

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Цель учебной практики: подготовка студентов к сервисной, производственно-технологической, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности путем закрепления и углубления их теоретических знаний и приобретения ими практических, умений, навыков и компетенций, необходимых в профессиональной деятельности бакалавра по направлению «Сервис».

В задачи учебной практики входят:

- обучить студентов применять знания и компетенции (в т. ч. профессиональные приемы и методы) в деятельности предприятий сервиса, гостиничных и ресторанных комплексах;
- научиться выявлять потребности потребителей, изучать и прогнозировать спрос с учетом требований потребителей на определенных сегментах рынка;
- осуществлять сбор, хранение, обработку, анализ и оценку информации, необходимой для организации и управления сервисной деятельностью предприятий;
- управлять ассортиментом и качеством услуг;
- исследовать процесс обслуживания гостиничных и ресторанных комплексов, предприятий сферы услуг, оценивать и повышать его качество;
- оценивать эффективность сервисной деятельности гостиничных и ресторанных комплексов, предприятий сферы услуг.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная практика входит в раздел «Б.5. Учебная и производственные практики» ФГОС -3 по направлению подготовки ВПО «Сервис».

Учебная практика является обязательным этапом обучения бакалавра и предусматривается рабочим планом. Практика выпускников осуществляется на функциональных рабочих местах в соответствии со специализацией и квалификацией бакалавра. Практика проводится после прослушивания

основного курса в сроки, определяемые подразделением, отвечающим за её организацию и проведение.

Прохождение учебной практики базируется на освоении следующих дисциплин: Сервисология, История и теория услуг, Профессиональная этика и этикет, Информационные технологии в сервисе.

Формируемые компетенции: ОК-1, ОК-8, ОК-9, ОК-12, ОК-17 ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-10, ПК-13

Формы проведения производственной практики

Производственная (преддипломная) практика проводится в форме профессиональной деятельности студентов на функциональных рабочих местах в соответствии с профилем подготовки на предприятиях сервиса разных форм собственности.

В качестве баз производственной (преддипломной) практики выбираются предприятия отвечающие следующим требованиям:

- соответствовать профилю подготовки студента и виду практики;
- иметь сферы деятельности, предусмотренные программой практики;
- располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

Местом прохождения производственной практики могут быть гостиничные и ресторанные комплексы, различные организации, занимающиеся сервисной деятельностью, а также центры и НИИ, занимающиеся изучением и развитием сервисной деятельности.

Структура производственной практики:

1.Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности, консультацию по организации учебной практики

2.Учебная практика, включающая выполнение сбор, обработку и систематизацию фактического материала, наблюдения, измерения и другие выполняемые студентом самостоятельно виды работ

3.Подготовка отчета по практике

4.Защита отчета по практике

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: проведение исследований, чтение ознакомительных лекций, отработка конкретных ситуаций.

Формы текущего контроля: Собеседование, проверка дневников, оценка выполнения текущих заданий

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Цель производственной практики: Цель производственной (преддипломной) практики – закрепить теоретические знания, полученные студентами за время обучения, сформировать умения применять их в профессиональной деятельности, а также необходимые общекультурные и профессиональные компетенции.

В задачи практики входят:

- изучение сферы деятельности, структуры предприятия, его организационно-правовой формы, направлений его деятельности;
- участие студента-выпускника в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специализацией;
- изучение конкретного опыта и практики ведения общего делопроизводства и оформления специальных документов в соответствии с занимаемым рабочим местом;
- участие в проведении исследований на предприятии;
- сбор и обработка материалов для подготовки и написания выпускником квалификационной работы;
- критический анализ деятельности предприятия по общим и специальным вопросам. При этом критический анализ деятельности предприятия по специальным вопросам предполагает использование знаний, полученных студентом в процессе теоретического обучения;
- разработка или изучение перспективных направлений дальнейшего развития предприятия;
- получение положительной аттестации от руководства организации с целью дальнейшего устройства на работу.

Место дисциплины в учебном плане: Производственная (преддипломная) практика входит в раздел «Б.5. Учебная и производственные практики» ФГОС - 3 по направлению подготовки ВПО «Сервис».

Производственная (преддипломная) практика является обязательным этапом обучения бакалавра и предусматривается рабочим планом. Практика

выпускников осуществляется на функциональных рабочих местах в соответствии со специализацией и квалификацией бакалавра. Практика проводится после прослушивания основного курса в сроки, определяемые подразделением, отвечающим за её организацию и проведение.

Прохождение производственной (преддипломной) практики базируется на освоении следующих дисциплин: Сервисная деятельность, Основы предпринимательской деятельности, Технология ресторанного сервиса, Техническое оснащение ресторанно-гостиничных комплексов, Налоги и налогообложение, Эффективность коммерческой деятельности, Организация и планирование деятельности предприятий сервиса, Анализ финансово-хозяйственной деятельности сервисного предприятия, Финансы и кредит, Организация питания в гостиничных и ресторанных комплексах, Информационное обеспечение коммерческой деятельности, Менеджмент в сервисе, Маркетинг в сервисе и учебной практики.

Формируемые компетенции: ОК-10, ОК-11, ОК-14, ОК-15, ОК-16, ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-14, ПК-15.

Формы проведения производственной практики

Производственная практика проводится в форме профессиональной деятельности студентов на функциональных рабочих местах в соответствии с профилем подготовки на предприятиях сервиса разных форм собственности.

В качестве баз производственной практики выбираются предприятия отвечающие следующим требованиям:

- соответствовать профилю подготовки студента и виду практики;
- иметь сферы деятельности, предусмотренные программой практики;
- располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

Местом прохождения производственной практики могут быть гостиничные и ресторанные комплексы, различные организации, занимающиеся сервисной деятельностью, а также центры и НИИ, занимающиеся изучением и развитием сервисной деятельности.

Структура производственной практики:

1. Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности, консультацию по организации производственной практики.

2. Производственная практика, включающая выполнение производственных заданий, сбор, обработку и систематизацию фактического материала, наблюдения, измерения и другие выполняемые студентом самостоятельно виды работ.

3. Подготовка отчета по практике.

4. Защита отчета по практике.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: В ходе практики студенты используют навыки конспектирования, реферирования, анализа научной и методической литературы по специальности, сбора и обработки практического материала, написания отчета.

Формы текущего контроля: Собеседование, проверка отчетов, оценка выполнения текущих заданий

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

