

Аннотация учебной практики

Наименование дисциплины:	Ознакомительная практика
Содержание:	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала Изучение основных категорий потребителей гостиничных услуг, их запросов и предпочтений Анализ нормативно-правовой базы в сфере гостиничного бизнеса Анализ рынка гостиничных услуг региона КМВ, выявление проблем и перспектив развития Изучение правил охраны труда и техники безопасности на предприятиях индустрии гостеприимства Подготовка к заключительной конференции по итогам практики Составление отчета
Реализуемые компетенции	УК-8 способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций ОПК-4 способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-6 способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности ОПК-7 способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Код компетенции УК-8 - теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек-среда обитания»; - правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности; - экономические методы управления безопасностью человека и среды обитания; - основы физиологии и труда и методы обеспечения комфортных условий деятельности человека; - анатомо-физиологические последствия на человека травмирующих и вредных факторов производственной среды, поражающих факторов ЧС и методы их оценки; - принципы безопасности жизнедеятельности и применять их в работе; - основы безопасности жизнедеятельности в условиях производства; - методики оценки экономического ущерба при ЧС, формирования страховых премий, затрат на предупреждение ЧС, повышение устойчивости работы предприятий, ведение спасательных и других неотложных работ в очагах поражения. Уметь: - оценивать параметры негативных факторов и уровень их воздействия в соответствии с нормативными требованиями; - эффективно применять средства индивидуальной и коллективной защиты от негативных воздействий;

- разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности производственной деятельности с учетом их экономической эффективности;
- планировать и осуществлять мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов;
- управлять действиями подчиненного персонала при ЧС.

Владеть:

- навыками оказания первой до врачебной помощи при поражении током и травмах, использования средств индивидуальной и коллективной защиты от негативных факторов природного и техногенного характера.

Код компетенции ОПК-4

Знать:

- методологию маркетинговых исследований;
- критерии сегментирования рынка;
- методику позиционирования товара /услуги;
- классификацию маркетинговой информации;
- составляющие маркетинговой среды предприятий гостиничной индустрии;
- основные тенденции и направления маркетинговых исследований;
- особенности маркетинга в гостиничной индустрии.
- алгоритм маркетингового исследования.

Уметь:

- проводить SWOT - анализ;
- охарактеризовать значения критериев сегментирования рынка - анализировать сильные стороны товара, услуги;
- работать с большим объемом информации;
- анализировать основные теоретические и практические направления и проблемы взаимодействия предприятия гостиничной индустрии и потребителей (клиентов);
- оценивать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов в гостиничной индустрии, применять инструменты управления и контроля качества продукции и услуг гостиничной деятельности;
- выделять критерии позиционирования товара/услуги;
- составлять алгоритм маркетингового исследования, в связи с поставленной проблемой.

Владеть:

- навыками систематизации полученного материала в процессе сбора информации; поэтапное выполнение маркетингового исследования;
- навыками оценки удовлетворенности потребителей услугами гостиничной индустрии, соответствия стандартов качества на предприятиях гостиничной индустрии требованиям нормативной документации;
- навыками формирования и продвижения гостиничных продуктов и услуг, навыками и приемами эффективных продаж гостиничного продукта.

Код компетенции ОПК-6

Знать:

- основополагающие документы в сфере гостиничного бизнеса;
- нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность.

Уметь:

- использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- обеспечить документооборот в соответствии с нормативными требованиями;
- применять на практике различные виды документов, регламентирующих организацию и функционирование гостиничной деятельности.

Владеть:

- знаниями о правовых нормах и основополагающих документах в сфере гостиничного бизнеса;
- способностью использовать основы экономических и правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.
- навыками применения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующую гостиничную деятельность;
- готовностью предоставлять гостиничные услуги на основе профессиональных стандартов, нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и иных средств размещения.

Код компетенции ОПК-7

Знать:

- стандарты обслуживания различных категорий гостиниц;
- структуру гостиницы и технологию предоставления гостиничных услуг;
- нормы и правила охраны труда и техники безопасности;
- правила обслуживания клиентов.

Уметь:

- предоставлять основные и дополнительные услуги в гостиницах разного типа;
- обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;
- обеспечивать безопасность обслуживания потребителей на предприятиях гостиничного бизнеса.

Владеть:

- теоретическими знаниями и практическими навыками оказания услуг в гостиницах и других средствах размещения;
- способностью оценивать и совершенствовать уровень обслуживания потребителей;
- навыками применения, адаптации и развития современных технологий обслуживания и организации безопасности функциональных процессов в гостиницах.

Трудоемкость, з.е.	3 з.е.
Форма отчетности	Зачет с оценкой – 2 семестр

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

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.
Дополнительна	1. Чупров, К. К. Управление процессами в современных организациях.

я литература	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.
--------------	---