

**ИНСТИТУТ ПЕДАГОГИКИ И СОЦИАЛЬНЫХ КОММУНИКАЦИЙ**

**КАФЕДРА ПЕДАГОГИКИ И МЕЖКУЛЬТУРНЫХ КОММУНИКАЦИЙ**

Рассмотрено и одобрено на заседании  
кафедры педагогики и межкультурных  
коммуникаций, протокол № 5 от 25  
декабря 2023 г.  
И.о. зав. кафедрой педагогики и  
межкультурных коммуникаций, доцент

**УТВЕРЖДАЮ**  
Проректор по учебной работе,  
доцент  
\_\_\_\_\_ Н.И. Севрюгина

25 декабря 2023 г.



В.В.

Прилепский

**Б2.В.01(П)**

**АННОТАЦИЯ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ: ОРГАНИЗАЦИОННО-  
УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**

для обучающихся направления 43.03.02 Туризм  
направленность (профиль) образовательной программы  
«Цифровые сервисы в индустрии  
туризма»

Квалификация (степень)  
выпускника  
«Бакалавр»

<p><b>Цель и задачи изучения дисциплины:</b></p>	<p><b>Целью Производственная практика: организационно-управленческая практика</b> 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><b>Задачами учебной практики</b> являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Организационно-управленческая:</b></li> <li>– ознакомиться с хозяйственной деятельностью предприятия;</li> <li>– получить навыки работы с различными видами нормативной документацией гостиницы и других средств размещения;</li> <li>– ознакомиться с работой всех служб предприятия, а также приобрести навыки работы различных линейных работников (горничных, официантов, барменов, технических и прочих линейных работников);</li> <li>– ознакомиться с системой обеспечения безопасности предприятия;</li> <li>– приобрести умения и навыки в организации и проведении исследования сравнительных характеристик рекламно-информационной деятельности конкурентных гостиниц, научиться анализировать собранный материал, делать выводы и рекомендации.</li> </ul>
<p><b>Основные этапы проведения практики:</b></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><b>Производственная практика: организационно-управленческая практика 3 курс, 6 семестр</b></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><b>Производственная практика: организационно-управленческая практика 4 курс, 8 семестр</b></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><b>Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины:</b></p>	<p>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</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><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины:</b></p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности;</li> <li>- принципы коммуникации в профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии;</li> <li>- психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов;</li> <li>- особенности принятия и реализации организационных, в том числе управленческих решений;</li> <li>- цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение</li> </ul> <p>координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять стиль управления и эффективность руководства командой; выработать командную стратегию; владеть технологией реализации основных функций управления, анализировать и интерпретировать результаты научного исследования в области управления человеческими ресурсами;</li> <li>- создавать на русском и иностранном языке письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам;</li> <li>- : грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека;</li> <li>- : грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия;</li> <li>- формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правовыми нормами в области, соответствующей профессиональной деятельности; правовыми нормами разработки технического задания проекта, правовыми нормами реализации профильной профессиональной работы;</li> <li>- организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения</li> </ul>

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