



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Н.И. Архипова

2018 г.

Аннотации практик образовательной программы по направлению 43.03.03

Гостиничное дело

Направленность (профиль)

Блок II	Практики	
	<p>Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p>	<p>Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является частью блока дисциплин Б2.В.01(У) учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Дисциплина реализуется на факультете ФИПП кафедрой Современного туризма и гостеприимства</p> <p>Цель учебной практики - дать студенту общее представление о предприятии (учреждении) гостиничного сервиса, управленческих и иных связях, характере взаимодействия с потребителем услуг, о месте и роли его как будущего специалиста в структуре объекта практики. Учебная практика направлена на расширение представлений о сферах практической деятельности, об основных типах и видов будущей профессиональной деятельности, о содержании постановки и решения профессиональных задач, способах самоконтроля в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Задачами учебной практики являются:</p> <ul style="list-style-type: none">- формирование творческого мышления, индивидуального стиля профессиональной деятельности;- развитие профессиональной культуры;- закрепление навыков деловой письменной и устной речи, процессов организации эффективной речевой коммуникации;- практическое овладение приемами и методами формирования системы межличностного общения;- практическое овладение возможностями современных информационных технологий (методами сбора, хранения и обработки данных);- ознакомление со структурой предприятия, технологическими процессами организаций и предприятий гостиничного сервиса (отели, гостиницы, мотели, кемпинги, рестораны, бары, кафе, и др.);- изучение учредительных документов, основных направлений деятельности, организации работы сотрудников, нормативной документации (в том числе

внутренней), регламентирующей их деятельность и деятельность предприятий индустрии гостеприимства в целом.

В процессе освоения программы учебной практики студенты должны овладеть следующими *общекультурными* компетенциями:

- ОК-1** способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;
- ОК-2** способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;
- ОК-3** способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- ОК-4** способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- ОК-5** способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;
- ОК-6** способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- ОК-7** способностью к самоорганизации и самообразованию;
- ОК-8** способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
- ОК-9** способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

В процессе освоения программы учебной практики студенты должны овладеть следующими *общепрофессиональными* компетенциями:

- ОПК-1** способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различной информации по объектам гостиничного продукта;
- ОПК-2** способностью организовывать работу исполнителей;
- ОПК-3** готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность

Для достижения поставленной цели необходимо, чтобы

		<p><i>студенты</i></p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лексический минимум для реализации профессиональной деятельности, грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера, основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи; правила речевого этикета; - основы социальной политики российского государства, действия социальных стандартов, направленных на качество жизни. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать знание иностранного языка в профессиональной деятельности; - анализировать знания и закономерности осмысления исторического процесса и актуального общественно-политической практики, применять знание истории в профессиональной деятельности; - использовать знание русского языка, культуры речи и навыков общения в профессиональной деятельности; - применять математические методы в профессиональной гостиничной деятельности при решении практических задач. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью к деловым коммуникациям в профессиональной сфере на иностранном языке; - навыками грамотного письма и устной речи, способностью к коммуникациям в профессиональной деятельности; - основами формирования социальных отношений в обществе <p>Практика осуществляется в виде непрерывного цикла во время, свободное от теоретического обучения, согласно утвержденному учебному плану.</p> <p>Общая трудоёмкость учебной практики для бакалавров составляет 6 ЗЕТ (216 часов).</p> <p>Учебная практика проводится в четвертом семестре на втором курсе обучения, общей продолжительностью – четыре недели, в летний период.</p>
	Практика по	Практика по получению профессиональных умений и опыта

	<p>получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</p>	<p>профессиональной деятельности является частью блока дисциплин Б2.В.02(П) учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Дисциплина реализуется на факультете ФИПП кафедрой Современного туризма и гостеприимства</p> <p>Целью ПпоППУиОПД - является углубление и закрепление знаний, полученных студентами бакалавриата в процессе обучения в университете, а также приобретение необходимых практических навыков в области технологической деятельности в гостиничном бизнесе. Задачами ПпоППУиОПД являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> • изучение студентами алгоритмов технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения; • закрепление студентами знаний в области информационных технологий, используемых в гостиничной деятельности; • обеспечение будущими специалистами предоставление гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей; • соблюдение стандартов обслуживания в гостиницах и других средствах размещения; • соблюдение норм профессиональной этики гостиниц и других средств размещения. <p>В процессе освоения программы учебной практики студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями:</p> <p>ПК-3 владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения;</p> <p>ПК-4 готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы;</p> <p>ПК-5 контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;</p> <p>ПК-9 способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг;</p> <p>ПК-10 готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;</p> <p>ПК-11 готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей;</p>
--	--	--

