

Аннотация программы практики

Вид практики: производственная

Тип практики: организационно-управленческая, магистерская программа по направлению 43.04.03 Гостиничное дело.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно.

Цель практики – освоить профессиональные компетенции, соответствующие виду профессиональной деятельности.

Производственная практика студентов является составной частью образовательной программы по направлению 43.04.03 Гостиничное дело, направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом».

Производственная практика проводится в профильных организациях – предприятиях, оказывающих услуги размещения и питания, на базе Лаборатории гостиничного проектирования.

Производственная практика направлена на формирование следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций обязательных (ОПК, ПК):

- Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2):
 - Применяет основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.1);
 - Выявляет факторы успеха, обосновывает стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.2);
 - Формирует концепции и разрабатывает стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.3).
- Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-1):
 - Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха (ПК-1.1);
 - Осуществляет стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-1.2);
 - Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-1.3);
 - Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-1.4).

Производственная практика входит в Блок 2 «Практики» по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело», является обязательным этапом обучения. Представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Общая трудоемкость производственной организационно-управленческой практики на очной и заочной формах обучения, составляет 9 зачетных единиц трудоемкости (ЗЕТ=36 ч), 324 часа. Проводится на 2 курсе в 3 семестре на очной форме обучения и на 2 курсе в 4 семестре на заочной форме обучения согласно календарному учебному графику. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения производственной организационно-управленческой практики, должны быть использованы в дальнейшем при изучении специальных дисциплин и при прохождении преддипломной практики.

Аннотация программы практики

Вид практики: производственная.

Тип практики: преддипломная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики – дискретно.

Цель практики – освоить профессиональные компетенции, соответствующие виду профессиональной деятельности

Преддипломная практика студентов является составной частью образовательной программы высшего образования 43.04.03 Гостиничное дело, направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом».

Основная цель производственной (преддипломной) практики – закрепление и углубление теоретических знаний и практических навыков в области гостиничного дела в процессе сбора, систематизации и обобщения информации, необходимой для написания выпускной квалификационной работы.

Основными задачами производственной (преддипломной) практики являются:

- сбор и обобщение материалов по теме ВКР с учетом практического профессионального опыта, полученного в процессе практики;
- формирование теоретической и аналитической частей ВКР.

Производственная практика проводится в профильных организациях – предприятиях, оказывающих услуги размещения и питания, на базе Лаборатории гостиничного проектирования.

Производственная (преддипломная) практика направлена на формирование следующих компетенций (ПК):

- Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-1);

- Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха (ПК-1.1);

- Осуществляет стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-1.2);

- Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-1.3);

- Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-1.4).

- Способен научно обосновывать и проектировать предприятия сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-2);

- Научно обосновывает проекты предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-2.1);

- Проектирует предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с учетом современных технологий и новаций (ПК-2.2);

- Планирует ресурсы и разрабатывает дорожные карты проектов в сфере гостеприимства и общественного питания (ПК-2.3).

Производственная (преддипломная) практика входит в Блок 2 «Практики» по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, является обязательным этапом обучения. Представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных

на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Общая трудоемкость производственной (преддипломной) практики составляет 21 зачетная единица трудоемкости (ЗЕТ=36 ч), 756 часа. Проводится на 2 курсе в 4 семестре на очной форме обучения и на 3 курсе во 5 семестре на заочной форме обучения согласно календарному учебному графику. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения преддипломной практики, должны быть использованы при подготовке к ГИА и в профессиональной деятельности выпускника.

Аннотация программы практики

Вид практики: учебная

Тип практики: исследовательская, магистерская программа по направлению 43.04.03 Гостиничное дело.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно.

Цель практики – освоить профессиональные компетенции, соответствующие виду профессиональной деятельности

Учебная практика студентов является составной частью основной профессиональной образовательной программы по направлению 43.04.03 Гостиничное дело, направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом».

Учебная практика направлена на формирование следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций обязательных (ОПК):

- Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6):

- Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6.1.);

- Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6.2.);

- Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях (ОПК 6.3.).

