

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе практики
Б2.О.02.02(П) ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ
ПРАКТИКА

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

.Объем трудоемкости: 15 зачетных единиц.

Целью прохождения производственной (организационно-управленческой) практики является получение управленческих умений и навыков, достижение следующих результатов образования: сбор и обработка информации для выполнения отчета по практике, закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере гостинично-ресторанной деятельности.

Задачи производственной (организационно-управленческой) практики:

- ознакомление с типом, организационно-управленческой структурой и хозяйственно-правовыми формами предприятий, осуществляющих гостинично-ресторанную деятельность;
- ознакомление с основными принципами и видами деятельности по предоставлению продукта гостиничной и ресторанной деятельности и обслуживанию клиентов;
- приобретение навыков разработки и предоставления продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий в гостинично-ресторанном деле

Место производственной (организационно-управленческой) практики в структуре учебного плана

Производственная (организационно-управленческая) практика относится к обязательной части Блока 2 «Практика».

Практика базируется на освоении дисциплин ООП: «Информационные технологии в гостинично-ресторанной деятельности», «Менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности», «Технологическая документация и качество продукции (работы) службы питания в гостиничных комплексах», «Маркетинг в гостинично-ресторанной деятельности», «Основы предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания», «Управление персоналом в гостинично-ресторанной деятельности», «Разработка и реализация проектов в гостинично-ресторанной деятельности», «Анимация в гостинично-ресторанной деятельности», «Транспортное обеспечение гостинично-ресторанного комплекса», «Профессиональная терминология на иностранном языке (INCOTERMS, EDI)», «Риск-менеджмент», «Проектирование культурной программы».

Сбор информации для написания отчета осуществляется в соответствии со структурой отчета, и индивидуальным заданием научного руководителя. Обработка информации осуществляется на основе ранее полученных знаний, умений и навыков в рамках учебных дисциплин. В ходе организационно-управленческой 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 дисциплины.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине
ИУК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
ИУК-3.1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	<p>Знает эффективные методы использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.</p> <p>Умеет различать особенности поведения разных групп людей, с которыми работает/ взаимодействует, учитывает их в своей деятельности.</p> <p>Владеет навыками эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, в презентации результатов работы команды.</p>
ИУК-3.2 Различает особенности поведения разных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности	<p>Знает теоретические основы и закономерности возникновения, предупреждения и регулирования деятельности сотрудников.</p> <p>Умеет анализировать источники, объективные и субъективные причины возникновения поведения в различных сферах; применять эффективные способы управления поведением сотрудников.</p> <p>Владеет навыками самостоятельного освоения новых знаний, методами предупреждения и конструктивного управления поведением в профессиональной деятельности</p>
ИУК-3.3 Способен устанавливать разные виды коммуникации (учебную, деловую, неформальную и др.)	<p>Знает: о культурном многообразии мира, основы западных и восточных культур, основы мировых религий, историю развития цивилизации.</p> <p>Умеет: вникать и понимать конкретные элементы различных культур, с которыми может столкнуться в образовательной и профессиональной деятельности.</p> <p>Владеет основами вербальной и невербальной коммуникации, имеет навык общения и понимания представителей различных культур, навыки работы в различных корпоративных культурах</p>
ИУК-3.4 Понимает результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	<p>Знает теории развития коллектива, внутригрупповой динамики и командообразования, теории мотивации и лидерства.</p> <p>Умеет подбирать наиболее эффективные стили лидерства на соответствующих стадия развития группы.</p> <p>Владеет навыками мотивации и контроля подчиненных, навыками решения и предупреждения конфликтов в группе, навыками объединения и сплочения подчиненных.</p>
ИУК-3.5 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, в презентации результатов работы команды	<p>Знает теоретические основы и закономерности возникновения, предупреждения и регулирования деятельности сотрудников.</p> <p>Умеет анализировать источники, объективные и субъективные причины возникновения поведения в различных сферах; применять эффективные способы управления поведением сотрудников.</p> <p>Владеет навыками самостоятельного освоения новых знаний, методами предупреждения и конструктивного управления поведением в профессиональной деятельности</p>
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	
ИОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	<p>Знает, в каких сферах гостинично-ресторанной деятельности возможно применение технологических инноваций в информационных технологиях.</p> <p>Умеет определять потребность в различных видах информационных продуктов инновационного характера в своей работе.</p> <p>Владеет навыками опроса персонала для определения потребности организации в технологических и информационных инновационных продуктах.</p>
ИОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	<p>Знает о создании инновационных технологических продуктов для индустрии гостеприимства во всем мире.</p> <p>Умеет искать и отбирать инновационных технологии, способные повысить эффективность работы организации.</p> <p>Владеет навыками работы с англоязычными компьютерными и</p>

