

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о подписи:

ФИО: Выборцова Любовь Александровна

Должность: Ректор

Дата подписания: 03.02.2022 15:17:47

Уникальный программный ключ:

c3b3b9c625f6c113afa2a2c42baff9e05a38b76e

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Поволжский государственный университет сервиса» (ФГБОУ ВО «ПВГУС»)

АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ПРАКТИК

основной профессиональной образовательной программы высшего образования -
программы бакалавриата

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) программы бакалавриата:
Гостиничная и ресторанный деятельность

Квалификация выпускника: **бакалавр**

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Практика - вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью

При реализации образовательной программы «Гостиничная и ресторанный деятельность» направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» предусматриваются следующие виды практик:

- учебная практика;
- производственная практика.

Типы учебной практики:

- ознакомительная практика

Типы производственной практики:

- организационно-управленческая практика;
- сервисная практика;
- преддипломная практика.

№	Вид практики	Тип практики	Объём практики		Продолжительность практики, кол-во недель	Курс	Семестр	Формируемые компетенции
			з/ед.	акаде м. час.				
Б.2.О.01 (У)	Учебная практика	Ознакомительная практика	6	216	4	2/2	4/4	ОПК-1, ОПК-4, УК 2, УК 6, УК-8
Б2.В.01 (П)	Производственная практика	Сервисная практика 1	6	216	4	3/3	6/6	ПК-3, ПК-4, ПК-5
Б2.В.02 (П)	Производственная практика	Сервисная практика 2	6	216	4	4/4	7/8	ПК-3, ПК-4, ПК-5
Б2.В.03 (П)	Производственная практика	Организационно-управленческая практика	6	216	4	4/5	8/9	ПК-1, ПК-2
Б2.В.04 (Пд)	Производственная практика	Преддипломная практика	6	216	4	4/5	8/9	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
ИТОГО			30	1080				

Примечание: -/- курс, семестр соответственно для очной и заочной форм обучения

Время прохождения практики определяется учебным планом, календарным учебным графиком и расписанием занятий.

Практика проводится в организациях, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО (далее - профильная организация), на основе договоров с организациями. Основными партнерами университета, согласно договоров о сотрудничестве и договоров на проведение практик, являются: ООО «Отель «Шоколад», ИП Якобсон Э.В. Отель «Патио», Гостиничное предприятие «Лада Резорт» и др.

Практика может быть проведена непосредственно в университете в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных базах практики и иных структурных подразделениях университета, предназначенных для проведения практической подготовки.

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Вид практики - учебная практика

Тип практики - ознакомительная практика

Форма проведения - дискретно

Объем практики - 6 зачётных единиц, 216 академических часов

Продолжительность практики - 4 недели

№	Вид практики	Тип практики	Объём практики		Продолжительность практики, кол-во недель	Курс	Семестр	Формируемые компетенции
			з/ед.	академ. час.				
Б.2.О.01 (У)	Учебная практика	Ознакомительная практика	6	216	4	2/2	4/4	ОПК-1, ОПК-4, УК 2, УК 6, УК-8

Цели учебной практики (ознакомительной):

- достижение планируемых результатов обучения, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций и целью реализации образовательной программы;
- приобретение обучающимися общего представления о будущей профессиональной деятельности, первичных профессиональных умений и навыков;
- закрепление и углубление теоретической подготовки;
- подготовка к осознанному и углубленному изучению профессиональных дисциплин.

Задачами ознакомительной практики являются:

- формирование навыков самостоятельного поиска, сбора, систематизации и обработки организационно-технологической информации в сфере гостеприимства;
 - ознакомление с деятельностью гостиничных предприятий, в том числе изучение учредительных документов, устава организации, штатного расписания, распределения должностных обязанностей, основных видов продукции (услуг).
- исследование и мониторинг рынка гостиничных услуг;
- ознакомление с инновационными технологиями в деятельности предприятий гостиничной индустрии.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Вид практики - производственная практика

Тип практики – сервисная, организационно-управленческая практика

Форма проведения - дискретно

Объем практики - 12 зачётных единиц, 432 академических часов, в т.ч.:

