

<p>Цель и задачи изучения дисциплины:</p>	<p>Целью Производственная практика: организационно-управленческая практика является получение первичных профессиональных умений и навыков в сфере гостиничной деятельности в условиях реально действующих предприятий гостиничной индустрии как местом будущей профессиональной деятельности, закрепление и углубление теоретической подготовки, формирование навыков работы, а также формирование компетенций ФГОС 3++.</p> <p>Задачами учебной практики являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Организационно-управленческая: – ознакомиться с хозяйственной деятельностью предприятия; – получить навыки работы с различными видами нормативной документацией гостиницы и других средств размещения; – ознакомиться с работой всех служб предприятия, а также приобрести навыки работы различных линейных работников (горничных, официантов, барменов, технических и прочих линейных работников); – ознакомиться с системой обеспечения безопасности предприятия; – приобрести умения и навыки в организации и проведении исследования сравнительных характеристик рекламно-информационной деятельности конкурентных гостиниц, научиться анализировать собранный материал, делать выводы и рекомендации.
<p>Основные этапы проведения практики:</p>	<p>Процесс прохождения практики (Производственная практика: организационно-управленческая практика) обеспечивает процесс формирования сразу несколько компетенций, критерии оценки целесообразно формировать в два этапа.</p> <p>Производственная практика: организационно-управленческая практика 3 курс, 6 семестр</p> <p>1-й этап: определение критериев оценки отдельно по каждой формируемой компетенции. Сущность 1-го этапа состоит в определении критериев для оценивания отдельно взятой компетенции на основе продемонстрированного студентом уровня овладения соответствующими знаниями, умениями и навыками.</p> <p>Производственная практика: организационно-управленческая практика 4 курс, 8 семестр</p> <p>2-й этап: определение критериев для оценки уровня обученности по итогам практики на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе ее прохождения. Сущность 2-го этапа определения критерия оценки по практике заключена в определении подхода к оцениванию на основе ранее полученных данных об уровне сформированности каждой компетенции, обязательной к выработке в процессе прохождения этапа практики.</p>
<p>Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины:</p>	<p>УК-2 – Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>УК-3 – Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>УК-4 – Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>

	<p>УК-5 – Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>УК-6 – Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p>ПК-1– Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований</p> <p>ПК-2 – Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины:</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - юридические основания для представления и описания результатов деятельности; правовые нормы для оценки результатов решения задач; правовые нормы, предъявляемые к способам решения профессиональных задач, исходя из действующих правовых норм; - проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; - принципы коммуникации в профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; - психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; - особенности принятия и реализации организационных, в том числе управленческих решений; - цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение <p>координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять стиль управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию; владеть технологией реализации основных функций управления, анализировать и интерпретировать результаты научного исследования в области управления человеческими ресурсами; - создавать на русском и иностранном языке письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; - : грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; - : грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; - формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правовыми нормами в области, соответствующей профессиональной деятельности; правовыми нормами разработки технического задания проекта, правовыми нормами реализации профильной профессиональной работы; - организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения

	<p>практических задач; участием в разработке стратегии командной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализацией способов устной и письменной видов коммуникации, в том числе на иностранном языке; - организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; - организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; <p>- выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
Общая трудоемкость изучения дисциплины:	<p>6 семестр – 108 ч. / 3 з.е., 2 недели, 3 курс 8 семестр – 108 ч./3 з.е., 2 недели, 4 курс</p>
Форма итогового контроля знаний:	<p>Зачет с оценкой</p>