного анализа;</li> <li>– принципами толерантности, диалога и сотрудничества;</li> <li>– принципами и технологией планирования и организации социально-экономических исследований в гостиничной индустрии;</li> <li>– навыками получения и первичной обработки информации о гостиничном бизнесе, анализа, систематизации и обобщения; <ul style="list-style-type: none"> <li>– методами формирования гостиничного продукта в современных условиях;</li> </ul> </li> <li>– методикой продаж гостиничных услуг.</li> </ul> <p>По практике предусмотрена аттестация в форме <b>зачёта с оценкой</b></p> <p>Общая трудоемкость практики составляет 9 зачетных единиц.</p>
--	--	---