

## АННОТАЦИЯ

к рабочей программе практики  
**Б2.В.02.02(П) ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**

**Объем трудоемкости:** для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», ОФО, Объем «Технологической практики» составляет 3 з.е., 108 акад. часов, включает 24 часа, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем, и 84 часа самостоятельной работы обучающихся.

### 1.1 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 в решении реальных производственных задач или исследовании актуальных научных проблем (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). Содержание технологической практики определяется выпускающей кафедрой, с учетом интересов и возможностей подразделений организации (отдел, структурное подразделение компании, научная или рабочая группа и т.п.), в которых она проводится и регламентируется программой технологической практики.

### 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;
- приобретение навыков разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий.

### 1.3 **Место (вид) практики в структуре образовательной программы**

Вид практики обучающихся – производственная практика. Технологическая практика (Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2017 г. №1225).

«Технологическая практика» по направлению подготовки 43.03.03 – «Гостиничное дело» относится к вариативной части **Блок 2. Практики.**

«Технологическая практика» базируется на освоении следующих дисциплин:

На 4 курсе (8 семестр) – на материалах курсов «Язык делового общения», «Экскурсоведение», «Бальнеология», «Финансово-экономическая деятельность гостиничных предприятий», «Оздоровительные технологии в санаторно-курортном деле», «Этика и этикет в гостиничном деле», «Реклама в гостиничном деле», «Технология и организация питания в санаторно-курортных комплексах», «Управление персоналом в санаторно-курортных комплексах», «Технологии продаж в гостиничном деле», «Транспортное обслуживание», «Документационное обеспечение управления гостиничными предприятиями», «Бухгалтерский учет в гостиничном деле».

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 «Технологической практики» 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>производственно-технологическая деятельность</i>			
1.	ПК-1	– готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;	<p><i>Знать:</i> особенности применения современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.</p> <p><i>Уметь:</i> использовать современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.</p> <p><i>Владеть:</i> навыками использования современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.</p>
2.	ПК-2	– готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;	<p><i>Знать:</i> особенности разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий.</p> <p><i>Уметь:</i> применять методы разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий.</p> <p><i>Владеть:</i> навыками разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий.</p>

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)
<b>4 КУРС</b>			
<b>Подготовительный этап</b>			
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 литературы, определение методов, подготовка инструментария исследования.	Проведение обзора публикаций по заданиям на практику.	2 день
3.	Составление плана исследования и сбора информации для подготовки заданий по технологической практике	Непосредственное составление плана работ, сбора необходимой информации для выполнения заданий на практику.	3 день
<b>Экспериментальный (производственный) этап</b>			
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
<b>Подготовка отчета по практике</b>			
9.	Обработка и	Проведение опроса студентов о степени	2-ая неделя

	систематизация материала, написание отчета	удовлетворенности работой практиканта, анализ результатов опроса. Формирование пакета документов по производственной практике. Самостоятельная работа по составлению и оформлению отчета по результатам прохождения производственной практики	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