

Приложение к рабочей программе практики
Производственная практика (практика по получению профессиональных
умений и опыта профессиональной деятельности)

43.03.03 Гостиничное дело
бакалавриат
Профиль «Гостиничное дело»

АННОТАЦИЯ
рабочей программы практики в форме практической подготовки
Сервисная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности)
практика относится к блоку Б2 в части, формируемой
участниками образовательных отношений
форма обучения - очная

Общая трудоемкость практики (ЗЕТ / час.)	12/432
Место практики в структуре образовательной программы	«Сервисная практика» является составной частью основной профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки бакалавров, относится к блоку Б2 «Практики» образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело». В соответствии с учебным планом направления 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность» Сервисная практика в форме практической подготовки является видом производственной практики. Объем практики в форме практической подготовки составляет 432 часа. Сервисная практика в форме практической подготовки призвана обеспечить функцию связующего звена между теоретическими знаниями, полученными при усвоении ОПОП, и практической деятельностью по внедрению этих знаний в профессиональную деятельность. Всего 8 недель
Содержание практики (основные темы, разделы, модули)	Ознакомиться с основными нормативно–правовыми документами, регламентирующими деятельность гостиничного предприятия Знакомство с технологией работы основных отделов гостиничного предприятия (в зависимости от структуры): отдел номерного фонда, отдел маркетинга, отдел бронирования и продаж, служба питания Выполнение индивидуального задания: 1) составление чек-листа отеля – базы практики для прохождения процедуры классификации согласно Положению о классификации гостиниц в Российской Федерации; 2) разработка технологического проекта сервисной деятельности на основании задания руководства предприятия. Рекомендуемые виды проектов: ☐ разработка нового тематического продукта, не присутствующего в ассортименте гостиничного предприятия (событийный, приключенческий, экстремальный, культурно-познавательный, оздоровительный, гэмблинг-туризм, деловой, экологический и др.); ☐ маркетинговое исследование рынка определенного продукта с помощью исследовательских технологий; ☐ разработка программы продвижения продукта; ☐ разработка маркетингового плана гостиничного предприятия; ☐ разработка программы ознакомительного тура; ☐ разработка технологии обслуживания определенного сегмента потребителей (корпоративные клиенты, группы, лица пожилого возраста, маломобильные туристы, студенты, школьники); ☐ проектирование новых сервисов для клиентов; ☐ оптимизация веб-сайта предприятия; ☐ внедрение инновационных технологий в работу предприятия; ☐ разработка мобильного приложения для гостиничного предприятия. Выявить и указать, какое количество источников было использовано при проведении необходимого анализа согласно содержанию программы практики в форме практической подготовки. Подготовка отчёта.

Формируемые компетенции (коды)	ПК-1 Способен организовывать работу по подтверждению соответствия средств размещения государственным правилам классификации ПК-2 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-1.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности ПК-1.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности ПК-1.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне подразделений организации ПК-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей
Образовательные технологии	Практическая подготовка, самостоятельная работа студента, тьюторство
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Зачет с оценкой