

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ермакова Виктория Павловна

Должность: Директор школы авангардного гостеприимства и инноваций (ЦАГИ Сочи), проректор

Дата подписания: 24.03.2026 17:43:30

Уникальный программный ключ:

e54076e55b73117661ddd57c83d3b08d1fdef5de

**Приложение к рабочей программе
производственной практики в форме практической подготовки
«Технологическая практика»**

43.03.03 «Гостиничное дело»

Деятельность санаторно-курортных и СПА комплексов

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе
производственной практики в форме практической подготовки
«Технологическая практика»
Очная форма обучения

Общая трудоемкость практики (ЗЕТ / час.)	12 ЗЕТ/420 час.
Место практики в структуре образовательной программы	<p>Производственная практика в форме практической подготовки «Технологическая практика» является составной частью основной профессиональной образовательной программы профессиональной подготовки бакалавров, относится к блоку Б2 «Практики» образовательной программы подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Деятельность санаторно-курортных и СПА комплексов»</p> <p>В соответствии с учебным планом направления 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки «Деятельность санаторно-курортных и СПА комплексов» технологическая практика является видом производственной практики Б2.В.01 (П).</p> <p>Объем практики составляет 432 часа.</p> <p>Технологическая практика призвана обеспечить функцию связующего звена между теоретическими знаниями, полученными при усвоении основной профессиональной образовательной программы, и практической деятельностью по внедрению этих знаний в профессиональную деятельность предприятий индустрии гостеприимства и санаторно-курортной сферы.</p> <p>Производственная практика в форме практической подготовки «Технологическая практика» призвана обеспечить функцию связующего звена между теоретическими знаниями, полученными при усвоении основной профессиональной образовательной программы, и практической деятельностью по внедрению этих знаний в профессиональную деятельность.</p> <p>Перед прохождением практики студент должен знать: основы будущей профессиональной деятельности; общее и особенное в становлении, современном состоянии и перспективах развития индустрии туризма и гостеприимства; фундаментальные категории индустрии туризма и гостеприимства, нормативно-правовую базу регулирования туристской деятельности.</p> <p>уметь: собирать, записывать, обрабатывать, классифицировать и систематизировать информацию о технологических процессах на предприятиях индустрии</p>

	<p>гостеприимства и санаторно-курортной сферы; использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии;</p> <p>владеть: нормами современного русского литературного языка, навыками логически правильного и аргументированного формулирования мыслей; методами анализа социально-экономических явлений и процессов.</p>
Содержание практики	<p>Содержание практики включает в себя три этапа.</p> <p>Подготовительный этап. Инструктаж по охране труда. Знакомство с инструкциями по технике безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего\ трудового распорядка. Составление плана работы, сбор материалов в соответствии с индивидуальным заданием. Знакомство с программой практики, обзор литературных источников. Знакомство со структурой, основными направлениями деятельности организации, выступающей базой практики</p> <p>Основной этап. Получение информации об организации, выступающей базой практики. Проведение работ прикладного характера, направленных на выполнение индивидуального задания под контролем руководителя практики. Получение промежуточных результатов</p> <p>Завершающий этап. Подготовка и оформление отчета по практике. Обработка полученных данных. Получение результатов, формулировка выводов. Подготовка отчета. Защита отчета по практики</p>
Формируемые компетенции (коды)	ПК 3, ПК 4, ПК 5
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	<p>ПК 3 Способен осуществлять управление сервисными процессами фондами размещения и общественного питания, санаторно-курортной организации</p> <p>3.1. Осуществляет сбор и анализ данных о сервисных процессах структурных подразделений санаторно-курортной организации: фонда размещения и общественного питания</p> <p>3.2. Участвует в разработке планов управления сервисными процессами структурных подразделений санаторно-курортной организации: фонда размещения и общественного питания</p> <p>3.3. Организует оценку эффективности использования сервисных процессов структурных подразделений санаторно-курортной организации: фонда размещения и общественного питания</p> <p>ПК 4 Способен обеспечивать координацию технологий в подразделениях санаторно-курортных комплексов</p> <p>4.1. Осуществляет координацию технологических процессов в подразделениях санаторно-курортных комплексов</p> <p>4.2. Определяет формы и методы контроля технологических процессов подразделений в подразделениях санаторно-курортных комплексов</p> <p>4.3. Определяет выявление проблем в системе координации технологических процессов подразделений в санаторно-курортных комплексах</p>

	<p>ПК 5 Способен оценивать качество технологических процессов средств размещения и предприятий, общественного питания, санаторно-курортной сферы</p> <p>5.1 Организует сбор и анализ данных о технологических процессах средств размещения и предприятий общественного питания санаторно-курортной сферы</p> <p>5.2. Обеспечивает разработку и реализацию технологических процессов средств размещения и предприятий общественного питания, санаторно-курортной сферы</p> <p>5.3. Применяет специализированные методы и программные продукты для оценки технологических процессов средств размещения и предприятий общественного питания санаторно-курортной сферы</p>
<p>Образовательные технологии</p>	<p>Практика носит практический характер, при ее проведении используются образовательные технологии в форме консультаций преподавателей-руководителей практики от университета и руководителей практики от организаций, а также в виде самостоятельной работы студентов.</p> <p>Кроме традиционных образовательных, научно-исследовательских технологий, используемых в процессе практической деятельности, используются и интерактивные технологии (анализ и разбор конкретных ситуаций, подготовка на их основе рекомендаций)</p>
<p>Форма промежуточной аттестации</p>	<p>Зачет с оценкой</p>