Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Трофимов Евгений Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.04.2024 14:49:06
Уникальный программный ключ:
c379adf0ad4f91cbbf100b7fc3323cc41cc52545

Аннотации рабочих программ практик

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Шифр	Наименование практики	Аннотация
Блок 2. Практика		
Обязательная часть		
Б2.О.01(У)	**Учебная практика (ознакомительная практика)**	**Целью учебной практики** – ознакомительной - является знакомство с предприятиями сферы туризма и гостеприимства, со структурой организации, должностными обязанностями и формирование общепрофессиональных компетенций ОПК-2; ОПК-6; ОПК-7, необходимых для практической профессиональной деятельности. **Задачи:** - ознакомиться с целями и задачами учебной практики, ознакомиться с местом и рабочим графиком (планом) проведения практики, ознакомиться с функциональными обязанностями практиканта в месте прохождения практики - сформировать у обучающихся понимание специфики создания туристского/гостиничного продукта и его продвижения на рынке; - получение обучающимися информации о будущей профессиональной деятельности; - выработка первоначальных профессиональных умений, навыков; - повышение мотивации к профессиональной деятельности; - формирование у студентов платформы для последующего усвоения совокупности знаний по отраслевым и специальным дисциплинам, изучаемым на старших курсах и их эффективного применения в будущем на практике. **Требования** к результатам обучения по учебной практике - ознакомительной: в результате прохождения практики формируются следующие компетенции:

		ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; 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. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата. ознакомительная - входит в обязательную часть блока Б.2 «Практики»; по очной форме проводится во 2 семестре, по заочной форме - на 1 курсе. Содержание практики: • ознакомиться с целями и задачами практики; • ознакомиться с местом и рабочим графиком (планом) проведения практики; • ознакомиться с формой отчета по практике; • по месту прохождения практики пройти инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка; • ознакомиться с функциональными обязанностями практиканта в месте прохождения практики; • проанализировать сайты изучаемых организаций туристской индустрии. На основе системного анализа составить рейтинг и определить место рассматриваемых организаций в рейтинге подобных организаций; • проанализировать Интернет-ресурсы, содержащие отзывы о рассматриваемых организациях туриндустрии, выявить положительные и отрицательные отзывы, сделать выводы об удовлетворенности качеством

		обслуживания; • на основе изученных отзывов и исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений, предложить оптимальные способы решения выявленных проблем в целях обеспечения удовлетворенности потребителя качеством обслуживания; • поставив себя на место работника одной из рассматриваемых туристских компаний, разработать этический кодекс работника для работы с клиентами, учитывая межкультурное разнообразие общества; • изучить план эвакуации, документы по безопасности жизнедеятельности и способы обеспечения безопасности в рассматриваемых организациях; • подготовить отчетную документацию по итогам практики; • оформить отчет по в соответствии с требованиями; • предоставить отчет по практике на кафедру;
Б2.О.02(У)	**Учебная практика (исследовательская практика)**	**Цель учебной исследовательской практики –** формирование общепрофессиональных компетенций ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-8, позволяющих осуществлять исследовательскую работу в рамках профессиональной деятельности. **Задачи** практики: • формирование способности находить, анализировать и обрабатывать научно-техническую информацию в области гостеприимства; • формирование умения использовать методы мониторинга рынка гостиничных услуг; • формирование готовности к применению прикладных методов исследовательской деятельности в туризме и гостеприимстве; • сформировать умение применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере туризма и гостеприимства. **Требования к результатам обучения по учебной практике - исследовательской**: в результате прохождения практики формируются следующие компетенции:

		ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере 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-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности. **Место практики в структуре ОПОП бакалавриата.** Учебная практика: исследовательская - входит в обязательную часть блока Б.2 «Практики»; по очной форме проводится во 4 семестре, по заочной форме - на 2 курсе. **Содержание практики**: • проанализировать сайты изучаемых организаций туристской индустрии. На основе системного анализа составить рейтинг и определить место ознакомиться с целями и задачами учебной практики; • ознакомиться с местом и рабочим графиком (планом) проведения учебной практики; • ознакомиться с формой отчета по учебной практике; • по месту прохождения учебной практики пройти инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка; • ознакомиться с функциональными обязанностями практиканта в