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине
	информационным программами.
ИОПК-1.3 Использует современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Знает различные виды технологических инноваций в информационных технологиях. Умеет применять различные виды информационных продуктов инновационного характера в своей работе. Владеет навыками поиска, отбора, установки инновационных компьютерных продуктов и обучения пользования ими персонала
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ИОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает – виды планирования и методы оценки работы подразделений; основы нормирования труда в гостинично-ресторанной деятельности; Умеет: осуществлять оценку и планирование работы подразделений; провести разделение и кооперацию труда в гостинично-ресторанной деятельности; Владеет навыками количественной и качественной оценки работы различных подразделений; навыками текущего и перспективного планирования целей и задач подразделений.
ИОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает: - методы формирования и функционирования системы бизнес-процессов; - особенности координации и особенности организации управленческого процесса в гостинично-ресторанном деле; Умеет: формировать систему бизнес-процессов; организации, координации и управления ими; Владеет навыками: управления системой бизнес-процессов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства; - рационализации приемов и методов труда в гостинично-ресторанной деятельности;
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	
ИОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	Знает методы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. Умеет оценивать требуемое отечественными и международными стандартами качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания. Владеет способами количественной и качественной оценки требуемого качества в процессе оказания услуг в профессиональной деятельности
ИОПК–3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	Знает отечественные и международные стандарты качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы). Умеет обеспечить требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания. Владеет навыками обеспечения требуемого качества в процессе оказания услуг в профессиональной деятельности
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	
ИОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.	Знает методику экономических расчетов, понимает процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. Умеет пользоваться различными расчетными методиками при установлении цены на гостиничные и ресторанные услуги. Владеет навыками пользования компьютерных финансовых и бухгалтерских программ.

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине
ИОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.	Знает методы сопоставления экономических показателей; методы отбора эффективных экономических решений. Умеет выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение. Владеет навыками сопоставления различных показателей, навыками оценки и отбора решений по различным критериям.
ИОПК-5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.	Знает различные показатели экономической эффективности деятельности гостинично-ресторанного предприятия. Умеет рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения. Владеет навыками повышения финансовой, сбытовой и организационной эффективности деятельности предприятия.
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организует их выполнение.	Знает: основные положения и принципы научной организации труда и управления в гостинично-ресторанной деятельности; методы правильной постановки целей и задач организации. Умеет: использовать основы научной организации рабочего пространства в гостинично-ресторанной деятельности; правильно поставить цель и задачи различным подразделениям. Владеет: навыками корректирования целей и задач; нормативной базой и методами поддержания дисциплины труда в гостинично-ресторанной деятельности.
ИПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале.	Знает – виды планирования и методы оценки потребностей подразделений; основы нормирования труда в гостинично-ресторанной деятельности; Умеет: осуществлять оценку и планирование потребностей подразделений; провести разделение и кооперацию труда в гостинично-ресторанной деятельности; Владеет навыками количественной и качественной оценки потребностей в ресурсах различных подразделений; навыками текущего и перспективного планирования потребностей подразделений в материальных и человеческих ресурсах.
ИПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знает: - методы формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации гостинично-ресторанной сферы; - особенности поддержания и особенности организации управленческого процесса в гостинично-ресторанном деле; Умеет: формировать систему бизнес-процессов; рассмотреть основы проектирования научной организации труда и управления; Владеет навыками: управления системой бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства; - рационализации приемов и методов труда в гостинично-ресторанной деятельности;
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знает методы координации и контроля деятельности отдельных работников и подразделений. Умеет применять в повседневной работе различные методы координации и контроля деятельности подчиненных. Владеет навыками обучения подчиненных методам горизонтальной координации, взаимного контроля и самоконтроля.
ИПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов	Знает формы и методы контроля бизнес-процессов отеля или ресторана. Умеет применять различные методы управленческого и

