

**АННОТАЦИЯ**  
**рабочей программы практики**  
**Б2.О.02.03(Пд) ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА**

**Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.**

**Объем трудоемкости:** 9 зачетных единиц.

**Цель практики:** сбор и обработка информации для выполнения выпускной квалификационной работы.

**Задачи практики:** сбор, обработка и анализ материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра.

**Место практики в структуре ООП ВО.**

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

«Преддипломная практика» базируется на освоении всех дисциплин и предыдущих ознакомительной, технологической и организационно-управленческой практик.

Сбор информации по теме выпускной квалификационной работы осуществляется в соответствии со структурой работы, имеющейся гипотезой, и индивидуальным заданием научного руководителя. Обработка информации осуществляется на основе ранее полученных знаний, умений и навыков в рамках учебных дисциплин и практик. В ходе преддипломной практики анализ полученной информации позволяет сформулировать выводы для написания работы по теме исследования.

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:

- **УК-1** Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;
- **УК-2** Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений;
- **УК-3** Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;
- **УК-4** Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);
- **УК-5** Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;
- **УК-6** Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;
- **УК-7** Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
- **УК-8** Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;
- **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-3** Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности;
- **ОПК-4** Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

- **ОПК-5** Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности;
- **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;
- **ПКУВ-1** Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания;
- **ПКУВ-2** Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания;
- **ПКУВ-3** Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере.

**Основные разделы практики:** актуальность темы исследования, объект и предмет исследования, цели и задачи, научная и практическая значимость исследования, методы исследования.

**Форма проведения аттестации по практике:** зачет с оценкой.

Автор РПД канд. эконом. наук, доцент



В.В. Горецкий