

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Агабекян Раиса Левоновна

Должность: ректор

Дата подписания: 20.03.2024 14:07:26

Уникальный идентификатор:

4237c7ccb9b9e111bbaf1f4fcda9201d015c4dbaa123ff77474730719b9fcb9

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 Академии ИМСИТ,  
протокол № 5 от 25 декабря 2023,

И.о.зав. кафедрой ПиМК, доцент  
В.В. Прилепский



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе,  
доцент Н.И. Севрюгина  
25.12. 2023 г.

**Б2.О.02(П)**

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА: ПРЕДИПЛОМНАЯ  
ПРАКТИКА**

для обучающихся направления 43.03.03 Гостиничное дело  
направленность (профиль) образовательной программы  
«Управление гостиничным бизнесом»  
Квалификация (степень) выпускника  
«Бакалавр»

Краснодар  
2023

<p><b>Цель и задачи изучения дисциплины:</b></p>	<p><b>Целями</b> производственной (преддипломной) практики студентов являются формирование профессиональных умений и навыков, приобретение практических навыков работы в гостинице на должностях, соответствующих профилю получаемого студентом образования, подготовка студента к выполнению выпускной квалификационной работы.</p> <p>Практика направлена на решение следующих <b>задач</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- закрепление практических навыков работы с документацией;</li> <li>- закрепление основных профессиональных навыков в области сбора информации о состоянии гостиничного рынка;</li> <li>- дальнейшее изучение системы управления гостиницей, освоение техникоэкономических характеристик и показателей управленческой деятельности в пределах соответствующей базы практики;</li> <li>- закрепление практических навыков управления службами гостиниц;</li> <li>- расширение представления студентов о месте и роли выпускников направления «гостиничное дело» в решении управленческих задач, стоящих перед предприятиями туристской индустрии;</li> <li>- приобретение навыков анализа менеджмента конкретной организации и навыков сбора и обработки статистического материала, необходимого для выполнения задания; участие в организации, планировании и совершенствовании деятельности служб гостиницы и разработке мероприятий по повышению эффективности их деятельности;</li> <li>- формирование области научных исследований для дальнейшей работы, в том числе, для выполнения выпускной квалификационной работы.</li> </ul> <p>Обучающийся во время производственной практики: преддипломная практика, должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:</p> <p><b>Организационно-управленческая деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения,</li> <li>- распределение обязанностей и определение объемов работ исполнителей;</li> <li>- планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения,</li> <li>- определение плановых заданий и технико-экономических норм, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности с требованиями потребителя;</li> <li>- координация деятельности функциональных подразделений и других средств размещения;</li> <li>- оценка эффективности организационно-управленческой деятельности гостиниц и других средств размещения,</li> <li>- контроль деятельности гостиниц и других средств размещения.</li> </ul> <p><b>Сервисная деятельность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечение качества обслуживания и предоставление гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей;</li> <li>- соблюдение стандартов, других правовых и нормативных документов деятельности гостиницы и других средств размещения;</li> <li>- выбор оптимальных технологических процессов гостиничной деятельности, соответствующих запросам</li> </ul>
--	---

	<p>потребителей;</p> <p>- соблюдение кодекса профессиональной этики, формирование клиентурных отношений</p>
<p><b>Основные этапы проведения практики:</b></p>	<p><b>Подготовительный и ознакомительный этап:</b></p> <p>1. установочная лекция по практике;</p> <p>2. составление индивидуальных планов практики;</p> <p><b>Этап работы над реализацией поставленных задач:</b></p> <p>3. знакомство с базой практики;</p> <p>4. решение профессиональных, предложенных руководителем;</p> <p>5. самостоятельное выявление и решение профессиональных задач;</p> <p><b>Завершающий этап</b></p> <p>6. подготовка отчетной документации;</p> <p>7. защита отчета.</p>
<p><b>Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины:</b></p>	<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный анализ</p> <p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p>УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p> <p>ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p> <p>ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-2 - Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-3 - Способен применять технологии обслуживания с учетом</p>

	<p>технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере</p> <p>ПК-4 - Способен проектировать объекты профессиональной деятельности</p> <p>ПК-5 - Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины:</b></p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы, как осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный анализ;</li> <li>- круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм,</li> </ul>

	<p>имеющих ресурсов и ограничений</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</li> <li>- деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</li> </ul> <p>межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- как управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</li> <li>- способы принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа;</li> <li>- юридические основания для представления и описания результатов деятельности; правовые нормы для оценки результатов решения задач;</li> <li>- проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности;</li> <li>- принципы коммуникации в профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии;</li> <li>- психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и профессиональные особенности и народные традиции населения;</li> <li>- особенности принятия и реализации организационных, в том числе управленческих решений; теоретико-методологические основы саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности;</li> <li>- основные документы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности;</li> <li>- потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон</li> <li>- мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов;</li> <li>экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области;</li> <li>- безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- исследованием проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением научных проблем и использованием</li> </ul>
--	--

адекватных методов для их решения;

- правовыми нормами в области, соответствующей

	<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы;</li> <li>- реализацией способов устной и письменной видов коммуникации, в том числе на иностранном языке;</li> <li>- навыками определения эффективного направления действий в области профессиональной деятельности; способами принятия решений на уровне собственной профессиональной деятельности;</li> <li>- современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале</li> </ul>
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины:</b>	8 семестр –324 ч. / 9 з.е., 6 недель, 4 курс
<b>Форма итогового контроля знаний:</b>	Зачет с оценкой