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине
(служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	финансового учета для контроля бизнес-процессов. Владеет навыками финансового, управленческого, маркетингового и экономического аудита.
ИПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.	Знает методы выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности подразделения. Умеет применять разнообразные методы диагностики систем контроля в деятельности подразделений гостиниц и ресторанов. Владеет навыками анализа, моделирования и диагностики различных управленческих и производственных процессов.
ПК-3 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в системе функционирования организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	
ИПК-3.1 Формирует адаптированный продукт соответственно потребностям рынка и запросам потребителей организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	Знает: - методику и технику исследования поведения потребителей; - виды поведения потребителей; Умеет: - формировать программу исследования; - проводить самостоятельно исследования поведения потребителей. Владеет: - навыками разработки анкет и других исследовательских документов; - владеть методикой статистического анализа информации о проблемах поведения потребителей.
ИПК-3.2 Определяет внешние факторы воздействия на функционирование организации сферы гостеприимства и/или общественного питания	Знает: - специфические закономерности функционирования потребительского спроса. Умеет: - применять понятийно-категориальный аппарат социологии и маркетинга в проведении исследований факторов внешней среды. Владеет: - технологиями научного анализа факторов различных уровней внешней среды; - навыками описания социально-экономических факторов внешней среды, влияющих на работу организации.

Таблица 2 – Содержание производственной (организационно-управленческой) практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики по видам организационно-управленческой деятельности, включая самостоятельную работу	Содержание раздела	Бюджет времени, (недели, дни)
Подготовительный этап			
1	Ознакомительная (установочная) лекция, включая инструктаж по технике безопасности	Ознакомление с целями, задачами, содержанием и организационными формами организационно-управленческой практики; изучение правил внутреннего распорядка; прохождение инструктажа по технике безопасности	1 (1) день
2	Теоретическая и методологическая подготовка к проведению исследования во время практики	Изучение специальной литературы о достижениях отечественной и зарубежной науки в области знаний по теме исследования, определение методов проведения исследования, подготовка инструментария исследования	2 (2) день
3	Составление плана исследования и сбора информации	Непосредственное составление плана исследования и сбора необходимой информации	3 (3) день
Экспериментальный (производственный) этап			

4	Работа на рабочем месте, сбор материалов	Ознакомление с предприятием, его производственной, организационно-функциональной структурой. Прохождение следующих инструктажей: - требования охраны труда; - техника безопасности; - техника по пожарной безопасности; - правила внутреннего трудового распорядка. Работа с источниками правовой, статистической, аналитической информации	1-ая (1 –я) неделя практики
5	Ознакомление с нормативно-правовой документацией	Изучение технологии сбора, регистрации и обработки информации на данном предприятии. Изучение и систематизация информации. Самостоятельная работа со служебными документами, регламентирующими деятельность сервисного предприятия	2-ая (1-я) неделя практики
6	Обработка и анализ полученной информации	Сбор, обработка и систематизация	3-я (2-я) неделя практики
7	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала	Работа с аналитическими, статистическими данными о деятельности организации (по заданию руководителя практики)	4-я (2-я) недели практики
8	Проведение сбора информации для выполнения индивидуального задания по поручению руководителя практики от организации	Выполнение индивидуального задания по поручению руководителя практики от организации	5-я (3-я) недели практики
Подготовка отчета по практике			
9	Обработка и систематизация материала, написание отчета	Проведение опроса студентов о степени удовлетворенности работой практиканта, анализ результатов опроса. Формирование пакета документов по организационно-управленческой практике. Самостоятельная работа по составлению и оформлению отчета по результатам прохождения организационно-управленческой практики	6-ая (4-я) неделя практики
10	Защита отчета по практике	Публичное выступление с отчетом по результатам организационно-управленческой практики	Последний день, в теч. 3 дней после завершения практики

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет.

Автор РПД канд. геогр. наук



подпись

Д.В.Максимов