Учебная практика проводится в профильных организациях – предприятиях, оказывающих услуги размещения и питания, на базе Лаборатории гостиничного проектирования.

Содержание учебной практики охватывает круг вопросов, связанных с получением обучающимися знаний об особенностях деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, приобретение навыков анализа деятельности предприятий данной сферы, изучение требований, предъявляемых к менеджерам этих предприятий.

Задачи учебной практики: изучение методов, приемов, технологий деятельности менеджеров; приобретение первичного опыта управления; выработка у магистрантов навыков практического применения теоретических знаний, полученных в процессе освоения базовых дисциплин; профессиональная ориентация студентов; ведение и оформление документации по практике (отчета).

Учебная практика входит в Блок 2 «Практики» по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, является обязательным этапом обучения. Представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-

практическую подготовку обучающихся. Общая трудоемкость учебной практики составляет 9 зачетных единиц трудоемкости (ЗЕТ=36 ч), 324 часа. Проводится на 1 курсе в 1 семестре на очной форме обучения и на 1 курсе во 2 семестре на заочной форме обучения согласно календарному учебному графику. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения учебной практики, должны быть использованы в дальнейшем при прохождении производственной практики, а также изучении специальных дисциплин.

Аннотация программы практики

Вид практики: учебная

Тип практики: ознакомительная, магистерская программа по направлению 43.04.03 Гостиничное дело.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно.

Цель практики – освоить профессиональные компетенции, соответствующие виду профессиональной деятельности

Учебная практика студентов является составной частью основной профессиональной образовательной программы по направлению 43.04.03 Гостиничное дело, направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом».

Учебная практика направлена на формирование следующих универсальных и общепрофессиональных компетенций (УК):

- Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (УК-6);
- Оценивает свои ресурсы и их пределы, оптимально их использует (УК-6.1);
- Определяет приоритеты профессионального развития и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям (УК-6.2).

Учебная практика проводится на базе Лаборатории гостиничного проектирования.

Содержание учебной практики охватывает круг вопросов, связанных с получением обучающимися знаний об особенностях деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, приобретение навыков определения и реализации приоритетов собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки, представления результатов научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности.

Задачи учебной практики: профессиональная ориентация студентов и оформление документации по практике (отчета).

Учебная практика входит в Блок 2 «Практики» по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, является обязательным этапом обучения. Представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Общая трудоемкость учебной практики составляет 1 зачетная единица трудоемкости (ЗЕТ=36 ч), 36 часов. Проводится на 1 курсе в 1 семестре на очной и заочной формах обучения согласно календарному учебному графику. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения учебной практики, должны быть использованы в дальнейшем при прохождении учебной исследовательской и производственной практик, а также изучении специальных дисциплин.

Аннотация программы практики

Вид практики: производственная

Тип практики: практика по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности обучающихся в магистратуре по направлению 43.04.03 Гостиничное дело.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно.

Цель практики – освоить профессиональные компетенции, соответствующие виду профессиональной деятельности.

Производственная практика студентов является составной частью образовательной программы по направлению 43.04.03 Гостиничное дело, направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом».

Производственная практика проводится в профильных организациях – предприятиях, оказывающих услуги размещения и питания, на базе Лаборатории гостиничного проектирования.

Производственная практика направлена на формирование следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций обязательных (ОПК):

- Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-3);
- Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-3.1);
- Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-3.2);
- Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон (ОПК-3.3).
- Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6);
- Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6.1);
- Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6.2);
- Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях (ОПК-6.3).

Производственная практика входит в Блок 2 «Практики» по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело», является обязательным этапом обучения. Представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Общая трудоемкость производственной практики по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности на очной и заочной формах обучения, составляет 9 зачетных единиц трудоемкости (ЗЕТ=36 ч), 324 часа. Проводится на 1 курсе во 2 семестре

на очной форме обучения и на 2 курсе в 3 семестре на заочной форме обучения согласно календарному учебному графику. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения производственной практики по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности, должны быть использованы в дальнейшем при изучении специальных дисциплин и при прохождении преддипломной практики.