

**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  
38.03.02 Менеджмент,  
утвержденной первым проректором РУТ (МИИТ)  
Тимониным В.С.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**Производственная практика**

**Технологическая практика**

Направление подготовки: 38.03.02 Менеджмент

Направленность (профиль): Менеджмент гостинично-ресторанных  
предприятий

Форма обучения: Очная

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: 314524  
Подписал: заведующий кафедрой Федякин Иван  
Владимирович  
Дата: 01.06.2021

## 1. 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.

## 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:** методы внедрения и использования современных технологий сервисного обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, основы управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания, основные теоретические и практические аспекты функционирования предприятий индустрии гостеприимства.

**Уметь:** осуществлять контроль и оценку эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, применять системный подход для решения поставленных задач, разрабатывать бизнес-планы создания и развития новых направлений деятельности и организаций;

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

**Владеть:** методами подтверждения соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, сертификации услуг размещения и общественного питания, способами расчета и анализа экономических результатов деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений, оптимальными способами для эффективного решения различных ситуационных задач в отеле или предприятии питания.

#### 6. Объем практики.

Объем практики составляет 9 зачетных единиц (324 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).
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.

№	Библиографическое описание	Место доступа
---	----------------------------	---------------

п/п		
1	Быстров С.А. Организация гостиничного дела: учеб. пособие / С.А. Быстров. М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 432 с.	НТБ МИИТ, ЭБС Znanium URL: <a href="http://znanium.com/catalog/product/1034526">http://znanium.com/catalog/product/1034526</a>
2	Купчик, Е.В. Основы делового общения и гостеприимства: учеб. пособие / Е.В. Купчик, О.В. Трофимова. – 3-е изд., стер. – Москва: ФЛИНТА, 2019. – 258 с.	НТБ МИИТ, ЭБС Znanium URL: <a href="http://znanium.com/catalog/product/1035401">http://znanium.com/catalog/product/1035401</a>
3	Васильева, О.О. Менеджмент в туристской индустрии. - СПб.: 2014. – 277 с.	НТБ МИИТ, ЭБС Лань URL: <a href="http://e.lanbook.com/book/64071">http://e.lanbook.com/book/64071</a>
4	Полухина, А.Н. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме: учебное пособие. Йошкар-Ола.: 2012. -220 с.	НТБ МИИТ, ЭБС Лань URL: <a href="http://e.lanbook.com/book/74810">http://e.lanbook.com/book/74810</a>

9. Форма промежуточной аттестации: Дифференцированный зачет в 6 семестре

10. Оценочные материалы.

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

Авторы

Лист согласования

Заведующий кафедрой СТ

И.В. Федякин

Председатель учебно-методической  
комиссии

М.В. Ишханян