

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Редько Татьяна Леонидовна
Должность: проректор по государственной и воспитательной работе
Дата подписания: 15.02.2023 16:18:11
Уникальный программный ключ:
16391fa6890476a016480c1070ea47f5c97c41184600f5cab6c627de9a14e4b



Министерство культуры Российской Федерации
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОСТОЧНО-СИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ИНСТИТУТ КУЛЬТУРЫ»
(Восточно-Сибирский государственный институт культуры)

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРАКТИК

Направление подготовки (специальность)	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль)/специализация:	Креативные технологии сервиса в индустрии гостеприимства
Уровень основной профессиональной образовательной программы	бакалавриат

Улан-Удэ
2023 г.

Б2.О.01(У) Учебная практика (исследовательская практика)

1. Цель практики: получение первичных представлений об объектах индустрии гостеприимства, овладение навыками применения прикладных методов исследовательской деятельности в профессиональной сфере гостиничной индустрии;

Задачи практики:

1) познакомиться со структурой индустрии гостеприимства (предприятия гостиничной индустрии), изучить основные направления деятельности предприятий (организаций), занятых в сфере гостеприимства;

2) ознакомиться с источниками научно-технической информации в области индустрии гостеприимства, изучить характеристики источников научно-технической информации в области гостиничной индустрии;

3) овладеть навыками приемов обработки научно-технической информации в области гостиничной деятельности и руководства научно-технической информацией в целях проектирования услуг гостиничной индустрии.

2. Место практики в структуре ОПОП ВО: В ходе прохождения учебной практики (исследовательской практики) студенты готовятся к осознанному, углубленному изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин. Содержание практики обеспечивает получение представления о современном предприятии/организации и о роли специалиста; о государственных требованиях к содержанию и уровню профессиональной подготовленности бакалавра сервиса и туризма. Учебная практика (исследовательская) предусматривает проведение экскурсий на предприятиях отрасли.

В структуре программы бакалавриата учебная практика (исследовательская практика) базируется на основе дисциплин «Мировая гостиничная индустрия», «Сервисная деятельность», «Международная и национальная политика управления индустрией туризма и гостеприимства», «Организация гостиничной деятельности», «Туристские ресурсы в гостеприимстве», «Оценка потенциала территорий для развития индустрии гостеприимства», «Организация и технологии гостиничного сервиса» и других дисциплин.

3. Трудоемкость практики:

Общая трудоемкость практики: 504 часов / 14 з.е.

Форма контроля: Форма контроля: зачет с оценкой

4. Содержание практики:

1. Подготовительный этап. Беседа с руководителем практики, постановка цели и задач практики, информирование об условиях ее прохождения. Знакомство с правилами техники безопасности, правилами поведения. Информирование о порядке оформления отчетной документации. Календарный план прохождения практики

2. Ознакомительный. Экскурсии-посещения предприятий индустрии гостеприимства и туризма в соответствии с календарным планом прохождения практики. Встречи с представителями предприятий

3. Практический – выполнение индивидуального задания. Сбор информации об объектах индустрии гостеприимства.

4. Отчетный. Подготовка отчета. Защита отчета по практике

5. Формируемые компетенции:

ОПК-4 – Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-2 Способен находить, анализировать и обрабатывать научную информацию в сфере гостеприимства

6. ФОС по компетенциям:

Результаты освоения компетенций проверяется следующими оценочными средствами: отчет (информационные, аналитический отчет), выполнение индивидуального задания на основе фактических данных, полученных в ходе прохождения практики, подготовка сообщения (доклада) и презентации, защита на итоговой конференции, в ходе которой студент отвечает устно на дополнительные вопросы. По итогам выставляется экзаменационная оценка.

ФОС по компетенциям для лиц с ОВЗ формируется с учетом нозологии обучающихся.

7. Учебно-методическое обеспечение, необходимое для прохождения практики, в том числе для инвалидов и лиц с ОВЗ:

Практика обеспечена литературой, в том числе электронными ресурсами, в необходимом количестве экземпляров, имеющейся в фонде научной библиотеки института в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

8. Методические рекомендации для обучающихся по практике:

Методические рекомендации для обучающихся по освоению практики разработаны и утверждены на заседании кафедры.

