### **АННОТАЦИЯ**

# к рабочей программе практики

# Б2.О.02.02(П) ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

#### Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

.Объем трудоемкости: 18 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 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 соответствиис 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 Производственная (организационно-управленческая) практика 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 гостнично-ресторанной деятельности», «Основы предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий обшественного питания». «Управление персоналом гостинично-ресторанной деятельности», «Разработка и реализация проектов в гостинично-ресторанной деятельности», в гостинично-ресторанной деятельности», «Транспортное обеспечение гостинично-ресторанного комплекса».,

«Профессиональная терминология на иностранном языке (INCOTERMS, EDI)», «Рискменеджмент», «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:

Таблица 1 — Результаты прохождения производственной (организационно-управленческой) практики

Код компетенц	Содержаниекомпетенции (или её части)	Планируемые результаты при прохождении практики		
ии (или ее части) планируемые результаты при прохождения				
	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде Различает особенности поведения разных групп которыми работает/взаимодействует, учитывает деятельности Способен устанавливать разные виды коммуник (учебную, деловую, неформальную и др.) Понимает результаты (последствия) личных дей планирует последовательность шагов для достих заданного результата Эффективно взаимодействует с другими членам команды, в т.ч. участвует в обмене информацией знаниями и опытом, в презентации результатов р команды			
	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Использует современные информационнокоммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.		
ОПК-2	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы	Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.		
ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)		

ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1
обоснованные решения, обеспечивать окономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности пособен рассчитывать показатели экономической оффективное решение. Способен рассчитывать показатели экономической оффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.  ТК-1  ПК-1  ПК-1  ПК-1  Опособен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организации сферы гостеприимства и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале.  Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Способен выполнять сопоставление экономических показателей и общественного питания и определять подоводственной деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Осуществляет формы и методы контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Определяет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности деятельности деятельности деятельности департаментов уровня эффективности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности департаментов уровня эффективности деятельности департаментов уровня эффективности деятельности деятель
ОПК-5  организаций избранной сферы профессиональной реятельности поставление организации избранной сферы профессиональной режетивности производственного питания и определять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и общественного питания и организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организации сферы гостеприимства и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале.  ПК-1  ПК-1  ПК-1  ПК-2  ПК-2  ПК-2  ПК-2  ПК-2  ПК-2  ПК-2  Оправление ресурсами и персоватом сферы гостеприимства и/или общественного питания и организации сферы гостеприимства и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания. Определяет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности дея
опк-5  экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности  Способен рассчитывать показатели экономической сферы профессиональной деятельности и общественного питания и определять способы их достижения.  Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организации сферы гостеприимства и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале.  Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Способен обеспечивать контроль и оценку рофективности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности
организаций избранной сферы профессиональной развительности организации уффективност производственного питания и определять способы их достижения.  Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организует их выполнение.  Организует оценку и обеспечивает текущее и персоналем и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале.  Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Способен обеспечивать контроль и оценку и обеспечивает текущее и персонале. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Способен обеспечивать контроль и оценку оффективности деятельности деятельности потранизации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Осуществляет координацию и контроль деятельности деятельности потранизации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности
организаций избранной сферы профессиональной эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.  Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организации сферы гостеприимства и/или общественного питания персонале.  ПК-1  Организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организации сферы гостеприимства и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Осуществляет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания. Осуществляет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности
сферы профессиональной рафективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.  Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организует их выполнение. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Способен обеспечивать контроль и оценку рафективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Осуществляет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности
ПК-1  ПК-2  ПК-3  ПК-3  ПК-3  ПК-3  ПК-4  ПК-4  ПК-4  ПК-4  ПК-4  ПК-5  ПК-6  ПК-6  ПК-7  ПК-7  ПК-7  ПК-7  ПК-7  ПК-7  ПК-8  ПК-8  ПК-8  ПК-8  ПК-8  ПК-9  ПК-9  ПК-9  ПК-9  ПК-9  ПК-9  ПК-1
ПК-1  ПК-2  ПК-3  ПК-2  ПК-2  ПК-2  ПК-3  ПК-2  ПК-3  ПК-2  ПК-3
ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1 ПК-1
управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и персонале.  ПК-1  Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале.  Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности
ПК-1 персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организует их выполнение. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности деятельно
ПК-1 персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания и организует их выполнение. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности деятельно
ПК-1  ПК-1  департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания  перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале.  Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности деятельности деятельности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  ПК-2  ПК-2  ПК-2  ПК-2  Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов и функционирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности
отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале.  Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности деятельности деятельности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Осуществляет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности
ПК-1 сферы гостеприимства и/или общественного питания и/или общественного питания и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале.  Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности деятельности деятельности деятельности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  ПК-2 ПК-2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности
и/или общественного питания в материальных ресурсах и персонале. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  ПК-2  ПК-2  ПК-2  Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности
питания персонале. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  ПК-2  ПК-2  ПК-2  Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности
Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  ПК-2  ПК-2  Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности
системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности деятельности деятельности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  ПК-2  ПК-2  Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности
Деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  ПК-2  ПК-2  ПК-2  Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности
ПК-2 Госсобен обеспечивать контроль и оценку эффективности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности
тостеприимства и/или общественного питания.  ПК-2  Контроль и оценку эффективности деятельности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания.  Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности
ПК-2 рафективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности
ПК-2 деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного потределение уровня эффективности деятельности
ПК-2 департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и/или общественного питания. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности
отделов) организации гостеприимства и/или общественного питания. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и и/или общественного определение уровня эффективности деятельности
сферы гостеприимства Осуществляет выявление проблем в системе контроля и и/или общественного определение уровня эффективности деятельности
и/или общественного определение уровня эффективности деятельности
питания департаментов (служб, отделов) организации сферы
гостеприимства и/или общественного питания.
Способен Формирует адаптированный продукт соответственно
взаимодействовать с потребностям рынка и запросам потребителей
потребителями и организации сферы гостеприимства и/или общественного
заинтересованными питания
ПК-3 сторонами в системе Определяет внешние факторы воздействия на
функционирования функционирование организации сферы гостеприимства
организации сферы и/или общественного питания
ры анизации офоры — ридин оощоствонного интанил
гостеприимства и/или

