

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 06.10.2019 16:43:52
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

Частное образовательное учреждение высшего образования «Международный Институт Дизайна и Сервиса» (ЧОУВО МИДиС)

Аннотации рабочих программ практик по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничная деятельность

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Вид практики: учебная практика

Тип практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способ проведения практики:

- стационарная;
- выездная.

Форма проведения практики: дискретная по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики.

Цель учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) подготовиться к профессиональной деятельности в сфере гостиничного дела на основе получения базовых профессиональных умений и навыков, формирование первичных навыков научно-исследовательской деятельности, построения деловой презентации, публичной защиты.

Задачи:

- расширить и закрепить теоретические знания, полученные в процессе обучения по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело;
- закрепить навыки сбора и обработки данных для решения профессиональных задач;
- получить представление о содержании конкретных видах гостиничной деятельности;
- приобрести навыки работы в контактной зоне с потребителем, изучить приемы разрешения конфликтных ситуаций;
- познакомиться с учредительными документами и нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятий сферы гостиничной деятельности;
- углубить умения использовать в профессиональной деятельности информационно-коммуникационных технологий;
- получить первичные практические навыки поиска информации о деятельности организации в справочно-правовых системах.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Вид практики: производственная практика

Тип практики: практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Способ проведения практики:

- стационарная;
- выездная.

Форма проведения практики: дискретная по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики.

Цель производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - подготовиться к профессиональной деятельности по разработке и предоставлению гостиничного продукта с учетом современных информационных технологий и требования потребителя гостиничных услуг.

Задачи:

- закрепить и углубить теоретические знания, полученные в процессе обучения по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело;
 - развить навыки работы с информационно-коммуникационными технологиями в гостиничном предприятии или ином средстве размещения;
 - изучить организация операционного обслуживания гостиничного предприятия или иного средства размещения;
 - провести оценку деятельности гостиничного предприятия или иного средства размещения в области обслуживания потребителей услуг;
- проверить профессиональную готовность будущего бакалавра к самостоятельной трудовой деятельности

Знания, умения, навыки

По завершении производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) обучающийся должен:

знать:

- основные направления, проблемы, теории и методы философии;
- основные этапы и закономерности исторического развития общества;
- основы экономических знаний;
- основы правовых знаний;
- способы и средства, формы межличностного и межкультурного взаимодействия;
- социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- командообразование;
- методы самоорганизации и самообразования;
- роль и значение физической культуры в развитии общества и человека;
- роль и значение занятий физической культурой в укреплении здоровья человека, профилактике вредных привычек, ведении здорового образа жизни;
- методы и средства физической культуры;
- теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек – среда обитания»;

- основные методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;
- приемы оказания первой помощи;
- основы информационной и библиографической культуры;
- основные требования информационной безопасности;
- технологии формирования и предоставления гостиничного продукта;
- способы организации работы исполнителей;
- должностные обязанности;
- разделение и кооперацию труда;
- нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;
- современные технологии формирования и предоставления гостиничного продукта;
- требования потребителей к гостиничному продукту;
- понятие гостиничного продукта, уровни продукта;
- требования к разработке гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя;
- требования к предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;
- информационные и коммуникационные технологии, применяемые для разработки и предоставления гостиничного продукта;
- состав затрат гостиничного предприятия;
- группировку и классификацию затрат;
- методику анализа затрат гостиничного предприятия;
- задачи, функции и показатели деятельности функциональных подразделений;
- методы и приемы анализа;
- систему классификации гостиниц и других средств размещения;
- технологические процессы в гостиничной деятельности;
- назначение и порядок формирования должностных инструкций;
- функции управления;

уметь:

- формулировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам философии;
- анализировать главные этапы и закономерности исторического развития общества для осознания социальной значимости своей деятельности;
- рассчитывать экономические показатели и результатов деятельности в различных сферах жизнедеятельности;
- использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- устанавливать контакты и поддерживать межличностные связи и отношения с представителями различных культур;
- работать в команде толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- самостоятельно работать с разноплановыми источниками и научной литературой;
- планировать реализацию поставленной цели;
- анализировать результаты деятельности;
- поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
- использовать полученные знания для обеспечения собственной жизнедеятельности и безопасности окружающих людей;