№	Вид практики	Тип практики	Объём практики		Продолжительность практики, кол-во недель	Курс	Семестр	Формируемые компетенции
			з/ед.	академ. час.				
Б2.В.01 (П)	Производственная практика	Сервисная практика 1	6	216	4	3/3	6/6	ПК-3 ПК-4, ПК-5
Б2.В.02 (П)	Производственная практика	Сервисная практика 2	6	216	4	4/4	7/8	ПК-3 ПК-4, ПК-5
Б2.В.03 (П)	Производственная практика	Организационно-управленческая практика	6	216	4	4/5	8/9	ПК-1 ПК-2

Примечание: -/- курс, семестр соответственно для очной и заочной форм обучения

Цель производственной практики (сервисная практика 1):

- достижение планируемых результатов обучения, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций и целью реализации ОПОП;

- подготовка к решению задач профессиональной деятельности (сервисный), получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

- подготовка к выполнению обобщенных трудовых функций в соответствии с требованиями профессиональных стандартов:

– профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395);

– профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510).

Характеристика трудовых функций, выполняемых на практике, в соответствии с профессиональными стандартами

Наименование профессиональных стандартов	Код, наименование и уровень квалификации обобщенных трудовых функций (ОТФ), на которые ориентирована образовательная программа	Код и наименование трудовых функций, на которые ориентирована образовательная программа
33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	ОТФ В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, уровень квалификации - 6	В/01. 6. Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
		В/ 02.6. Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
		В/ 03.6. Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
33.008. Руководитель предприятия питания	ОТФ В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, уровень квалификации - 6	В/01. 6. Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
		В/ 02.6. Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
		В/ 03.6. Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

Цель производственной практики (сервисной практики 2):

- достижение планируемых результатов обучения, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций и целью реализации ОПОП;
- подготовка к решению задач профессиональной деятельности (сервисный), получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- подготовка к выполнению обобщенных трудовых функций в соответствии с требованиями профессиональных стандартов:
 - профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395);
 - профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510).

**Характеристика трудовых функций, выполняемых на практике,
в соответствии с профессиональными стандартами**

Наименование профессиональных стандартов	Код, наименование и уровень квалификации обобщенных трудовых функций (ОТФ), на которые ориентирована образовательная программа	Код и наименование трудовых функций, на которые ориентирована образовательная программа
33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	ОТФ В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, уровень квалификации - 6	В/01. 6. Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
		В/ 02.6. Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
		В/ 03.6. Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
33.008. Руководитель предприятия питания	ОТФ В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, уровень квалификации - 6	В/01. 6. Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
		В/ 02.6. Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
		В/ 03.6. Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА

Вид практики - производственная практика

Тип практики - преддипломная практика

Форма проведения - дискретно по видам практик

Объем практики - 6 зачётных единиц, 216 академических часов

Продолжительность практики - 4 недели

№	Вид практики	Тип практики	Объём практики		Продолжительность практики, кол-во недель	Курс	Семестр	Формируемые компетенции
			з/ед.	академ. час.				
Б2.В.04 (Пд)	Производственная практика	Преддипломная практика	6	216	4	4/5	8/9	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5

Примечание: -/- курс, семестр соответственно для очной и заочной форм обучения

Производственная (преддипломная) практика завершает процесс обучения по образовательной программе, углубляет и закрепляет теоретические и методические знания, практические умения и навыки, полученные при изучении дисциплин и прохождении практик обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана.

Цель производственной (преддипломной) практики:

- достижение планируемых результатов обучения, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций и целью реализации ОПОП;

- сбор, систематизация и обобщение материала для выпускной квалификационной работы в соответствии с темой ВКР и задачами профессиональной деятельности;

- подготовка к выполнению обобщенных трудовых функций в соответствии с требованиями профессиональных стандартов:

- профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395);

- профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510).

Характеристика трудовых функций, выполняемых на практике,

в соответствии с профессиональными стандартами

Наименование профессиональных стандартов	Код, наименование и уровень квалификации обобщенных трудовых функций (ОТФ), на которые ориентирована образовательная программа	Код и наименование трудовых функций, на которые ориентирована образовательная программа
33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	ОТФ В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, уровень квалификации - 6	В/01. 6. Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
		В/ 02.6. Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
		В/ 03.6. Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
33.008. Руководитель предприятия питания	ОТФ В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, уровень квалификации - 6	В/01. 6. Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
		В/ 02.6. Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
		В/ 03.6. Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания