

Аннотации к рабочим программам практик

(по каждой дисциплине в составе образовательной программы
 высшего образования)

Наименование дисциплины (модуля)	Производственная сервисная практика
Краткое содержание	Изучение технологических новаций и современного программного обеспечения, применяемых в сфере гостеприимства и общественного питания. Анализ качества предоставляемых услуг предприятия, на котором проходила практика. Изучение основ обеспечения безопасности обслуживания потребителей, норм и правил охраны труда и техники безопасности. Разработка рекомендаций по внедрению корпоративных стандартов и регламентов процесса обслуживания
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Обеспечивает качество обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства с использованием клиентоориентированных технологий. Осуществляет внутренние и внешние профессиональные коммуникации
Трудоемкость, з.е.	3 з. е.
Форма отчетности	Зачет с оценкой
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	
Основная литература	1. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учеб.пособие / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин и др. - 3-е изд., перераб. - М. : КНОРУС, 2014. - 168 с. 2. Кузьмина, Е. Е. Организация предпринимательской деятельности : теория и практика : учебное пособие для бакалавров / Е. Е. Кузьмина, Л. П. Кузьмина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2014. – 508 с.
Дополнительная литература	1. Чупров, К. К. Управление процессами в современных организациях. Теория и практика процессного управления / Чупров К. К. – М. : Красногорская тип., 2013. – 246 с. 2. Яковлев, Г. А. Организация предпринимательской деятельности : учеб. пособие для вузов / Г.А. Яковлев. – 2-е изд. – Москва : ИНФРА-М, 2013. – 311 с.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
 ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022