		месте прохождения практики; • ознакомиться со стандартами обслуживания, утвержденными в организации в целях обеспечения качества процессов оказания услуг; • проанализировать выполнение персоналом организации требований стандартов обслуживания; • охарактеризовать применение технологических новаций и современного программного обеспечения при работе на предприятии индустрии гостеприимства; • составить план работы по исследованию целевой аудитории потребителей услуг и основных конкурентов предприятия индустрии гостеприимства; • провести анализ системы продвижения и продаж услуг предприятия индустрии гостеприимства; • проанализировать эффективность деятельности предприятия индустрии гостеприимства, принимаемые решения в области экономики предприятия; • подготовить отчетную документацию по итогам практики; • оформить отчет по практике в соответствии с требованиями; • предоставить отчет по практике на кафедру; • защитить отчет по практике.
Часть, формируемая участниками образовательных отношений		
Б2.В.01(П)	**Производственная практика (проектно-технологическая практика)**	**Целью** производственной – проектно-технологической - является практическое закрепление теоретических знаний, освоение умений и навыков профессиональной деятельности, а также формирование профессиональных компетенций: ПК-3; ПК-4; ПК-7; ПК-8. **Задачи** практики заключаются в подготовке к выполнению профессиональной деятельности будущего специалиста индустрии гостеприимства: – приобретение практических навыков работы с методической, нормативной и отчетной документацией; – формирование основных профессиональных навыков в области

		мониторинга состояния рынка, анализа предложений конкурентов; – приобретение практических навыков разработки и реализации бизнес-проектов; – выявление особенностей обслуживания различных категорий гостей, практическое закрепление навыков в области использования профессиональной этики и этикета обслуживания; – приобретение опыта работы в системах бронирования и финансовых расчетов; – выявление недостатков и проблем в деятельности предприятия, региона, оценка перспектив и тенденций его развития; – подготовка проектов, направленных на совершенствование деятельности предприятия индустрии гостеприимства. **Требования к результатам обучения по производственной практике - исследовательской**: в результате прохождения практики формируются следующие компетенции: ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере; ПК-4 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности; ПК-7 Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; ПК-8 Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. **Место практики в структуре ОПОП бакалавриата.** «Производственная практика: проектно-технологическая» входит в блок Б.2 «Практики» и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений; по очной форме проводится в 5 семестре, по заочная форме - на 3 курсе. **Содержание практики:**

		• знакомство с базой практики, с отчетной документацией, с трудовой дисциплиной, знакомство студентов с руководителями практики, целями и задачами практики; • инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка; • ознакомление с функциональными обязанностями практиканта в местах прохождения практики. • ознакомиться со структурой и основными направлениями деятельности организации (учреждения), ее структурных подразделений; • изучить должностные инструкции работников организации; • изучить правовые документы, регламентирующие деятельность организации (учреждения); • посещение, согласно графику, мест практики (предприятий туриндустрии и т.п.), выполнение индивидуальных заданий в соответствии с формируемыми компетенциями: описать применяемые технологии обслуживания с учетом технологических новаций в индустрии гостеприимства; проектирование объектов профессиональной деятельности в области гостеприимства; использование интернет-технологий продвижения услуг организации индустрии гостеприимства; разработка и реализация бизнес-планов в деятельности организации индустрии гостеприимства; • подготовить отчетную документацию по итогам практики; • оформить отчет по в соответствии с требованиями; представление оформленных в установленном порядке отчетных документов о прохождении практики.
Б2.В.02(П)	**Производственная практика (организационно-**	**Целью** производственной практики – организационно-управленческой - является формирование навыков принятия управленческих решений; формирование умений организации деятельности туристской организации; овладение технологией формирования туристских