Б2.В.02(П) Производственная практика (проектно-технологическая практика)

Цель практики: изучение работы основных функциональных подразделений гостиничного предприятия и приобретение практических навыков самостоятельной производственной деятельности, а также применение коммуникативных технологий в процессе реализации гостиничной услуги.

Задачи практики:

- 1) получить практические навыки маркетинговых исследований спроса и сбыта;
- 2) получить практические навыки оценивания эффекта продвижения и реализации гостиничной услуги;
- 3) изучить нормативные и инструктивные материалы, используемые гостиничными предприятиями;
- 4) изучить технологии и овладеть навыками работы на одном из рабочих мест в индустрии гостеприимства;
- 5) изучить процессы планирования, организации и управления производственной деятельностью;
- 6) получить практические навыки самостоятельного проектирования гостиничной услуги.

2. Место практики в структуре ОПОП ВО: Производственная практика (проектно-технологическая практика) предусматривает приобретение практических профессиональных навыков на предприятиях гостиничной индустрии. Практика базируется на основе дисциплин «Основы менеджмента и проектной деятельности», «Менеджмент и маркетинг гостиничного продукта», «Инновации в туризме и гостеприимстве», «Организация и сервис питания в производстве гостиничного продукта», «Индустрия развлечений в туризме и гостеприимстве», «Режиссура анимационных и туристских событий», «Мастерство ведущего культурно-досуговых программ в гостеприимстве», «Технологии игровой деятельности в гостеприимстве», «Организация корпоративного досуга», «Арт-технологии в производстве гостиничного продукта» и других дисциплин.

3. Трудоемкость практики:

Общая трудоемкость практики: 216 часов / 6 з.е.

Форма контроля: зачет с оценкой

4. Содержание практики:

1. Подготовительный этап. Беседа с руководителем практики, постановка цели и задач практики, информирование об условиях ее прохождения. Знакомство с правилами техники безопасности, правилами поведения. Информирование о порядке оформления отчетной документации. Календарный план прохождения практики

2. Производственный. Знакомство с производственной деятельностью предприятия. Самостоятельная работа в одном из подразделений и/или по заданиям руководителя практики.

3. Практический. Выполнение индивидуального задания

4. Отчетный. Подготовка отчета. Защита отчета по практике

5. Формируемые компетенции:

ПК-1 Способен осуществлять проектную деятельность в сфере гостеприимства;

ПК-3 Способен реализовывать продукты креативной индустрии в сфере гостеприимства;

ПК-4 Способен организовывать процесс обслуживания потребителей гостиничных и туристских услуг.

6. ФОС по компетенциям:

Результаты освоения компетенций проверяется следующими оценочными средствами: отчет (информационные, аналитический отчет), выполнение индивидуального задания на основе фактических данных, полученных в ходе прохождения практики, подготовка сообщения (доклада) и презентации, защита на итоговой конференции, в ходе которой студент отвечает устно на дополнительные вопросы. По итогам выставляется экзаменационная оценка.

ФОС по компетенциям для лиц с ОВЗ формируется с учетом нозологии обучающихся.

7. Учебно-методическое обеспечение, необходимое для прохождения практики, в том числе для инвалидов и лиц с ОВЗ:

Практика обеспечена основной и дополнительной литературой, в том числе электронными ресурсами, в необходимом количестве экземпляров, имеющейся в фонде научной библиотеки института в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

8. Методические рекомендации для обучающихся по практике:

Методические рекомендации для обучающихся по освоению практики разработаны и утверждены на заседании кафедры.

Б2.О.02(П) Производственная практика (преддипломная практика)

Целью практики: является обобщение знаний и навыков работы студентов и сбор материалов для дипломного проектирования.

Задачи практики:

1) получить комплексное представление о работе организации (предприятия) гостиничной индустрии.

2) ознакомиться со структурой предприятия с указанием его подразделений и оценкой его рациональности.

3) изучить производственно-хозяйственную деятельности с анализом результатов этой деятельности и самостоятельными выводами по оптимизации деятельности.

4) получить практические навыки анализа ресурсных возможностей предприятия для осуществления деятельности по реализации конкретных проектов.