		<p>ПК-12 готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования</p> <p>ПК-13 готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;</p> <p>ПК-14 готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности.</p> <p>В результате прохождения ПпоППУиОПД бакалавр должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – тенденции развития гостиничного хозяйства; – нормы делового общения в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке; – должностные инструкции персонала гостиничного предприятия; – организационную и технологическую деятельность гостиниц и других средств размещения; – стандарты обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения; – характеристики, показатели и методы контроля качества услуг и продукции; – правила работы персонала гостиничного предприятия в «контактной зоне»; – основы делового этикета для взаимодействия с коллективом средства размещения. <p>–</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – совершенствовать профессиональный опыт; – проводить переговоры на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке; – применять нормы делового этикета для управления коллективом; – работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности; – осуществлять взаимодействие в коллективе; – координировать работу всех служб гостиничного предприятия; – применять профессиональные стандарты обслуживания; – применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей. <p>–</p> <p>владеть навыками:</p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> – повышения квалификации в сфере гостиничного бизнеса; – коммуникационными методами на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке для решения вопросов и проблем в сфере гостиничного бизнеса; – коммуникативного менеджмента для управления коллективом и решения конфликтных ситуаций с гостями гостиничного предприятия; – приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности; – стандартами общения и взаимодействия в рамках функционирования службы приема и размещения; – организовать и создать гостиничный продукт более высокого качества, чем имеется; – применения стандартов в гостиничной деятельности; – методами контроля и оценки качества гостиничных услуг, измеряя уровень удовлетворённости потребителей и персонала гостиничного предприятия. <p>Общая трудоёмкость производственной (преддипломной) практики для бакалавров составляет 6 ЗЕТ (216 часов).</p> <p>Учебная практика проводится в шестом семестре на третьем курсе обучения, общей продолжительностью – четыре недели, в летний период.</p>
	<p>Преддипломная практика</p>	<p>Преддипломная практика является частью блока дисциплин Б2.В.03(Пд) учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Дисциплина реализуется на факультете ФИПП кафедрой Современного туризма и гостеприимства</p> <p><u>Цель</u> производственной (преддипломной) практики - закрепление и подтверждение обучающимися общекультурных, обще-профессиональных и профессиональных компетенций, совершенствование профессиональных навыков и умений для работы в индустрии гостеприимства, подготовка материалов для выпускной квалификационной работы. Производственная (преддипломная) практика представляет собой завершающий этап обучения и проводится после освоения студентом программ теоретического и практического обучения, готовит студентов к решению конкретных профессиональных задач и написанию выпускной квалификационной работы</p> <p><u>Задачами</u> производственной (преддипломной) практики являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> – закрепление студентами теоретических знаний, практических навыков и компетенций в сфере гостиничного дела; – приобретение опыта самостоятельной

		<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – приобретение опыта работы в трудовых коллективах при решении производственно-правовых вопросов; – анализ практики принятия решений в гостиничном предприятии; – приобретение навыков организации и проведения комплексных научных исследований в сфере гостиничного дела и управления работой коллектива предприятия гостиничной индустрии; – изучение нормативно-правовой базы, современной технологии документационного обеспечения гостиничной деятельности, конкретной производственной документации; – знакомство с должностными обязанностями специалиста, изучение этического кодекса и корпоративной культуры гостиничного предприятия; – изучение принципов построения информационно-правовых баз данных, применяемых в конкретной организации, особенностей их функционирования, а также приобретение практического опыта их применения; – приобретение навыков целенаправленного сбора литературы и умения анализировать научную литературу с целью выбора направления исследования по заданной тематике с использованием современных информационных технологий; – умение моделировать основные процессы предстоящего исследования с целью выбора методов исследования или создания новых методик в сфере гостиничного бизнеса; – освоение способов обработки полученных результатов и анализа их с учетом имеющихся литературных данных; – сбор, анализ и обобщение научного и практического материала для подготовки и написания выпускной квалификационной работы бакалавра. <p style="text-align: center;">В процессе освоения программы учебной практики студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями:</p> <p>ПК-3 владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения;</p> <p>ПК-4 готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы;</p> <p>ПК-5 контролировать выполнение технологических</p>
--	--	---

процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;

ПК-9 способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг;

ПК-10 готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;

ПК-11 готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей;

ПК-12 готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования

ПК-13 готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;

ПК-14 готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности.

В результате прохождения производственной (преддипломной) практики бакалавр должен:

знать:

- концептуальные основы и методики социально-экономических исследований в гостиничной индустрии;
- систему социально-экономических параметров развития гостиничной индустрии;
- основные направления развития теории и методов исследований в сфере гостеприимства;
- основы российского и международного права, особенности правового регулирования деятельности гостиничной индустрии;
- организационную структуру гостиничного предприятия;
- современные методики и технологии, применяемые для обслуживания потенциальных клиентов на предприятиях гостиничной индустрии;
- основные направления и перспективы развития гостиничного бизнеса в регионе

		<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать научные методы изучения потребностей потребителей гостиничных услуг, прогнозировать изменения в спросе на гостиничные услуги; – применять методы математической обработки информации, теоретического и экспериментального исследования и обоснованно предлагать выбранный гостиничный продукт потенциальным потребителям; – урегулировать конфликтные ситуации, возникающие в связи с продажей гостиничного продукта на предприятиях сферы гостеприимства <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методами системного и сравнительного анализа; – принципами толерантности, диалога и сотрудничества; – принципами и технологией планирования и организации социально-экономических исследований в гостиничной индустрии; – навыками получения и первичной обработки информации о гостиничном бизнесе, анализа, систематизации и обобщения; – методами формирования гостиничного продукта в современных условиях; – методикой продаж гостиничных услуг. <p>Общая трудоёмкость производственной (преддипломной) практики для бакалавров составляет 6 ЗЕТ (216 часов).</p> <p>Преддипломная практика проводится в восьмом семестре на четвертом курсе обучения, общей продолжительностью – четыре недели, с апреля по май</p>
--	--	--