

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы практики**  
**Б2.О.02.02(П) ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**

**Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.**

**Объем трудоемкости:** 9 зачетных единиц.

**Цель практики:** Технологическая практика имеет целью закрепление знаний и умений, полученных в процессе теоретического обучения по дисциплинам образовательной программы 43.03.03 – «Гостиничное дело» и приобретение студентами опыта организации обслуживания в гостиничных предприятиях, работы с документацией и контроль качества обслуживания в гостинично-ресторанной деятельности.

**Задачи практики:**

- применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания;
- обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности;
- осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания;
- применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере;
- взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе внешней среды гостинично-ресторанного комплекса.

**Место практики в структуре ООП ВО.**

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

«Технологическая практика» базируется на освоении следующих дисциплин:

На 4 курсе (8 семестр) – на материалах курсов «Информационные технологии в гостинично-ресторанной деятельности», «Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности», «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности», «Разработка и реализация проектов в гостинично-ресторанной деятельности».

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.

**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-3** Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности;
- **ПКУВ-1** Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания;
- **ПКУВ-3** Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере;
- **ПКУВ-4** Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе внешней среды гостинично-ресторанного комплекса.

**Основные разделы практики:** ознакомительная лекция, инструктаж по технике 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