	управленческая практика)	и экскурсионных групп и формирование компетенций: профессиональных: ПК-1; ПК-2; ПК-10. **Задачи**: • ознакомление с организацией и технологией управления предприятием индустрии гостеприимства; • управление работой отдела продаж и технология обслуживания; • ознакомление с работой руководителя отдела маркетинга; • организация и технология обслуживания в системе питания туристов; • расчет затрат и эффективности деятельности предприятия индустрии гостеприимства; • система принятия управленческих решений. **Требования к результатам обучения по производственной практике - исследовательской**: в результате прохождения практики формируются следующие компетенции: ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания; ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания; ПК-10 Способность понимать социальную значимость и специфику сферы туризма и гостеприимства. **Место практики в структуре ОПОП бакалавриата.** Производственная практика: организационно-управленческая - входит в блок Б.2 «Практики» и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений; по очной форме проводится в 6 семестре, по заочная форме - на 4 курсе. **Содержание практики:**

		• Знакомство с базой практики, с отчетной документацией, с трудовой дисциплиной, знакомство студентов с руководителями практики, целями и задачами практики; • Инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка; • Ознакомление с функциональными обязанностями практиканта в местах прохождения практики. • Ознакомиться со структурой и основными направлениями деятельности организации (учреждения), ее структурных подразделений; • Изучить должностные инструкции работников организации (учреждения), занимающих должности туристского профиля; • Изучить правовые документы, регламентирующие деятельность организации (учреждения); • Посещение, согласно графику, мест практики (предприятий туриндустрии и т.п.), выполнение индивидуальных заданий в соответствии с формируемыми компетенциями: управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания; контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания; понимание социальной значимости и специфики сферы туризма и гостеприимства. • подготовить отчетную документацию по итогам практики; • оформить отчет по в соответствии с требованиями; • представление оформленных в установленном порядке отчетных документов о прохождении практики.
Б2.В.03(П)	**Производственная практика (сервисная практика)**	**Целью** производственной практики – сервисной - является закрепление теоретических знаний и развитию практических умений в

		области сервиса в соответствии с формируемыми компетенциями при решении профессиональных задач в гостеприимстве ПК-5; ПК-9. **Задачи** использовать в практической деятельности современные научные и теоретические знания в вопросах организации и управления сервисной деятельностью в различных звеньях системы управления в сфере гостеприимства; - принимать объективные решения на основе анализа проблемных ситуаций в конкретной практической работе предприятия индустрии гостеприимства; - уметь определять спрос на существующие услуги предприятия индустрии гостеприимства, а также выполнять прогнозирование инновационных проектов; уметь выполнять анализ эффективности маркетинговых мероприятий, связанных с продвижением производимых услуг предприятием индустрии гостепримства, а также эффективность реализуемой рекламной кампании. **Требования** к результатам обучения по производственной практике - сервисной: в результате прохождения практики формируются следующие компетенции: ПК-5 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса; ПК-9 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата. «Производственная практика - сервисная» входит в блок Б.2 «Практики» и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений; по очной форме проводится в 7 семестре, по заочной форме - на 4 курсе. **Содержание практики:**

		• знакомство с базой практики, с отчетной документацией, с трудовой дисциплиной, знакомство студентов с руководителями практики, целями и задачами практики; • инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка; • ознакомление с функциональными обязанностями практиканта в местах прохождения практики. • ознакомиться со структурой и основными направлениями деятельности организации (учреждения), ее структурных подразделений; • изучить должностные инструкции работников организации; • изучить правовые документы, регламентирующие деятельность организации (учреждения); • посещение, согласно графику, мест практики (предприятий туриндустрии и т.п.), выполнение индивидуальных заданий в соответствии с формируемыми компетенциями: на основе анализа деятельности предприятия индустрии гостеприимства выявить проблемные участки деятельности; провести анализ действующих корпоративных стандартов предприятия индустрии гостеприимства; разработать корпоративный(ые) стандарт(ы) обслуживания гостей, подготовить его к внедрению на предприятие индустрии гостеприимства; провести анализ соответствия гостиницы требованиям системы классификации гостиниц, выявить недостатки, предложить пути решения (при наличии); • подготовить отчетную документацию по итогам практики; • оформить отчет по в соответствии с требованиями; представление оформленных в установленном порядке отчетных документов о прохождении практики.
Б2.В.04(П)	**Производственная практика**	**Цель** производственной практики – исследовательской – освоение универсальной и профессиональных компетенций соответствующих видов

