

АННОТАЦИЯ

программы учебной (ознакомительной) практики

Логико-структурный анализ учебной (ознакомительной) практики: учебная (ознакомительная) практика относится к обязательной части Блока 2 учебного плана.

Учебная (ознакомительная) практика: реализуется кафедрой туризм и гостиничное дело.

Основывается на знаниях, полученных студентами в ходе изучения дисциплин: «Макроэкономика», «Введение в специальность», «Безопасность жизнедеятельности». Целями учебной (ознакомительной) практики являются закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, необходимых для успешного внедрения полученных знаний, конкретизации сведений, полученных при изучении дисциплин учебного плана; ознакомления с деятельностью гостиничного предприятия и приобретения практических навыков.

Студент должен ознакомиться с особенностями организационной структуры средства размещения, со структурой основных подразделений гостиницы, особенностями предоставления основных и дополнительных услуг на предприятии.

Задачи учебной (ознакомительной) практики:

общее знакомство со сферой гостиничной индустрии;

формирование общего представления о деятельности гостиничного предприятия;

ознакомление с работой основных структурных подразделений гостиницы;

выявление особенностей предоставления основных и дополнительных услуг на предприятии.

формирование понятийно-терминологического аппарата в области гостиничного дела;

закрепление на практике знаний, умений и навыков, полученных в процессе теоретического обучения.

Практика нацелена на формирование универсальных компетенций (УК-1, УК-6); общепрофессиональных компетенций (ОПК-6).

Содержание учебной (ознакомительной) практики:

1. Общая характеристика гостиничного предприятия.
2. Архитектура и интерьер гостиницы.
3. Организационная структура управления гостиничного предприятия.
4. Основные службы гостиничного предприятия, их характеристика и взаимосвязь, организация их работы.
5. Должностные обязанности персонала гостиничного предприятия.

6. Особенности предоставления основных и дополнительных услуг в гостинице.

7. Организация услуг питания в гостинице.

8. Оформление результатов практики.

Вид контроля по учебной (ознакомительной) практике: текущий контроль студентов производится в форме проверки руководителем практики работы студента на месте прохождения, а также консультирования по контрольным вопросам, документации и формам отчетности прохождения практики. Итоговый контроль по результатам прохождения учебной (ознакомительной) практики проходит в форме зачета.

Общая трудоемкость учебной (ознакомительной) практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

АННОТАЦИЯ программы производственной (сервисной) практики

Логико-структурный анализ производственной (сервисной) практики: производственная (сервисная) практика относится к обязательной части Блока 2 учебного плана.

Производственная (сервисная) практика: реализуется кафедрой туризм и гостиничное дело.

Основывается на знаниях, полученных студентами в ходе изучения дисциплин: «Микроэкономика», «Сервисная деятельность», «Обеспечение качества безопасности в средствах размещения», «Организация гостиничной деятельности».

Целями производственной (сервисной) практики являются закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, необходимых для успешного внедрения полученных знаний, а также получение опыта самостоятельной профессиональной деятельности на выбранном месте прохождения практики. Практика проводится с целью закрепления теоретических знаний бакалавров; конкретизации сведений, полученных при изучении дисциплин учебного плана; ознакомления с практикой гостиничной деятельности и приобретения практических навыков.

Студент должен ознакомиться с особенностями организационной структуры средства размещения, со структурой основных подразделений гостиницы, особенностями предоставления основных и дополнительных услуг на предприятии.

Задачи производственной (сервисной) практики:

формирование общего представления о деятельности гостиничного предприятия;

ознакомление с работой основных структурных подразделений гостиницы;

выявление особенностей предоставления основных и дополнительных услуг на предприятии;

формирование понятийно-терминологического аппарата в области гостиничного дела;

закрепление на практике знаний, умений и навыков, полученных в процессе теоретического обучения;

изучение основ техники безопасности на предприятии;

воспитание исполнительской дисциплины, умения самостоятельно решать поставленные задачи;

развитие способностей обслуживать клиентов гостиницы в соответствии с их запросами;

развитие способностей к осуществлению сервисной деятельности в соответствии с кодексом профессиональной этики;

анализ качества процесса оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.

Практика нацелена на формирование

универсальных компетенций (УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8);

профессиональных компетенций (ПК-2, ПК-3).

Содержание производственной (сервисной) практики:

1. Общая характеристика гостиничного предприятия.
2. Организационная структура управления гостиничного предприятия.
3. Характеристика материальных ресурсов предприятия.
4. Характеристика трудовых ресурсов предприятия.
5. Характеристика функциональных групп помещений предприятия.
6. Организация деятельности СПиР.
7. Организация обслуживания на этаже.
8. Виды уборочных работ.
9. Оформление результатов практики.

Вид контроля по производственной (сервисной) практике: текущий контроль студентов производится в форме проверки руководителем практики работы студента на месте прохождения, а также консультирования по контрольным вопросам, документации и формам отчетности прохождения практики. Итоговый контроль по результатам прохождения производственной (сервисной) практики проходит в форме зачета с оценкой.

Общая трудоемкость производственной (сервисной) практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

АННОТАЦИЯ

программы производственной (организационно-управленческой) практики

Логико-структурный анализ производственной (организационно-управленческой) практики: производственная (сервисная) практика относится к обязательной части Блока 2 учебного плана.

Производственная (организационно-управленческая) практика реализуется кафедрой туризм и гостиничное дело.

Основывается на знаниях, полученных студентами в ходе изучения дисциплин: «Организация гостиничной деятельности», «Организация ресторанной деятельности», «Организация анимационной деятельности», «Обеспечение качества безопасности в средствах размещения».

Целями производственной (организационно-управленческой) практики являются закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, необходимых для успешного внедрения полученных знаний, а также получение опыта самостоятельной профессиональной деятельности на выбранном месте прохождения практики. Практика проводится с целью закрепления теоретических знаний бакалавров; конкретизации сведений, полученных при изучении дисциплин учебного плана; ознакомления с практикой гостиничной деятельности и приобретения практических навыков.

Студент должен ознакомиться с особенностями организационной структуры средства размещения, со структурой основных подразделений гостиницы, особенностями предоставления основных и дополнительных услуг на предприятии.

Задачи производственной (организационно-управленческой) практики: закрепление теоретических знаний, полученных в процессе изучения курсов, связанных с предприятиями сферы гостеприимства;

формирование представления об особенностях организации и управления предприятий сферы гостеприимства, а также основных задачах, принципах работы и особенностях функционирования;

использовать теоретические знания в решении организационно-управленческих задач;

применять на практике профессиональные умения в организации и управлении производственным процессом, адаптироваться к новым производственным ситуациям.

Практика нацелена на формирование универсальных компетенций (УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8);

профессиональных компетенций (ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5).

Содержание производственной (организационно-управленческой) практики:

1. Организация гостеприимства в средствах размещения
 - 1.1 Характеристика гостиничного предприятия.
 - 1.2 Архитектура и интерьер отеля.
 - 1.3 Основные службы гостиничного предприятия, их характеристика и взаимосвязь, организация их работы.
 - 1.4 Организация основного функционального процесса в гостиничном предприятии.
 - 1.5 Организация работы службы приема и размещения.
 - 1.6. Особенности предоставления дополнительных услуг в гостинице.
 - 1.7. Организация процесса обслуживания на жилых этажах.
- 2.1. Организация услуг питания.

- 2.2. Организационная характеристика предприятия.
 - 2.3. Структура предприятия (торгово-производственная, объемно-планировочная, организация).
 - 2.4. Организация предзакупочных процедур в исследуемом предприятии питания.
 - 2.5. Система организации снабжения заведения ресторанного хозяйства продовольственными товарами, сырьем, полуфабрикатами.
 - 2.6. Структура материально-технических ресурсов исследуемого предприятия.
 - 2.7. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции.
 - 2.8. Технологическое обеспечение качества кулинарной продукции.
 - 2.9. Организация труда и техническое нормирование на исследуемом предприятии.
 - 2.10. Порядок проведения расчета с гостями.
 - 2.11. Особенности организации питания проживающих в гостиничном комплексе:
2. Оформление результатов практики.

Вид контроля по производственной (организационно-управленческой) практике: текущий контроль студентов производится в форме проверки руководителем практики работы студента на месте прохождения, а также консультирования по контрольным вопросам, документации и формам отчетности прохождения практики. Итоговый контроль по результатам прохождения производственной (организационно-управленческой) практики проходит в форме зачета с оценкой.

Общая трудоемкость производственной (организационно-управленческой) практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

АННОТАЦИЯ

программы производственной (проектно-технологической) практики

Логико-структурный анализ производственной (проектно-технологической) практики: производственная (проектно-технологическая) практика относится к обязательной части Блока 2 учебного плана.

Производственная (проектно-технологическая) практика: реализуется кафедрой туризм и гостиничное дело.

Основывается на знаниях, полученных студентами в ходе изучения дисциплин: «Технология продукции ресторанного хозяйства», «Технология гостиничной деятельности», «Управление проектами», «Стандартизация, сертификация и метрология в гостиничной деятельности».

Целями производственной (проектно-технологической) практики является формирование у студентов профессиональных умений и навыков для принятия самостоятельных решений в различных производственных ситуациях (на технологическом уровне), основанных на теоретических

знаниях, полученных в процессе обучения, умения систематически обновлять свои знания и творчески применять их в практической деятельности.

Студент должен ознакомиться с особенностями организационной структуры средства размещения, со структурой основных подразделений гостиницы, особенностями предоставления основных и дополнительных услуг на предприятии.

Задачи производственной (проектно-технологической) практики:

закрепление теоретических знаний, полученных в процессе изучения курсов, связанных технологией предоставления услуг предприятиями сферы гостеприимства;

формирование представления об особенностях технологии предоставления услуг предприятий сферы гостеприимства, а также основных задачах, принципах работы и особенностях функционирования;

применять на практике профессиональные умения в организации и управлении производственным процессом, адаптироваться к новым производственным ситуациям;

Практика нацелена на формирование универсальных компетенций (УК-1, УК-2, УК-4);

профессиональных компетенций (ПК-2, ПК-3, ПК-5).

Содержание производственной (проектно-технологической) практики:

1. Технология деятельности гостиничного предприятия.

1.1. Характеристика гостиничного предприятия.

1.2. Основные службы гостиничного предприятия, их характеристика и взаимосвязь.

1.3. Технология предоставления услуг на жилом этаже.

1.3.1. Обслуживающий персонал.

1.3.2. Технология и виды уборочных работ.

1.3.3. Требования к санитарии и гигиены, моющие средства и уборочный.

1.3.4. Ведение документации на этаже, учет бельевого хозяйства.

1.3.5. Организация и охрана труда обслуживающего персонала на этаже.

1.3.6. Материальные ценности на этаже, их учет и хранение.

1.4. Технологический цикл производства гостиничных услуг.

1.4.1. Автоматизация функций вестибюльной группы помещений.

1.4.2. Технология гостеприимства.

2. Технология деятельности предприятия питания.

2.1. Общая характеристика предприятия: тип предприятия, мощность, класс предприятия, режим работы, формы обслуживания, производственная программа, состав и назначение функциональных помещений, санитарные правила.

2.2. Технология производства кулинарной продукции:

2.2.1. Технологический процесс обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.

2.2.2. Технологический процесс приготовления холодных блюд,

закусок, первых и вторых блюд, десертных блюд.

2.3. Технологический процесс сервисного обслуживания.

2.3.1. Технологический процесс подготовки к обслуживанию потребителей.

2.3.2. Технология сервисного обслуживания.

Вид контроля по производственной (проектно-технологической) практике: текущий контроль студентов производится в форме проверки руководителем практики работы студента на месте прохождения, а также консультирования по контрольным вопросам, документации и формам отчетности прохождения практики. Итоговый контроль по результатам прохождения производственной (проектно-технологической) практики проходит в форме зачета с оценкой.

Общая трудоемкость производственной (проектно-технологической) практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

АННОТАЦИЯ

программы производственной (преддипломной) практики

Логико-структурный анализ производственной (преддипломной) практики: производственная (преддипломная) практика относится к обязательной части Блока 2 учебного плана.

Производственная (преддипломная) практика: реализуется кафедрой туризм и гостиничное дело.

Основывается на знаниях, полученных студентами в ходе изучения дисциплин:

«Бизнес планирование в гостиничной индустрии», «Управление гостиничной деятельностью», «Организация гостиничной деятельности», «Обеспечение качества безопасности в средствах размещения», «Стандартизация, сертификация и метрология в гостиничной деятельности», «Анализ деятельности гостиничного предприятия»,

«Технология гостиничной деятельности», «Инновационные технологии в гостиничной индустрии», «Реклама в гостиничной индустрии».

Целями производственной (преддипломной) практики являются закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, необходимых для успешного внедрения полученных знаний, а также получение опыта самостоятельной профессиональной деятельности на выбранном месте прохождения практики. Практика проводится с целью закрепления теоретических знаний бакалавров; конкретизации сведений, полученных при изучении дисциплин учебного плана; ознакомления с практикой гостиничной деятельности и приобретения практических навыков

Студент должен ознакомиться с особенностями организационной структуры средства размещения, со структурой основных подразделений гостиницы, особенностями предоставления основных и дополнительных услуг на предприятии.

Задачи производственной (преддипломной) практики:

закрепление теоретических знаний, полученных в процессе изучения курсов, связанных с предприятиями сферы гостеприимства;

формирование представления об особенностях организации и управления предприятий сферы гостеприимства, а также основных задачах, принципах работы и особенностях функционирования;

использовать теоретические знания в решении организационно-управленческих задач;

применять на практике профессиональные умения в организации и управлении производственным процессом, адаптироваться к новым производственным ситуациям;

выявление особенностей предоставления основных и дополнительных услуг на предприятии и анализ деятельности гостиничного предприятия, определение ее качества;

изучение системы управления человеческими ресурсами в гостинице и исследование кадровой политики предприятия;

изучение организации стратегического управления на предприятии; изучение бизнес-процессов гостиничного предприятия;

исследование инновационных процессов на гостиничном предприятии.

Практика нацелена на формирование

обще профессиональных компетенций (ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-8) и профессиональных компетенций (ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5) выпускника.

Содержание производственной (преддипломной) практики:

1. Общие сведения о предприятии.
2. Структура служб предприятия, их характеристика.
3. Выявление особенностей предоставления основных и дополнительных услуг на предприятии.
4. Сервисная деятельность предприятия гостинично-ресторанного хозяйства.
5. Кадровая политика предприятия гостинично-ресторанного хозяйства.
6. Организация стратегического управления на предприятии.
7. Исследование инновационных процессов в гостиничном предприятии.

Вид контроля по производственной (преддипломной) практике: текущий контроль студентов производится в форме проверки руководителем практики работы студента на месте прохождения, а также консультирования по контрольным вопросам, документации и формам отчетности прохождения практики. Итоговый контроль по результатам прохождения производственной (преддипломной) практики проходит в форме зачета с оценкой.

Общая трудоемкость производственной (преддипломной) практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

АННОТАЦИЯ

программы государственной итоговой аттестации

Логико-структурный анализ государственной итоговой аттестации: государственная итоговая аттестация относится к обязательной части Блока 3 учебного плана.

Государственная итоговая аттестация: реализуется кафедрой туризм и гостиничное дело.

Государственная итоговая аттестация, завершающая освоение основной профессиональной образовательной программы высшего образования (программы бакалавриата), является итоговой аттестацией обучающихся по программе бакалавр.

Целью государственной итоговой аттестации (в дальнейшем – ГИА) является установление степени соответствия уровня качества подготовки выпускника высшего учебного заведения к выполнению профессиональных задач и соответствия его требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) с учетом профессионального стандарта и основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничная деятельность» и степени овладения выпускниками необходимыми компетенциями.

Задачи государственной итоговой аттестации:

комплексная оценка качества практической и теоретической подготовленности выпускников Университета по программе бакалавриата к решению задач профессиональной деятельности, установленных ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и профессиональными стандартами:

33.007 «Руководитель / управляющий гостиничным комплексом / сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395);

33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510);

оценка сформированности компетенций, которыми должен обладать выпускник в результате освоения образовательной программы, в соответствии с ФГОС ВО;

закрепление навыков самостоятельной исследовательской работы; оценка степени готовности выпускников к выполнению задач профессиональной деятельности;

принятие решения о присвоении соответствующей квалификации выпускнику по результатам ГИА и выдаче документа о высшем образовании; разработка рекомендаций по продолжению образования на более высоких

ступенях.

Государственная итоговая аттестация нацелена на формирование: универсальных компетенций (УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10),

общефессиональных компетенций (ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ОПК-8),

профессиональных компетенций (ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5) выпускника.

Содержание государственной итоговой аттестации:

1. Повышение качества гостиничных услуг.
2. Совершенствование организации деятельности в гостиничном предприятии.
3. Направления совершенствования процесса управления гостиничным предприятием.
4. Проблемы и пути развития малых гостиничных предприятий.
5. Пути повышения конкурентоспособности гостиничного предприятия.
6. Анализ состояния рынка гостиничных услуг в ЛНР.
7. Влияние развития туризма на деятельность гостиниц в регионе.
8. Разработка программы обеспечения безопасности в гостинице.
9. Анализ состояния и тенденции развития рынка гостиничных услуг на региональном уровне.
10. Оценка рекреационного потенциала в планировании и организации гостиничного бизнеса.
11. Современные механизмы управления гостиничной индустрией.
12. Мировой опыт работы гостиниц в сфере экономики.
13. Обеспечение конкурентоспособности гостиничного продукта.
14. Современное состояние и развитие индустрии гостеприимства.
15. Особенности гостиничных услуг в структуре туристского обслуживания.
16. Особенности взаимоотношений гостиничных предприятий с турфирмами.
17. Пути устранения рисков в гостиничной индустрии.
18. Анимационные услуги в структуре гостиничного продукта.
19. Организация и предоставление дополнительных услуг в гостинице.
20. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства.
21. Особенности ресторанного обслуживания в туристских комплексах (или гостиницах).
22. Современные тенденции развития ресторанного дела.
23. Направления развития ресторанного дела в регионе.
24. Совершенствование системы управления рестораном предприятием.
25. Обеспечение конкурентоспособности ресторанного продукта.
26. Обеспечение конкурентоспособности гостиничной услуги.
27. Инвестиционные стратегии в гостиничном бизнесе.
28. Совершенствование системой управления персоналом в

гостиничном бизнесе.

29. Совершенствование системой управления персоналом в ресторанном бизнесе.

30. Формирование трудового потенциала предприятия гостеприимства.

31. Мировой опыт работы гостиниц в сфере экономики.

32. Специфика формирования имиджа гостиницы.

33. Анализ состояния и тенденции развития рынка гостиничных услуг в регионе.

34. Особенности работы ресторанного хозяйства в условиях пандемии.

35. Особенности работы гостиничного предприятия в условиях пандемии.

36. Определение потенциальных возможностей гостиницы на рынке в условиях пандемии.

37. Анализ состояния и тенденции развития рынка ресторанных услуг в регионе.

38. Внедрение автоматизированных обучающих систем для повышения уровня сервиса.

39. Совершенствование системы безопасности на предприятиях индустрии гостеприимства.

40. Формирование системы управления персоналом в индустрии гостеприимства.

Вид контроля по государственной итоговой аттестации: в государственную итоговую аттестацию входит выполнение и публичная защита выпускной квалификационной работы.

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации составляет 9 зачетных единиц, 324 часов.