

МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТРАНСПОРТА»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ИЭФ



Ю.И. Соколов

«17» сентября 2020 г.

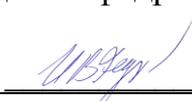
Кафедра Сервис и туризм

Автор Кучин Михаил Алексеевич, к.э.н., доцент

Аннотация к программе практики

Технологическая практика

Направление подготовки:	<u>43.03.03 Гостиничное дело</u>
Профиль:	<u>Гостиничная деятельность</u>
Квалификация выпускника:	<u>Бакалавр</u>
Форма обучения:	<u>Очная</u>
Год начала обучения:	<u>2018</u>

<p>Одобрено на заседании Учебно-методической комиссии</p> <p>Протокол № 1 «31» августа 2020 г. Председатель учебно-методической комиссии  М.В. Ишханян</p>	<p>Одобрено на заседании кафедры</p> <p>Протокол № 17 «31» августа 2020 г. Заведующий кафедрой  И.В. Федякин</p>
---	--

- 1. Цели практики**
- 2. Задачи практики**
- 3. Место практики в структуре ОП ВО**
- 4. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП**
- 5. Объем, структура и содержание практики, формы отчетности**

Аннотация к программе практики

Технологическая практика

(вид практики)

1. Цели практики

Целью технологической практики является формирование у студентов представления о сущности разных видов управленческой деятельности гостиничного предприятия в условиях современной рыночной экономики, через применение и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения и приобретение практических навыков по направлению подготовки.. Данная практика соответствует производственно-технологической деятельности.

2. Задачи практики

Задачами технологической практики являются:

- познакомиться с организацией (предприятием, учреждением), её производственной деятельностью, местом в конкурентной среде рыночной экономики и взаимодействием с этой средой;
- изучить основные принципы построения и распределения управленческих функций на предприятии индустрии гостеприимства;
- исследовать маркетинговую деятельность на предприятии;
- изучить организацию деятельности основных служб гостиничного предприятия и непосредственно участвовать в работе его структурных подразделений;
- непосредственно участвовать в производственном процессе, в качестве стажёра (основного работника) на управленческих должностях;
- приобрести профессиональные производственные умения и навыки, необходимые специалистам в области управления.

3. Место практики в структуре ОП ВО

Производственная практика "Технологическая практика" относится к циклу «Практики» (Б2.П) ООП направления подготовки бакалавров 43.03.03 - Гостиничное дело, профиль - Гостиничная деятельность, проходит в 6 семестре, носит концентрированный характер.

Во время технологической практики происходит закрепление и конкретизация результатов теоретического обучения. Технологическая практика является обобщающим этапом в закреплении студентами тех теоретических знаний, которые получены ими в процессе изучения таких дисциплин учебного плана, как Учебная практика «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков», Производственная практика «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», «Введение в специальность», «История гостиничного дела» «Стандартизация и контроль качества гостиничных

услуг», «Технология гостиничной деятельности», «Организация гостиничного дела», «Информационные технологии в гостиничном деле», «Технология гостиничной деятельности», «Гостиничный менеджмент», «Маркетинг гостиничного предприятия», «Экономика гостиничного предприятия», «Инновации в гостиничном деле», «Основы индустрии гостеприимства», «Технологии продаж», «Сопутствующие услуги, предоставляемые гостиничным предприятием».

При изучении данных дисциплин студент должен:

- знать теоретические основы управления гостиничным предприятием;
- уметь применять полученные теоретические знания в решении профессиональных задач;
- владеть навыками оформления результатов сбора данных и выполненных заданий и работ.

Технологическая практика является основой для изучения последующих дисциплин: «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг», «Проектирование гостиничной деятельности», «Документационное обеспечение управления гостиничным делом», «Профессиональная этика и этикет», «Реклама в гостиничном деле», «Технология и организация питания», «Технология и организация санаторно-курортных услуг», «Антикризисный менеджмент», «Гостиничные цепи», «Взаимодействие с субъектами туристического рынка».

4. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП

№ п\п	Код компетенции	Содержание компетенции
1	2	3
1	ПК-1	готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей
2	ПК-5	способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
3	ПК-8	готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя
4	ПК-7	готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями
5	ПК-11	готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей
6	ПК-2	готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий

5. Объем, структура и содержание практики, формы отчетности

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единиц, 2 недели/108 часов.

Содержание практики, структурированное по разделам (этапам)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды деятельности студентов в ходе практики, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля
		Зет	Часов			
			Все-го	Практическая работа	Самостоятельная работа	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Раздел: Подготовительный этап: 1.1. Инструктаж по технике безопасности. 1.2. Установочные занятия	0,5	18	18	0	ТК-1 Задания в дневнике практике. Зачет по технике безопасности.
2.	Раздел: Этап прохождения производственной практики: 2.2. Сбор и обработка фактического материала 2.3. Анализ полученной информации 2.4. Систематизация информации 2.5. Выполнение индивидуального задания	2	72	72	0	ТК-2 Задания в дневнике практике. Выполнение письменного задания.
3.	Раздел: Заключительный этап:	0,5	18	18	0	Отчет по практике, презентация доклада
4.	Раздел: Вид контроля	0	0	0	0	ЗаО
	Всего:		108	108	0	

Форма отчётности: аттестационная книжка студента по практике, отчет.