

АННОТАЦИЯ
рабочей программы практики
Б2.О.01.01(У) ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Объем трудоемкости: 12 зачетных единиц.

Цель практики: ознакомление с гостиничным предприятием, получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской 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.

Задачи практики:

- применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания;
- обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного.

Место практики в структуре ООП ВО.

Учебная практика «Ознакомительная практика» по направлению подготовки 43.03.03 - «Гостиничное дело» относится к обязательной части Блока 2 Практика.

«Ознакомительная практика» базируется на освоении следующих дисциплин:

На 1 курсе (2 семестр) – на материалах курсов «Организация деятельности гостиничных предприятий», «Основы гостеприимства», «Технологии гостиничной деятельности».

На 2 курсе (4 семестр) – на материалах курсов «Организация деятельности предприятий питания», «Основы предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания», «Охрана труда и техника безопасности в гостинично-ресторанной деятельности», «Материально-техническая база гостинично-ресторанных комплексов».

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

Требования к уровню освоения практики.

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции:

- **ОПК-1** Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания;
- **ОПК-2** Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- **ОПК-4** Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- **ПКУВ-2** Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

Основные разделы практики: ознакомительная лекция, инструктаж по техники безопасности, составление плана исследования и сбора информации, работа на рабочем месте, анализ информации и обработка материалов, выполнение индивидуального задания, обработка и

систематизация материала полученного на рабочем месте, написание отчета, подготовка презентации и защита отчета.

Форма проведения аттестации по практике: зачет с оценкой.

Автор РПД канд. эконом. наук, доцент  В.В. Горецкий