

Аннотация программы производственной практики (набор 2018 года)

Тип: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, Технологическая практика, Педагогическая практика, Исполнительская практик, Преддипломная практика основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело Направленность (профиль) «Маркетинг в гостеприимстве»

Целью практики является закрепление теоретических и методических знаний, полученных в ходе освоения дисциплин профессиональной подготовки, приобретение магистрантом необходимых практических умений и навыков в осуществлении профессиональной деятельности в условиях реального производственного процесса. Получение магистрами представления о практической деятельности, приобретение первичных профессиональных умений, овладение технологиями деятельности работников повышение мотивации к профессиональному самосовершенствованию, формирование и развитие заданных компетенций, приобретение опыта организационной работы, приобретение и совершенствование практических навыков работы; формирование и развитие компонентов профессиональной культуры, подготовка обучающихся к самостоятельной работе, закрепление теоретических и методических знаний, полученных в ходе освоения дисциплин профессиональной подготовки; изучение научно-практического материала по разделам ВКР.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики:

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11

Технологическая практика ПК-12; ПК-13

Педагогическая практика ОК-6; ОК-2; ОК-3; ПК-3; ПК-5

Исполнительская практика ПК-14; ПК-15; ПК-16

Научно-исследовательская работа ПК-6; ПК-7; ПК-18

Преддипломная практика ОПК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16

4. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате прохождения практики обучающийся должен:

уметь: анализировать современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг; организовывать функционирование и взаимосвязь служб гостиниц и других средств размещения; разрабатывать алгоритмы технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения в соответствии с требованиями потребителя; собирать и обрабатывать эмпирические и экспериментальные данные для оценки потребительских ожиданий; использовать современные информационные и коммуникационные технологии для разработки актуального гостиничного продукта; выявлять факторы, определяющие качество гостиничных услуг, характеристики, показатели и методы их определения; применять типовые модели в расчетах микро-показателей, с использованием информационных технологий; определять методы контроля качества услуг и продукции; осуществлять выбор оптимальных технологических процессов гостиничной деятельности в соответствии с требованиями потребителя; оценивать рынки сбыта, социально-

демографические характеристики потребителей, клиентов; моделировать экономические, организационные, хозяйственные ситуации для целей принятия решения и планирования финансово-хозяйственной деятельности.

владеть: навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей; навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения; навыками формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего велению времени и запросам потребителей; навыками применения программных продуктов для сбора, обработки, хранения и использования профессиональной информации; навыками определения затрат и расчета прибыли гостиничных предприятий; методами исследования для принятия решений по гостиничному продукту, ценообразованию, распределению, продвижению; приемами сбора информации, обработки и анализа показателей результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц; методами и инструментами управления качеством, измерения удовлетворенности потребителей, ответственности исполнителей за качество обслуживания; техниками организации контроля качества гостиничных услуг; навыками контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, организация работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения; методологией и приемами организации проектной деятельности в гостинице и других средств размещения.

5. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость составляет - /1728 часов, -/48 зачетных единиц

6. Вид промежуточной аттестации: Дифференцированный зачет - / 1 ,2 ,3,4 семестр

7. Программу разработал

Устинова О.В., к.с.н., доцент каф. МиМУ

Заведующий кафедрой



М.Л. Белоношко

