Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) Гостиничная деятельность

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе практики**

**Б2.О.01(У)**

**Ознакомительная практика**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРАКТИКЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции  (или ее части) |
|
| 1 | УК-6 | Способен управлять своим временем, выстраивать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни |
| 2 | УК-3 | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде |
| 3 | УК-4 | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах) |
|
|
| 4 | УК-10. | Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению |
|
| 5 | ОПК- 1 | Способен применять технологические инновации и современное прграммное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания |
| 6 | ОПК-8 | Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности |

**2. Место ПРАКТИКИ в структуре ОП:**

Цель практики – являются получение первичных профессиональных умений и навыков, подготовка обучающихся к осознанному и углубленному изучению специальных дисциплин, привитие им практических профессиональных умений и навыков по сервисному и научно-исследовательскому видам деятельности.

**Задачи практики:**

* ознакомление со структурой гостиничного предприятия;
* изучение основных направлений деятельности предприятия;
* изучение технологий обслуживания клиентов;
* приобретение начальных практических навыков;
* формирование навыков оформления материалов и отчётов практик.

Место практики: учебная практика (ознакомительная) входит в состав блока 2 «Практики», который относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

**3. Объем ПРАКТИКИ и виды учебной работы:**

Учебная практика (ознакомительная практика) проводится в форме контактной работы и иных формах, предусмотренных соответствующей рабочей программой.

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц, 216 академических часов *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

**4.СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ:**

**4.1. Блоки (разделы) практики.**

|  |  |
| --- | --- |
| №  п/п | Этапы работы |
| 1 | Подготовительный период |
| 2 | Основной период |
| 3 | Заключительный период |
| 4 | Зачет с оценкой |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе практики**

**Б2.О.02(У)**

**Исследовательская практика**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРАКТИКЕ:**

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции  (или ее части) |
|
| 1 | ОПК-2 | Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| 2 | ОПК-4 | Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| 3 | ОПК-6 | Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности |
| 4 | ОПК-8 | Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности |
|
| 5 | УК-1 | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач |
| 6 | УК-6 | Способен управлять своим временем, выстраивать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни |

**2. Место ПРАКТИКИ в структуре ОП:**

**Цель учебной практики** (исследовательская практика)закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении дисциплин, на основе изучения деятельности конкретной организации, приобретение первоначального практического опыта. Сформировать представление о гостиничном предприятии как о технологической системе. Сформировать у обучающихся необходимые умения и владения в области организации гостиничных услуг.

**Задачи** **практики:**

* изучение стратегии и основных направлений деятельности гостиничного предприятия;
* изучение технологий обслуживания клиентов;
* изучение учредительных и нормативных документов предприятия;
* приобретение начальных практических навыков;
* изучение особенностей гостиничных предприятий региона и посещение наиболее значимых из них;
* изучение особенностей гостиничной индустрии региона;
* изучить особенности регистрации российских и иностранных граждан в средствах размещения;
* изучить особенности функционирования гостиниц региона, России и мира.

Место практики: учебная практика относится к обязательной части Блока 2 «Практика».

**3. Объем ПРАКТИКИ и виды учебной работы:**

Учебная практика (Исследовательская практика) проводится в форме контактной работы и иных формах, предусмотренных соответствующей рабочей программой.

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часов (1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).

**4.СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ:**

**4.1. Блоки (разделы) практики.**

|  |  |
| --- | --- |
| №  п/п | Этапы работы |
| 1 | Подготовительный период |
| 2 | Основной период |
| 3 | Заключительный период |
| 4 | Зачет с оценкой |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе практики**

**Б2.О.03(Пд) Преддипломная практика**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРАКТИКЕ:**

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции  (или ее части) |
|
| 1 | УК-1 | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач |
|
|
|
|
| 2 | УК-2 | Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений |
|
|
|
|
| 3 | УК-3 | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде |
|
|
| 4 | УК-4 | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) |
|
|
|
|
| 5 | УК-5 | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах |
|
|
| 6 | УК-6 | Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни |
|
|
|
|
| 7 | УК-8 | Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций |
|
|
| 8 | УК-9 | Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности |
|
| 9 | УК-10 | Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению |
|
| 8 | ПК-1 | Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания |
|
|
| 9 | ПК-2 | Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания |
|
|
| 10 | ПК-3 | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере |
|
|
| 11 | ПК-4 | Способен проектировать объекты профессиональной деятельности |
|
| 12 | ПК-5 | Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса |
|
|
| 13 | ПК-6 | Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности |
|
|
| 14 | ПК-7 | Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения |
|
|
| 15 | ПК-8 | Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания |
|
|
| 14 | ОПК-1. | Способен применять технологические инновации и современное прграммное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания |
|
|
| 15 | ОПК-2. | Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| 16 | ОПК-3. | Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности |
| 17 | ОПК-4. | Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| 18 | ОПК-5. | Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности |
| 19 | ОПК-6. | Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности |
| 20 | ОПК-7. | Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности |
| 21 | ОПК-8 | Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности |
|

**2. Место ПРАКТИКИ в структуре ОП:**

**Цель** производственной практики (преддипломная практика) – приобретение практических навыков работы в функциональных основных подразделениях организации (предприятия) гостиничной сферы и изучение их работы; апробация результатов выпускной квалификационной работы (ВКР).

