

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

Технологическая практика

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Управление гостиничным бизнесом

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 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.

Задачами производственной (технологической) практики являются:

- 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.

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 клиенториентированных 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 поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач; 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.

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 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.

№ п/п	Библиографическое описание	Место доступа
1	Быстров С.А. Организация гостиничного дела: учеб. пособие / С.А. Быстров. М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 432 с.	НТБ МИИТ, ЭБС Znanium URL: http://znanium.com/catalog/product/1034526
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: http://znanium.com/catalog/product/1035401
3	Александрова А.Ю. География	НТБ МИИТ, ЭБС Лань URL:

	туризма.-М.: 2015.- 592 с.	http://e.lanbook.com/book/53699
4	Васильева, О.О. Менеджмент в туристской индустрии. - СПб.: 2014. – 277 с.	НТБ МИИТ, ЭБС Лань URL: http://e.lanbook.com/book/64071
5	Полухина, А.Н. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме: учебное пособие. Йошкар-Ола.: 2012. -220 с.	НТБ МИИТ, ЭБС Лань URL: http://e.lanbook.com/book/74810
6	Васина, С.М. Технологии туристско-рекреационного проектирования и освоения территорий: учебно-методическое пособие. Йошкар-Ола.: 2014. -72 с.	НТБ МИИТ, ЭБС Лань URL: http://e.lanbook.com/book/76565

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

Раппопорт Андрей
Валерьевич

Лист согласования

Заведующий кафедрой СТ

И.В. Федякин

Председатель учебно-методической
комиссии

М.В. Ишханян