

АННОТАЦИЯ
рабочей программы практики
Б2.О.02.01(П) ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Объем трудоемкости: 6 зачетных единиц.

Цель практики: закрепление знаний и умений, полученных в процессе теоретического обучения по дисциплинам образовательной программы 43.03.03 – «Гостиничное дело» и приобретение студентами опыта организации труда и управления персоналом в гостиничных предприятиях, взаимодействие с поставщиками, партнерами и контроль качества обслуживания в гостинично-ресторанной деятельности.

Задачи практики:

- определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;
- осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;
- обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности;
- принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности
- осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания;
- обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания;
- взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе внешней среды гостинично-ресторанного комплекса.

Место практики в структуре ООП ВО.

Производственная практика «Организационно-управленческая практика» по направлению подготовки 43.03.03 - «Гостиничное дело» относится к обязательной части Блока 2 Практика.

«Организационно-управленческая практика» базируется на освоении следующих дисциплин:

На 5 курсе (10 семестр) – на материалах курсов «Управление качеством в гостинично-ресторанной деятельности», «Организация труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности», «Антикризисное управление в гостинично-ресторанной деятельности», «Организация взаимодействия с поставщиками и партнерами гостинично-ресторанного комплекса».

Обработка информации осуществляется на основе ранее полученных знаний, умений и навыков в рамках учебных дисциплин. В ходе производственной практики анализ полученной информации позволяет сформулировать выводы для написания отчета по практике.

Студент на основе опыта обучения должен определять актуальность темы исследования, объект и предмет исследования, ставить цели и задачи, выделять этапы, определять научную и практическую значимость исследования, уметь пользоваться

методами исследования, привлекать опыт ранее проведенных исследований по теме, обосновывая свой вклад.

Требования к уровню освоения практики.

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции:

– **УК-2** Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений;

– **УК-3** Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;

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

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

– **ПКУВ-1** Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания;

– **ПКУВ-2** Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания;

– **ПКУВ-4** Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе внешней среды гостинично-ресторанного комплекса.

Основные разделы практики: ознакомительная лекция, инструктаж по техники безопасности, составление плана исследования и сбора информации, работа на рабочем месте, анализ информации и обработка материалов, выполнение индивидуального задания, обработка и систематизация материала полученного на рабочем месте, написание отчета, подготовка презентации и защита отчета.

Форма проведения аттестации по практике: зачет с оценкой.

Автор РПД канд. эконом. наук, доцент



В.В. Горецкий