**Задачи** производственной практики:

* изучение особенности деятельности гостиничного предприятия;
* изучение особенностей организации обслуживания клиентов гостиничного предприятии;
* изучение аспектов деятельности конкретного гостиничного предприятия;
* сбор материала по теме выпускной квалификационной работы;
* апробация материалов выпускной квалификационной работы.

Место практики: производственная практика относится к обязательной части Блока 2 «Практика».

**3. Объем ПРАКТИКИ и виды учебной работы:**

Производственная практика (преддипломная практика) проходит в форме контактной работы и иных формах, предусмотренных соответствующей рабочей программой.

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц, 216 академических часов (1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).

**4.СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ:**

**4.1. Блоки (разделы) практики.**

|  |  |
| --- | --- |
| №  п/п | Этапы работы |
| 1 | Подготовительный период |
| 2 | Основной период |
| 3 | Заключительный период |
| 4 | Зачет с оценкой |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе практики**

**Б2.В.01(П)**

**Проектная практика**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРАКТИКЕ:**

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции  (или ее части) |
|
| 1 | ПК-6 | Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности |
|
|

**2. Место ПРАКТИКИ в структуре ОП:**

**Цель производственной практики** (проектная практика) – приобретение практических навыков самостоятельной работы в функциональных основных подразделениях гостиничного предприятия и изучение их работы.

**Задачи производственной практики:**

* получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
* изучение особенности деятельности гостиничного предприятия;
* изучение особенностей организации обслуживания клиентов гостиничного предприятия;
* изучение аспектов деятельности конкретного предприятия.

Место практики: производственная практика относится к вариативной части Блока 2 «Практика».

**3. Объем ПРАКТИКИ и виды учебной работы:**

Производственная практика (проектная практика) проводится в форме контактной работы и иных формах, предусмотренных соответствующей рабочей программой.

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часов (1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).

**4.СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ:**

**4.1. Блоки (разделы) практики.**

|  |  |
| --- | --- |
| №  п/п | Этапы работы |
| 1 | Подготовительный период |
| 2 | Основной период |
| 3 | Заключительный период |
| 4 | Зачет с оценкой |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе практики**

**Б2.В.02(П) Сервисная практика**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРАКТИКЕ:**

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции  (или ее части) |
|
| 1 | УК-9 | Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности |
|
| 2 | ПК-7 | Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения |
|
|

**2. Место ПРАКТИКИ в структуре ОП:**

Место практики: производственная относится к вариативной части Блока 2 «Практика».

**Цель производственной практики** (сервисная практика) – приобретение практических навыков по разработке гостиничного продукта и совершенствованию обслуживания клиентов гостиничного предприятия.

**Задачи производственной практики:**

* получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
* изучение особенности деятельности гостиничного предприятия;
* изучение особенностей организации обслуживания клиентов гостиничного предприятия;
* формирование предложений по совершенствованию обслуживания клиентов гостиничного предприятия;
* изучение аспектов деятельности конкретного предприятия.

**3. Объем ПРАКТИКИ и виды учебной работы:**

Производственная практика (сервисная практика) проводится в форме контактной работы и иных формах, предусмотренных соответствующей рабочей программой.

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часов (1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).

**4.СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ:**

**4.1. Блоки (разделы) практики.**

|  |  |
| --- | --- |
| №  п/п | Этапы работы |
| 1 | Подготовительный период |
| 2 | Основной период |
| 3 | Заключительный период |
| 4 | Зачет с оценкой |

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе практики**

**Б2.В.03(П) Практика по организации исследовательской деятельности**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРАКТИКЕ:**

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции  (или ее части) |
|
| 1 | ПК-5 | Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса |
|
|
| 2 | ПК-8 | Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания |
|
|

**2. Место ПРАКТИКИ в структуре ОП:**

**Цель производственной практики (**практика по организации исследовательской деятельности**)** – приобретение практических навыков работы в функциональных основных подразделениях гостиничного предприятия и изучение их работы, в приобретении навыков самостоятельной научно-исследовательской деятельности, а также целенаправленная подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы.

**Задачи производственной практики:**

* изучение особенности деятельности гостиничного предприятия;
* изучение особенностей организации обслуживания клиентов гостиничного предприятия;
* изучение аспектов деятельности конкретного гостиничного предприятия;
* сбор материала по теме выпускной квалификационной работы.

Место практики: Производственная практика относится к вариативной части Блока 2 «Практика».

**3. Объем ПРАКТИКИ и виды учебной работы:**

Производственная практика (практика по организации исследовательской деятельности) проводится в форме контактной работы и иных формах, предусмотренных соответствующей рабочей программой.

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часов (1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).

**4.СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ:**

**4.1. Блоки (разделы) практики.**

|  |  |
| --- | --- |
| №  п/п | Этапы работы |
| 1 | Подготовительный период |
| 2 | Основной период |
| 3 | Заключительный период |
| 4 | Зачет с оценкой |