- использовать приемы первой помощи;
- решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры;
- применять в профессиональной деятельности информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности;
- использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;
- определять и детализировать цели;
- определять виды деятельности, необходимые для достижения целей;
- определять рациональные формы разделения и кооперации труда исполнителей и их групп;
- делегировать полномочия;
- координировать, контролировать и анализировать выполнение различных видов деятельности;
- применять нормативно-правовую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;
- применять технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;
- формировать и предоставлять гостиничный продукт, соответствующий требованиям потребителей;
- изучать и анализировать требования потребителей к гостиничному продукту;
- разрабатывать гостиничный продукт с учетом требований, предъявляемых к нему на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;
- предоставлять гостиничный продукт с использованием новейших информационных и коммуникационных технологий;
- рассчитывать затраты гостиничного предприятия;
- анализировать затраты гостиничного предприятия и других средств размещения;
- анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;
- анализировать уровень обслуживания потребителей;
- формулировать выводы на основе выполненного анализа;
- разрабатывать предложения по улучшению деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения и уровня обслуживания потребителей;
- составлять должностные инструкции сотрудников;
- контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;

владеть:

- ясной, логической аргументацией в понимании мировоззренческих проблем и формировании мировоззренческой позиции;
- навыками анализа основных этапов и закономерностей исторического развития общества для формирования гражданской позиции;
- навыками применения основ экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

- навыками применения основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- навыками устной и письменной речи на иностранном и русском языках, успешно решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия;
- навыками толерантного восприятия социальных и культурных различий;
- навыками работы в команде и выполнения различных ролей;
- навыками планирования, организации и контроля своей учебной и научной деятельности.
- навыками ориентации в профессиональных источниках информации (журналы, сайты, образовательные порталы и т.д.);
- навыками рефлексии, самооценки, самоконтроля;
- системой методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
- навыками оказания первой помощи;
- методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;
- навыками решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры;
- навыками применения информационно-коммуникационных технологий;
- навыками использования различных источников информации по объекту гостиничного продукта; опк1
- навыками организации работы исполнителей;
- навыками использования нормативно-правовой документации, регламентирующей гостиничную деятельность;
- навыками применения технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность;
- навыками применения современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;
- навыками разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;
- навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения;
- навыками анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;
- навыками анализа уровня обслуживания потребителей;
- способностями к контролю технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;
- навыками подготовки локальных актов и организационно-управленческой документации;
- способностями к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКИ

Вид практики: производственная практика.

Тип практики: технологическая практика.

Способ проведения практики:

- стационарная;
- выездная.

Форма проведения практики: дискретная по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики.

Цель производственной практики (технологической практики) изучение технологических основ для управления гостиничным предприятием.

Задачи:

- закрепить и углубить теоретические знания, полученные в процессе обучения по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело;
- развитие умения применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;
- развитие способностей контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;
- развитие способностей решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта.

Знания, умения, навыки

По завершении производственной практики (технологической практики) обучающийся должен:

знать:

- основные направления, проблемы, теории и методы философии;
- основные этапы и закономерности исторического развития общества;
- основы экономических знаний;
- основы правовых знаний;
- способы и средства, формы межличностного и межкультурного взаимодействия;
- социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- командообразование;
- методы самоорганизации и самообразования;
- роль и значение физической культуры в развитии общества и человека;
- роль и значение занятий физической культурой в укреплении здоровья человека, профилактике вредных привычек, ведении здорового образа жизни;
- методы и средства физической культуры;
- теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек – среда обитания»;
- основные методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;
- приемы оказания первой помощи;
- основы информационной и библиографической культуры;
- основные требования информационной безопасности;

- технологии формирования и предоставления гостиничного продукта;
- способы организации работы исполнителей;
- должностные обязанности;
- разделение и кооперацию труда;
- нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;
- современные технологии формирования и предоставления гостиничного продукта;
- требования потребителей к гостиничному продукту;
- понятие гостиничного продукта, уровни продукта;
- требования к разработке гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя;
- требования к предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;
- информационные и коммуникационные технологии, применяемые для разработки и предоставления гостиничного продукта;
- состав затрат гостиничного предприятия;
- группировку и классификацию затрат;
- методику анализа затрат гостиничного предприятия;
- задачи, функции и показатели деятельности функциональных подразделений;
- методы и приемы анализа;
- систему классификации гостиниц и других средств размещения;
- технологические процессы в гостиничной деятельности;
- назначение и порядок формирования должностных инструкций;
- функции управления;

уметь:

- формулировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам философии;
- анализировать главные этапы и закономерности исторического развития общества для осознания социальной значимости своей деятельности;
- рассчитывать экономические показатели и результатов деятельности в различных сферах жизнедеятельности;
- использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- устанавливать контакты и поддерживать межличностные связи и отношения с представителями различных культур;
- работать в команде толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- самостоятельно работать с разноплановыми источниками и научной литературой;
- планировать реализацию поставленной цели;
- анализировать результаты деятельности;
- поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
- использовать полученные знания для обеспечения собственной жизнедеятельности и безопасности окружающих людей;
- использовать приемы первой помощи;
- решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры;

- применять в профессиональной деятельности информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности;
- использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;
- определять и детализировать цели;
- определять виды деятельности, необходимые для достижения целей;
- определять рациональные формы разделения и кооперации труда исполнителей и их групп;
- делегировать полномочия;
- координировать, контролировать и анализировать выполнение различных видов деятельности;
- применять нормативно-правовую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;
- применять технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;
- формировать и предоставлять гостиничный продукт, соответствующий требованиям потребителей;
- изучать и анализировать требования потребителей к гостиничному продукту;
- разрабатывать гостиничный продукт с учетом требований, предъявляемых к нему на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;
- предоставлять гостиничный продукт с использованием новейших информационных и коммуникационных технологий;
- рассчитывать затраты гостиничного предприятия;
- анализировать затраты гостиничного предприятия и других средств размещения;
- анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;
- анализировать уровень обслуживания потребителей;
- формулировать выводы на основе выполненного анализа;
- разрабатывать предложения по улучшению деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения и уровня обслуживания потребителей;
- составлять должностные инструкции сотрудников;
- контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;

владеть:

- ясной, логической аргументацией в понимании мировоззренческих проблем и формировании мировоззренческой позиции;
- навыками анализа основных этапов и закономерностей исторического развития общества для формирования гражданской позиции;
- навыками применения основ экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- навыками применения основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- навыками устной и письменной речи на иностранном и русском языках, успешно решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия;
- навыками толерантного восприятия социальных и культурных различий;
- навыками работы в команде и выполнения различных ролей;

- навыками планирования, организации и контроля своей учебной и научной деятельности.
- навыками ориентации в профессиональных источниках информации (журналы, сайты, образовательные порталы и т.д.);
- навыками рефлексии, самооценки, самоконтроля;
- системой методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
- навыками оказания первой помощи;
- методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;
- навыками решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры;
- навыками применения информационно-коммуникационных технологий;
- навыками использования различных источников информации по объекту гостиничного продукта; опкл
- навыками организации работы исполнителей;
- навыками использования нормативно-правовой документации, регламентирующей гостиничную деятельность;
- навыками применения технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность;
- навыками применения современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;
- навыками разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;
- навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения;
- навыками анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;
- навыками анализа уровня обслуживания потребителей;
- способностями к контролю технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;
- навыками подготовки локальных актов и организационно-управленческой документации;
- способностями к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Вид практики: производственная практика.

Тип практики: преддипломная практика.

Способ проведения практики:

- стационарная;
- выездная.

Форма проведения практики: дискретная по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики.

Цель производственной практики (преддипломной практики) - подготовиться к профессиональной деятельности технологическому обслуживанию в гостиничном предприятии или ином средстве размещения, углубление полученных профессиональных умений и опыта практической профессиональной деятельности, собрать исходные данные для написания выпускной квалификационной работы.

Задачи:

- расширить и закрепить теоретические знания по дисциплинам направленности (профиля) Гостиничная деятельность, полученные в процессе обучения;
- развить навыки работы с информационно-коммуникационными технологиями в гостиничном предприятии или ином средстве размещения;
- изучить организация операционного обслуживания гостиничного предприятия или иного средства размещения;
- провести оценку деятельности гостиничного предприятия или иного средства размещения в области обслуживания потребителей услуг;
- проверить профессиональную готовность будущего бакалавра к самостоятельной трудовой деятельности;
- обеспечить сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы по выбранной теме.

