

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

**АННОТАЦИЯ К
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ**

Производственная практика

Технологическая практика

Направление подготовки: 38.03.02 – Менеджмент

Направленность (профиль): Менеджмент гостинично-ресторанных
предприятий

Форма обучения: Очная

Общие сведения о практике.

Производственная (технологическая) 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.

Целями производственной (технологической) практики являются:

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

- способность обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

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

общественного питания.

- способность осуществлять сбор, обработку и анализ данных, необходимых для решения поставленных управленческих задач, с использованием современного инструментария и интеллектуальных информационно-аналитических систем;

- способность выявлять и оценивать новые рыночные возможности, разрабатывать бизнес-планы создания и развития новых направлений деятельности и организаций;

- способность обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, принимать обоснованные экономические решения

- способность обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

Задачами производственной (технологической) практики являются:

- уметь 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.

- уметь применять современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

- изучение работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, сертификации услуг размещения и общественного питания.

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

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

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

- приобретение практического опыта и применение знаний для анализа деятельности предприятия (учреждения, организации);

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

Способ проведения практики:

стационарная практика

выездная практика

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.