Таблица 2 – Содержание производственной (организационно-управленческой) практики в 6 и 8 (в скобках) семестрах

	Разделы (этапы) практики по		Бюджет				
<u>№</u>	видам организационно-	Содержание раздела	времени,				
Π/	управленческой деятельности,		(недели,				
П	включая		дни)				
	самостоятельную работу						
	Подготовительный этап						

1	0	0-22-22-22-22-22-22-22-22-22-22-22-22-22	1 (1) день
1	Ознакомительная (установочная) лекция,	Ознакомление с целями, задачами,	1 (1) день
	включаяинструктаж по	содержаниеми организационными формами организационно-управленческой практики;	
	технике безопасности	изучение правил внутреннего	
	технике осзопасности	распорядка;прохождение инструктажа	
		по технике	
		безопасности	
2	Теоретическая и	Изучение специальной литературы о	2 (2) день
_	методологическая	достижениях отечественной и зарубежной	2 (2) gens
		наукив области знаний по теме	
	подготовка кпроведению	исследования, определение	
	исследования во время	методов проведения исследования,	
	практики	подготовкаинструментария	
		исследования	
3	Составление плана	Непосредственное составление	3 (3) день
	исследования и	планаисследования и сбора	
	сбора	необходимой	
	информации	информации	
		меитальный (производственный)	
		этап	T
4	Работа на рабочем месте,	Ознакомление с предприятием,	1-ая (1 –я)
	сборматериалов	его производственной,	неделя
		организационно-	практики
		функциональной структурой.	
		Прохождение следующих инструктажей:	
		<ul><li>- требования охраны труда;</li><li>- техника безопасности;</li></ul>	
		- техника по пожарной безопасности;	
		- правила внутреннего трудового	
		распорядка. Работа с источниками	
		правовой,	
		статистической, аналитической информации	
5	Ознакомление с	Изучение технологии сбора, регистрации и	2-ая (1-я)
	нормативно-правовой	обработки информации на данном	неделя
	документацией	предприятииИзучение и систематизация	практики
		информации.	
		Самостоятельная работа со	
		служебнымидокументами,	
		регламентирующими	
		деятельность сервисного предприятия	
6	Обработка и анализ		3-я (2-я)
	полученной информации	Сбор, обработка и систематизация	неделя
			практики
7	Мероприятия по сбору,	Работа с аналитическими,	
	обработке и	статистическимиданными о	4-я (2-я)
	систематизации	деятельности организации (по заданию	недели
	фактического и	руководителя практики)	практики
	литературного		
0	материала	D	F - (2 )
8	Проведение сбора	Выполнение индивидуального	5-я (3-я)
	информациидля	задания попоручению руководителя	недели
	выполнения	практики от организации	практики
	индивидуального задания		
	по поручению		
	руководителя		
	практики от организации		1

	Подготовка отчета по практике						
9	Обработка и систематизацияматериала, написание отчета	Проведение опроса студентов о степени удовлетворенности работой практиканта, анализрезультатов 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 с оценкой.

Автор РПД канд. геогр. наук

Д.В.Максимов