

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Семестр: 6

Количество часов: 144

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

Производственная практика (преддипломная) является составной частью учебного процесса и состоит в тесной взаимосвязи с теоретическим обучением по специальности 43.02.11 *Гостиничный сервис*. Производственная практика относится к разделу «Преддипломная практика. Индекс ПДП. 00».

Обучающиеся очной формы выходят на производственную практику в 6 семестре.

Производственная практика (преддипломная) базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: ОП.05 «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности»; МДК.01.01 «Организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг»; МДК.02.01 «Организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей»; ПМ.03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»; МДК.03.01 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания»; МДК.04.01 «Организация продаж гостиничного продукта»; МДК.05.04 «Организация питания в гостиницах и туристических комплексах»; МДК.05.07 «Анимационный сервис в гостиницах», прохождении учебной практики и производственной практики (по профилю специальности).

Производственная практика предшествует прохождению государственной итоговой аттестации.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ:

Цель практики - сформировать, закрепить, развить практические навыки и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью согласно требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности.

Задачи практики:

- получить практические навыки организации процесса предоставления услуг;
 - исследовать запросы потребителей гостиничного продукта;
 - принять участие в процессе предоставления услуг;
-

– изучить технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;

– получить навыки использования средств труда: оргтехники, правовых, нормативных и учетных документов;
приобрести опыт работы в первичных трудовых коллективах.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ:

Организация деятельности службы бронирования, организация работы службы приема и размещения гостей, составление и поддержка информационной базы данных, сегментация рынка гостиничных услуг и позиционирование гостиничного продукта, предоставление услуг в гостиничном предприятии, организация процесса предоставления персональных и дополнительных услуг, технологии организации досуга и отдыха, предоставление услуги питания в номерах, проведение исследования по теме выпускной квалификационной работы.

В результате прохождения практики обучающийся должен обладать следующими общекультурными и профессиональными компетенциями: ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8; ОК-9, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-2.4, ПК-2.5, ПК-2.6, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-3.4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ:

Работа с различными видами электронных документов: Microsoft Office: Word, Excel, PowerPoint.

Автоматизированное взаимодействие с обучающимися. Сеть Интернет, социальные сети.

Облачные технологии. Информационная образовательная система института.

Составитель: Андреева С.В., кафедра социально-культурного сервиса и туризма;

Сурикова Т.В., кафедра социально-культурного сервиса и туризма.