

МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТРАНСПОРТА»
(РУТ (МИИТ))



Рабочая программа практики,
как компонент образовательной программы
высшего образования - программы бакалавриата
по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело,
утвержденной первым проректором РУТ (МИИТ)
Тимониным В.С.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика

Преддипломная практика

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Управление гостиничным бизнесом

Форма обучения: Заочная

Рабочая программа практики в виде электронного документа выгружена из единой корпоративной информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу

Простая электронная подпись, выданная РУТ (МИИТ)
ID подписи: 3068
Подписал: заведующий кафедрой Ступникова Елена
Анатольевна
Дата: 01.06.2021

1. Общие сведения о практике.

Производственная (преддипломная) практика проводится для осуществления профессиональной деятельности по направленности (профилю) образовательной программы, а также формирования универсальных компетенций, обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Преддипломная практика позволяет приобрести опыт решения практических задач, требующих применения профессиональных знаний и умений. На практике будущий выпускник собирает и анализирует необходимый материал для дальнейшего написания выпускной квалификационной работы.

Целями производственной (преддипломной) практики являются:

- способность рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений.

- способность осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

- способность организовывать процесс оказания услуг и разрабатывать технологии процесса обслуживания в отдельных сферах сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителей и применением клиенториентированных технологий.

- способность внедрять и использовать современные технологии сервисного обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

- способность организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий.

- сбор и анализ необходимый материал для дальнейшего написания выпускной квалификационной работы.

Задачами производственной (преддипломной) практики являются:

- изучение опыта практического применения технологий, методов, подходов в гостиничной деятельности; выявление направлений совершенствования профессиональной деятельности в различных подразделениях гостиничного предприятия;

- получить представление о координации деятельности функциональных подразделений конкретного предприятия гостеприимства, о

различных правовых и нормативных документах и об организации управления предприятием в целом;

- расширение, систематизация и закрепление теоретических знаний по изученным дисциплинам гостеприимства;

- изучение новейших информационных методов поиска, сбора, хранения и обработки управленческой информации, современных методов аналитической работы;

- освоение методов контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства;

- изучение системы классификации гостиниц и иных средств размещения, сертификации услуг размещения и общественного питания;

- изучение современных методов оценки эффективности отелей;

- приобретение практического опыта работы в современном отеле;

- применение знаний для анализа деятельности предприятия (учреждения, организации);

- умение давать оценку и предлагать экономически обоснованные решения, направленные на повышение эффективности работы предприятия (учреждения, организации);

- сбор, обработка, анализ и систематизация материалов для подготовки отчета по практике и выпускной квалификационной работы.

2. Способ проведения практики:

стационарная и (или) выездная

3. Форма проведения практики.

Практика проводится в форме практической подготовки.

При проведении практики практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

4. Организация практики.

Практика может быть организована:

- непосредственно в РУТ (МИИТ), в том числе в структурном подразделении РУТ (МИИТ);

- в организации, осуществляющей деятельность по профилю образовательной программы (далее - профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, на основании

договора, заключаемого между РУТ (МИИТ) и профильной организацией.

5. Планируемые результаты обучения при прохождении практики.

Перечень формируемых результатов освоения образовательной программы (компетенций) в результате обучения при прохождении практики:

ПК-1 - Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания ;

ПК-2 - Способен организовывать процесс оказания услуг и разрабатывать технологии процесса обслуживания в отдельных сферах сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителей и применением клиентоориентированных технологий;

ПК-3 - Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания ;

ПК-4 - Способен применять современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-5 - Способен внедрять и использовать современные технологии сервисного обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-6 - Способен организовать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, сертификации услуг размещения и общественного питания;

ПК-7 - Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиентоориентированных технологий ;

ПК-8 - Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений

.

Обучение при прохождении практики предполагает, что по его результатам обучающийся будет:

Знать: основные методы управления ресурсами и персоналом организаций сферы гостеприимства, организации процесса оказания услуг и разработки технологии процесса обслуживания в отдельных сферах сервиса,

систему классификации гостиниц и иных средств размещения, сертификации услуг размещения; теоретические и практические аспекты функционирования предприятий индустрии гостеприимства, нормы международного права для осуществления профессиональной деятельности.

Уметь: осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах); обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями отеля, собирать, анализировать и обрабатывать материал для выпускной квалификационной работы.

Владеть: организацией процесса обслуживания потребителей и применением клиенториентированных технологий, современными информационными технологиями при анализе рынка индустрии гостеприимства; оптимальными способами для эффективного решения различных ситуационных задач в отеле, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; владеть методами применения технологических новаций и современного программного обеспечения в сфере гостеприимства.

6. Объем практики.

Объем практики составляет 3 зачетных единиц (108 академических часов).

7. Содержание практики.

Обучающиеся в период прохождения практики выполняют индивидуальные задания руководителя практики.

№ п/п	Краткое содержание
1	Этап 1: Подготовительный - посещение организационно-ознакомительной лекции; - получение и усвоение индивидуального задания по практике; - усвоение обязанностей, правил поведения, режима прохождения практики и функциональных обязанностей.
2	Этап 2: Основной - выполнение задания; - поиск информации по обозначенной проблематике; - систематизация фактического, аналитического материала; - вдумчивый анализ найденного материала (литературного, статистического, нормативно-правового и иного).

№ п/п	Краткое содержание
3	Этап 3: Аналитический и отчетный - обработка и анализ полученной информации; - подготовка и формирование отчета по практике; - представление отчета по практике и аттестационной книжки; - осуществление защиты отчета по практике; - получение зачета с оценкой.

8. Перечень изданий, которые рекомендуется использовать при прохождении практики.

9. Форма промежуточной аттестации: Дифференцированный зачет в 13 семестре

10. Оценочные материалы.

Оценочные материалы, применяемые при проведении промежуточной аттестации, разрабатываются в соответствии с локальным нормативным актом РУТ (МИИТ).

Авторы

Раппопорт Андрей
Валерьевич

Лист согласования

Заведующий кафедрой ЭТИиУСБ

Е.А. Ступникова

Председатель учебно-методической
комиссии

М.В. Ишханян