	(исследовательская практика)	профессиональной деятельности, формирование профессиональной компетенции ПК-6. **Задачи:** - сформировать умение находить, анализировать и обрабатывать научно-техническую информацию в области туристкой деятельности - сформировать умение использовать методы мониторинга рынка туристских услуг - сформировать владение прикладными методами исследовательской деятельности в туризме; - сформировать умение принятия управленческих решений на основе системного подхода; - сформировать владение методами разработки и реализации экскурсионных программ. **Требования к результатам обучения по производственной практике - исследовательской**: в результате прохождения практики формируются следующие компетенции: ПК-6 Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности. **Место практики в структуре ОПОП бакалавриата.** Производственная практика - исследовательская» входит в блок Б.2 «Практики» и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений; по очной форме проводится в 8 семестре, по заочная форме - на 4 курсе. **Содержание практики:** • знакомство с базой практики, с отчетной документацией, с трудовой дисциплиной, знакомство студентов с руководителями практики, целями и задачами практики; • инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка;

		• ознакомление с функциональными обязанностями практиканта в местах прохождения практики. • ознакомиться со структурой и основными направлениями деятельности организации (учреждения), ее структурных подразделений; • изучить должностные инструкции работников организации; • изучить правовые документы, регламентирующие деятельность организации (учреждения); • посещение, согласно графику, мест практики (предприятий туриндустрии и т.п.), выполнение индивидуальных заданий в соответствии с формируемыми компетенциями: применение методов прикладных исследований на предприятии индустрии гостеприимства; • подготовить отчетную документацию по итогам практики; • оформить отчет по в соответствии с требованиями; представление оформленных в установленном порядке отчетных документов о прохождении практики.
Б2.В.05(Пд)	**Производственная практика (преддипломная практика)**	**Цель** производственной практики – преддипломной – формирование профессиональных компетенций ПК-6; ПК-8, соответствующих видов профессиональной деятельности. формирование умений и навыков научно-исследовательской деятельности, В рамках освоения программы выпускники готовятся к решению **задач**: • сформировать умение принятия управленческих решений на основе системного подхода; • сформировать владение методами разработки и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. • формирование умений и навыков научно-исследовательской деятельности • сбор и обобщение полученных в ходе прохождения практики

		материалов с целью написания выпускной квалификационной работы • подготовка к защите ВКР **Требования к результатам обучения по производственной практике – преддипломной**. Формирование компетенций: ПК-6 Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности; ПК-8 Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. **Место практики в структуре ОПОП бакалавриата** Производственная практика является составной частью образовательной программы высшего образования. «Производственная практика - преддипломная» входит в блок Б.2 «Практики» и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, является обязательным этапом обучения. Проводится в 8 семестре по очной форме обучения и на 5 курсе по заочной. **Содержание практики:** • знакомство с базой практики, с отчетной документацией, с трудовой дисциплиной, знакомство студентов с руководителями практики, целями и задачами практики; • инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка; • ознакомление с функциональными обязанностями практиканта в местах прохождения практики. • ознакомиться со структурой и основными направлениями деятельности организации (учреждения), ее структурных подразделений; • изучить должностные инструкции работников организации; • изучить правовые документы, регламентирующие деятельность организации (учреждения);

		• посещение, согласно графику, мест практики (предприятий туриндустрии и т.п.), выполнение индивидуальных заданий в соответствии с формируемыми компетенциями: применение методов прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности; разработка и реализация бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; • подготовить отчетную документацию по итогам практики; • оформить отчет по в соответствии с требованиями; • представление оформленных в установленном порядке отчетных документов о прохождении практики.