

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе практики

Б2.В.02.01(П) ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Объем трудоемкости: для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ЗФО (ПОП), Объем «Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» составляет 6 з.е., 216 акад.часов, включает 24 часа, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем, и 84 часа самостоятельной работы обучающихся.

1.1 Цель практики – получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, закрепление полученных студентами теоретических знаний и профессиональных навыков по дисциплинам образовательной программы 43.03.03 – «Гостиничное дело», сбор и обработка информации для выполнения отчета по практике, закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

1.2 Задачи практики:

- ознакомление с типом, организационно-управленческой структурой и хозяйственно-правовыми формами предприятий, осуществляющих гостиничную деятельность, включая санаторно-курортную деятельность;
- ознакомление с основными принципами и видами деятельности по предоставлению гостиничного продукта и обслуживанию клиентов;
- анализ рекреационного и туристского потенциала и инфраструктуры территорий.

1.3 Место (вид) практики в структуре образовательной программы

Вид практики обучающихся – производственная практика. Производственная практика проводится в целях получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе научно-исследовательская работа) (Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2017 г. №1225).

«Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» по направлению подготовки 43.03.03 – «Гостиничное дело» относится к вариативной части **Блок 2. Практики.**

«Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» базируется на освоении следующих дисциплин:

На 3 курсе (6 семестр) – на материалах курсов «Стандартизация и управление качеством гостиничных услуг», «Регионалистика», «Туристские формальности», «Формальности гостиничных услуг», «Логистика», «Информационные системы и технологии», «Материально-техническая база гостиничных комплексов», «Рекреационная география Юга России», «Страхование и риски в гостиничной деятельности», «Проектирование гостиничной деятельности», «Гостиничный менеджмент», «Анимационный сервис», «Организационное поведение в гостиничных предприятиях», «Организация службы безопасности в гостиничных комплексах».

Обработка информации осуществляется на основе ранее полученных знаний, умений и навыков в рамках учебных дисциплин. В ходе производственной практики анализ полученной информации позволяет сформулировать выводы для написания отчета по практике.

Студент на основе опыта обучения должен определять актуальность темы исследования, объект и предмет исследования, ставить цели и задачи, выделять этапы, определять научную и практическую значимость исследования, уметь пользоваться

методами исследования, привлекать опыт ранее проведенных исследований по теме, обосновывая свой вклад.

В результате прохождения «Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» студент должен приобрести следующие компетенции, в соответствии с ФГОС ВО.

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Планируемые результаты при прохождении практики
<i>организационно-управленческая деятельность</i>			
1.	ПК-3	– владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения;	<i>Знать:</i> подходы к определению и анализу затрат гостиничного предприятия и других средств размещения. <i>Уметь:</i> использовать методики определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения. <i>Владеть:</i> методами определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения.
2.	ПК-4	– готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы;	<i>Знать:</i> особенности анализа итогов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения. <i>Уметь:</i> оценивать уровень обслуживания потребителей. <i>Владеть:</i> методами оценки уровня обслуживания потребителей функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения.
3.	ПК-5	– способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;	<i>Знать:</i> основы, принципы и методы контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности. <i>Уметь:</i> оценивать готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения. <i>Владеть:</i> методами контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности.
<i>сервисная деятельность</i>			
4.	ПК-6	– готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению	<i>Знать:</i> основные принципы осуществления сервисной деятельности, в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.

		потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развития клиентурных отношений;	<i>Уметь:</i> выявлять потребности потребителя, формировать гостиничный продукт, развивать клиентурные отношения. <i>Владеть:</i> методами сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.
5.	ПК-7	– готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем;	<i>Знать:</i> современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем. <i>Уметь:</i> использовать современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем. <i>Владеть:</i> методами применения современных технологий гостиничной деятельности в работе с потребителем.
6.	ПК-8	– готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя;	<i>Знать:</i> основы использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя. <i>Уметь:</i> использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя. <i>Владеть:</i> методами использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

Содержание разделов программы практики, распределение бюджета времени практики на их выполнение представлено в таблице.

№ п/п	Разделы (этапы) практики по видам учебной деятельности, включая самостоятельную работу	Содержание раздела	Бюджет времени, (недели, дни)
3 КУРС			
Подготовительный этап			
1.	Ознакомительная (установочная) лекция, включая инструктаж по технике безопасности	Ознакомление с целями, задачами, содержанием и организационными формами практики; Изучение правил внутреннего распорядка организации; Прохождение инструктажа по технике безопасности.	1 день
2.	Изучение специальной	Проведение обзора публикаций по	2 день

	литературы, определение методов, подготовка инструментария исследования.	заданиям на практику.	
3.	Составление плана исследования и сбора информации для подготовки заданий по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе научно-исследовательская работа)	Непосредственное составление плана работ, сбора необходимой информации для выполнения заданий на практику.	3 день
Экспериментальный (производственный) этап			
4.	Работа на рабочем месте, сбор материалов по заданиям.	Ознакомление с предприятием, его производственной, организационно-функциональной структурой. Работа с источниками правовой, статистической, аналитической информации	1 неделя практики
5.	Ознакомление с нормативно-правовой документацией	Изучение технологии сбора, регистрации и обработки информации на данном предприятии. Изучение и систематизация информации. Самостоятельная работа со служебными документами, регламентирующими деятельность предприятия.	1 неделя практики
6.	Обработка и анализ полученной информации	Сбор, обработка и систематизация информации.	1 неделя практики
7.	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала.	Работа с аналитическими, статистическими данными о деятельности организации (по заданию руководителя практики).	1-2 недели практики
8.	Проведение сбора информации для выполнения индивидуального задания по поручению руководителя практики от организации	Выполнение индивидуальных заданий по поручению руководителя практики от организации	1-2 недели практики
Подготовка отчета по практике			
9.	Обработка и систематизация материала, написание отчета	Проведение опроса студентов о степени удовлетворенности работой практиканта, анализ результатов опроса. Формирование пакета документов по производственной практике. Самостоятельная работа по составлению и оформлению отчета по результатам прохождения производственной практики	2-ая неделя практики
10.	Подготовка презентации и защита отчета	Публичное выступление с отчетом по результатам производственной практики	

Форма отчетности – зачет с оценкой.

Основная литература:

1. Моисеева М.С., Ткалич А.И. Основы гостиничного бизнеса: курс лекций / М.С. Моисеева, А.И. Ткалич. – М.: Спутник+, 2015. – Электрон. дан. – URL: <http://dlib.rsl.ru/rsl01008000000/rsl01008067000/rsl01008067638/rsl01008067638.pdf>
2. Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – Электрон. дан. – URL: <https://biblio-online.ru/book/7A6C3B10-B672-4BCC-86F7-EA434ADABED4>.
3. Тимохина Т.Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – Электрон. дан. – URL: <https://biblio-online.ru/book/EF87AFD9-EBE1-45CE-AC8D-CC90E957D038>.
4. Ушаков Р.Н. Инновационные технологии формирования и развития ресурсного потенциала гостиничного предприятия: монография / Р.Н. Ушаков. – М.; Берлин: Директ-Медиа, 2015. – Электрон. дан. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275144>.

Автор РПД



А.Г. Максименко