5) приобрести практические навыки по формированию гостиничной услуги.

- б) изучить техники и методики продаж продукта.
- 7) получить практические навыки обслуживания клиентов.
- 8) получить практические навыки маркетинговых исследований.
- 9) собрать и систематизировать фактический материал для выполнения ВКР.

2. Место практики в структуре ОПОП ВО: Производственная практика (преддипломная практика) предусматривает приобретение практических профессиональных навыков на предприятиях гостиничной отрасли.

Практика базируется на основе дисциплин «Мировая гостиничная индустрия», «Сервисная деятельность», «Международная и национальная политика управления индустрией туризма и гостеприимства», «Организация гостиничной деятельности», «Туристские ресурсы в гостеприимстве», «Оценка потенциала территорий для развития индустрии гостеприимства», «Организация и технологии гостиничного сервиса», «Сервисная деятельность», «Организация гостиничной деятельности», «Основы менеджмента и проектной деятельности», «Менеджмент и маркетинг гостиничного продукта», «Инновации в туризме и гостеприимстве», «Организация и сервис питания в производстве гостиничного продукта», «Индустрия развлечений в туризме и гостеприимстве», «Основы менеджмента и проектной деятельности», «Менеджмент и маркетинг гостиничного продукта», «Инновации в туризме и гостеприимстве», «Организация и сервис питания в производстве гостиничного продукта», «Индустрия развлечений в туризме и гостеприимстве», «Режиссура анимационных и туристских событий», «Мастерство ведущего культурно-досуговых программ в гостеприимстве», «Технологии игровой деятельности в гостеприимстве», «Организация корпоративного досуга» и других дисциплин.

За период прохождения практики студент должен закрепить знания по специальным дисциплинам, полученным в процессе обучения, получить навыки практического их применения, приобрести навыки постановки исследовательской проблемы, поиска подходов ее решения, углубляет и расширяет на практике понятие проектирования на гостиничном предприятии, осуществляет сбор фактического материала для дипломного проектирования.

3. Трудоемкость практики:

Общая трудоемкость практики: 360 часов / 10 з.е.

Форма контроля: зачет с оценкой.

4. Содержание практики:

1. Подготовительный этап. Беседа с руководителем практики, постановка цели и задач практики, информирование об условиях ее прохождения. Знакомство с правилами техники безопасности, правилами поведения. Информирование о порядке оформления отчетной документации. Календарный план прохождения практики

2. Производственный. Знакомство с производственной деятельностью предприятия. Самостоятельная работа в одном из подразделений и/или по заданиям руководителя практики.

3. Практический. Выполнение индивидуального задания

4. Отчетный. Подготовка отчета. Защита отчета по практике

5. Формируемые компетенции:

ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания;

ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности;

ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности;

ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности;

ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности;

ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ПК-1 Способен осуществлять проектную деятельность в сфере гостеприимства;

ПК-2 Способен находить, анализировать и обрабатывать научную информацию в сфере гостеприимства;

ПК-3 Способен реализовывать продукты креативной индустрии в сфере гостеприимства;

ПК-4 Способен организовывать процесс обслуживания потребителей гостиничных и туристских услуг.

6. ФОС по компетенциям:

Результаты освоения компетенций проверяется следующими оценочными средствами: отчет (информационные, аналитический отчет), выполнение индивидуального задания на основе фактических данных, полученных в ходе прохождения практики, подготовка сообщения (доклада) и презентации, защита на итоговой конференции, в ходе которой студент отвечает устно на дополнительные вопросы. По итогам выставляется экзаменационная оценка.

ФОС по компетенциям для лиц с ОВЗ формируется с учетом нозологии обучающихся.

7. Учебно-методическое обеспечение, необходимое для прохождения практики, в том числе для инвалидов и лиц с ОВЗ:

Практика обеспечена основной и дополнительной литературой, в том числе электронными ресурсами, в необходимом количестве экземпляров, имеющейся в фонде научной библиотеки института в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

8. Методические рекомендации для обучающихся по практике:

Методические рекомендации для обучающихся по освоению практики разработаны и утверждены на заседании кафедры.