

Приложение к рабочей программе практики
Производственная (технологическая) практика в форме практической подготовки

43.03.03 Гостиничное дело
бакалавриат
Профиль «Гостиничная деятельность»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы практики в форме практической подготовки

Производственная (технологическая) практика
практика относится к блоку Б2 обязательной части
форма обучения - очная

Общая трудоемкость практики (ЗЕТ / час.)	15/540
Место практики в структуре образовательной программы	В соответствии с учебным планом направления 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность» производственная (технологическая) практика в форме практической подготовки является отдельным видом практики Б2.В.01(П). Объем практики составляет 540 часов. Технологическая практика в форме практической подготовки проводится на 2 курсе в течение 4-х недель в 3 семестре и 6-ти недель в 4 семестре при очной форме обучения. Всего 10 недель, 540 часа, 15 ЗЕТ. Целью производственной (технологической) практики в форме практической подготовки является формирование у профессиональных умений и навыков, формирование личностных качеств, необходимых для решения профессиональных задач и успешного осуществления профессиональной деятельности, формирование профессиональных компетенций, связанных с осуществлением технологических процессов гостиничной деятельности.
Содержание практики (основные темы, разделы, модули)	Знакомство с программой практики. Согласование с руководителем практики от организации и руководителем практики от предприятия индивидуального задания Знакомство с организацией, изучение и анализ документов, характеризующих систему управления организации (учреждения): - учредительные документы и устав фирмы (состав учредителей, организационно-правовая форма предприятия, виды деятельности, юридический адрес и другие характеристики. - структура фирмы (организации), характеристика состава подразделений (служб) и их взаимосвязей. Изучение деятельности гостиничного предприятия: - изучить основные нормативно-правовые документы, регулирующие работу организации, включая управление ресурсами предприятия. - описать основные ресурсы средства размещения и структуру управления ресурсами в организации, в том числе применительно к структурному подразделению (службе); - перечислить основные задачи и функции отдела или структурного подразделения, в котором обучающийся проходил практику - изучить и описать бизнес-процессы и технологии гостиничного предприятия, СОП структурного подразделения. - изучить систему контроля и взаимодействия структурного подразделения внутри гостиничного предприятия, выявить и описать существующие проблемы организации и контроля бизнес-процессов структурного подразделения; - сбор и анализ данных об экономических результатах работы гостиничного предприятия; - описать системы планирования деятельности и показателей на примере структурного подразделения/ предприятия; - работа с отчетами по планированию и анализу результатов работы предприятия/подразделения с применением специализированных программных продуктов (PMS); - разработка инновационного сервиса, гостиничных услуг, планирование его внедрения и результатов, включая методы оценки качества.
Формируемые компетенции (коды)	ПК-3. Способен осуществлять управление ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания ПК-4. Способен обеспечивать координацию деятельности подразделений

	предприятий индустрии гостеприимства деятельности предприятий индустрии гостеприимства ПК-5. Способен анализировать экономические результаты деятельности средств размещения и предприятий общественного питания
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-3.1. Осуществляет сбор и анализ данных о ресурсах средств размещения и предприятий общественного питания, их структурных подразделений ПК-3.2. Участвует в разработке планов управления ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания ПК-3.3. Организует оценку эффективности использования ресурсов средств размещения и предприятий общественного питания. ПК-4.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства ПК-4.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства ПК-4.3. Определяет выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства. ПК-5.1. Организует сбор и анализ данных об экономических результатах деятельности средств размещения и предприятий общественного питания ПК-5.2. Обеспечивает разработку и реализацию планирования экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания ПК-5.3. Применяет специализированные методы и программные продукты для оценки экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания
Образовательные технологии	Практическая подготовка, самостоятельная работа студента, тьюторство
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Зачет с оценкой