Знания, умения, навыки

По завершении производственной практики (преддипломной практики) обучающийся должен:

знать:

- основные направления, проблемы, теории и методы философии;
- основные этапы и закономерности исторического развития общества;
- основы экономических знаний;
- основы правовых знаний;
- способы и средства, формы межличностного и межкультурного взаимодействия;
- социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- командообразование;
- методы самоорганизации и самообразования;
- роль и значение физической культуры в развитии общества и человека;
- роль и значение занятий физической культурой в укреплении здоровья человека, профилактике вредных привычек, ведении здорового образа жизни;
- методы и средства физической культуры;
- теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек – среда обитания»;
- основные методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;
- приемы оказания первой помощи;
- основы информационной и библиографической культуры;
- основные требования информационной безопасности;
- технологии формирования и предоставления гостиничного продукта;
- способы организации работы исполнителей;
- должностные обязанности;
- разделение и кооперацию труда;
- нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;
- современные технологии формирования и предоставления гостиничного продукта;

- требования потребителей к гостиничному продукту;
- понятие гостиничного продукта, уровни продукта;
- требования к разработке гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя;
- требования к предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;
- информационные и коммуникационные технологии, применяемые для разработки и предоставления гостиничного продукта;
- состав затрат гостиничного предприятия;
- группировку и классификацию затрат;
- методику анализа затрат гостиничного предприятия;
- задачи, функции и показатели деятельности функциональных подразделений;
- методы и приемы анализа;
- систему классификации гостиниц и других средств размещения;
- технологические процессы в гостиничной деятельности;
- назначение и порядок формирования должностных инструкций;
- функции управления;

уметь:

- формулировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам философии;
- анализировать главные этапы и закономерности исторического развития общества для осознания социальной значимости своей деятельности;
- рассчитывать экономические показатели и результатов деятельности в различных сферах жизнедеятельности;
- использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- устанавливать контакты и поддерживать межличностные связи и отношения с представителями различных культур;
- работать в команде толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- самостоятельно работать с разноплановыми источниками и научной литературой;
- планировать реализацию поставленной цели;
- анализировать результаты деятельности;
- поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
- использовать полученные знания для обеспечения собственной жизнедеятельности и безопасности окружающих людей;
- использовать приемы первой помощи;
- решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры;
- применять в профессиональной деятельности информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности;
- использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;
- определять и детализировать цели;
- определять виды деятельности, необходимые для достижения целей;
- определять рациональные формы разделения и кооперации труда исполнителей и их

групп;

- делегировать полномочия;
- координировать, контролировать и анализировать выполнение различных видов деятельности;
- применять нормативно-правовую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;
- применять технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;
- формировать и предоставлять гостиничный продукт, соответствующий требованиям потребителей;
- изучать и анализировать требования потребителей к гостиничному продукту;
- разрабатывать гостиничный продукт с учетом требований, предъявляемых к нему на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;
- предоставлять гостиничный продукт с использованием новейших информационных и коммуникационных технологий;
- рассчитывать затраты гостиничного предприятия;
- анализировать затраты гостиничного предприятия и других средств размещения;
- анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;
- анализировать уровень обслуживания потребителей;
- формулировать выводы на основе выполненного анализа;
- разрабатывать предложения по улучшению деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения и уровня обслуживания потребителей;
- составлять должностные инструкции сотрудников;
- контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;

владеть:

- ясной, логической аргументацией в понимании мировоззренческих проблем и формировании мировоззренческой позиции;
- навыками анализа основных этапов и закономерностей исторического развития общества для формирования гражданской позиции;
- навыками применения основ экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- навыками применения основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- навыками устной и письменной речи на иностранном и русском языках, успешно решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия;
- навыками толерантного восприятия социальных и культурных различий;
- навыками работы в команде и выполнения различных ролей;
- навыками планирования, организации и контроля своей учебной и научной деятельности.
- навыками ориентации в профессиональных источниках информации (журналы, сайты, образовательные порталы и т.д.);
- навыками рефлексии, самооценки, самоконтроля;
- системой методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

- навыками оказания первой помощи;
- методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;
- навыками решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры;
- навыками применения информационно-коммуникационных технологий;
- навыками использования различных источников информации по объекту гостиничного продукта; опк1
- навыками организации работы исполнителей;
- навыками использования нормативно-правовой документации, регламентирующей гостиничную деятельность;
- навыками применения технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность;
- навыками применения современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;
- навыками разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;
- навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения;
- навыками анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;
- навыками анализа уровня обслуживания потребителей;
- способностями к контролю технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;
- навыками подготовки локальных актов и организационно-управленческой документации;
- способностями к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.