

Аннотация

Производственная преддипломная практика входит в состав части, формируемой участниками образовательных отношений, образовательной программы подготовки обучающихся по направлению подготовки/ специальности 43.03.03 «Гостиничное дело» направленность «Организация гостиничных услуг». Организацию и проведение практики осуществляет кафедра №62.

Цель проведения производственной практики:

(вид практики)

– проведение практического исследования (сбор материалов) для выполнения выпускной квалификационной работы.

Задачи проведения производственной практики:

(вид практики)

– ознакомление с содержанием основной деятельности, ведущейся в организации (на предприятии) по месту прохождения практики;

– применение теоретических знаний, полученных при изучении предшествующих

– дисциплин учебного плана, при выполнении практических заданий во время прохождения практики;

– приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности;

– овладение студентами общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями для использования их в будущей профессиональной деятельности;

– на основании проведенных исследований, разработать рекомендации по совершенствованию предприятия в соответствии с выбранной темой исследования.

Производственная преддипломная практика обеспечивает формирование у обучающихся следующих

.универсальных компетенций:

УК-1 «Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач»,

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»,

УК-5 «Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах»;

профессиональных компетенций:

ПК-1 «Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания»,

ПК-2 «Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания»,

ПК-3 «Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере»,

ПК-5 «Способен проектировать объекты профессиональной деятельности»,

ПК-6 «Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса»,

ПК-7 «Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности»

Содержание практики охватывает круг вопросов, связанных с _____.

Промежуточная аттестация по практике осуществляется путем защиты отчетов, составляемых обучающимися по итогам практики. Форма промежуточной аттестации по практике – дифференцированный зачет.

Общая трудоемкость практики составляет 24 зачетных единицы, 864 часа.

Язык обучения русский.