Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Агабекян Раиса Левоновна
Должность: ректор
Дата подписания: 25.09.2023 16:17:38
Уникальный программный ключ:
4237c7ccb9b9e111bbaf1f4fcda9201d015c4dbaa123ff774747307b9b9f8be

НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ АККРЕДИТОВАННОЕ НЕКОММЕРЧЕСКОЕ
ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«АКАДЕМИЯ МАРКЕТИНГА И СОЦИАЛЬНО-ИНФОРМАЦИОННЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ – ИМСИТ»
(г. Краснодар)

ИНСТИТУТ ПЕДАГОГИКИ И СОЦИАЛЬНЫХ КОММУНИКАЦИЙ

КАФЕДРА ПЕДАГОГИКИ И МЕЖКУЛЬТУРНЫХ КОММУНИКАЦИЙ

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры педагогики и межкультурных коммуникаций, протокол № 6 от 22 марта 2023 г.
И.о. зав. кафедрой педагогики и межкультурных коммуникаций, доцент

_____ _____В.В. Прилепский

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе, доцент
_____Н.И.Севрюгина

17 апреля 2023 г.

**Б2.О.01(У)**

# АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ:
## УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА: ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

для обучающихся направления 43.03.03 Гостиничное дело
направленность (профиль) образовательной программы
«Гостиничная деятельность»
Квалификация (степень) выпускника
«Бакалавр»

Краснодар
2023

| | |
|---|---|
| **Цель и задачи изучения дисциплины:** | **Целью учебной практики: ознакомительная практика является:**<br>- формирование у обучающихся общего представления об организации работы на предприятиях (учреждениях, организациях) или иных объектов туристской индустрии;<br>- анализ факторов внешней среды, влияющих на деятельность предприятия, анализ внутренней среды гостиничного предприятия и качества обслуживания в нем, приобретение начальных практических умений руководства персоналом, использование правил делового этикета при общении в коллективе, исследование услуг и структуры предприятия;<br>- применение в практической деятельности стандартов обслуживания.<br>**Задачи учебной практики: ознакомительная практика является:**<br>-познакомить обучающихся с различными видами организаций (объектами управления);<br>-представить в общем виде предмет и содержание управленческой деятельности;<br>-показать роль бакалавра гостиничного дела и специфику его деятельности в современных организациях гостиничной индустрии;<br>-собрать информацию, необходимую для подготовки отчета, приобрести умения по обработке и анализу данных.<br>. |
| **Основные этапы проведения практики:** | Процесс прохождения практики (Учебная практика: ознакомительная практика) обеспечивает процесс формирования сразу несколько компетенций, критерии оценки целесообразно формировать в два этапа.<br>**Учебная практика: ознакомительная практика является**<br>**2 курс, 4 семестр**<br>1-й этап: **Подготовительный этап**<br>- Ознакомительная (установочная) лекция, включая инструктаж по технике безопасности;<br>- Изучение специальной литературы и другой научно-технической информации о достижениях отечественной и зарубежной науки и в соответствующей области гностичной деятельности<br>**Аналитический этап**<br>- Знакомство с сотрудниками гостиничного предприятия и их деятельностью;<br>- Изучение документации и документооборота;<br>**Отчетный этап**<br>- Обработка и систематизация Материала;<br>- написание отчета и защита.<br>**Производственная практика: организационно-управленческая практика 3 курс, 6 семестр**<br>2-й этап: **Подготовительный этап**<br>- Ознакомительная (установочная) лекция, включая инструктаж по технике безопасности; |

| | |
|---|---|
| | - Изучение специальной литературы и другой научно-технической информации о достижениях отечественной и зарубежной науки и в соответствующей области гностичной деятельности,<br>**Аналитический этап**<br>- Выполнение индивидуальных заданий по поручению руководителя практики;<br>- Разработка рекомендаций ведения документооборота по поручению руководителя практики.<br>**Отчетный этап**<br>- Обработка и систематизация материала, написание отчета;<br>- Защита отчета. |
| **Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины:** | УК-1 − Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач<br>УК-5 − Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>УК-8 − Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов<br>ОПК-2 − Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-6 − Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности<br>ОПК-7 − Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований. |
| **Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины:** | Знать:<br>- методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы;<br>- психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения;<br>- классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, военных конфликтов; методы сохранения природной среды, факторы обеспечения устойчивого развития общества;<br>- Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;<br>- поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области;<br>- безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br><br>Уметь: |

| | |
|---|---|
| | - получать новые знания на основе анализа, синтеза и других методов; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе экспериментальных действий;<br>- грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей;<br>- обеспечивать условия труда на рабочем месте, безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;<br>- поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;<br>- законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности<br><br>Владеть:<br>- исследованием проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности;<br>- организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей;<br>- методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;<br>- документооборот в соответствии с нормативными требованиями; |
| **Общая трудоемкость изучения дисциплины:** | 6 семестр –108 ч. / 3 з.е., 2 недель, 3 курс<br>8 семестр – 108 ч./3 з.е., 2 недели, 4 курс |
| **Форма итогового контроля знаний:** | Зачет с оценкой |