

# ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

## Производственная практика (Организационно-управленческая практика)

Закреплена за кафедрой

**Антикризисное и корпоративное управление**

Учебный план

43.04.01.01\_1plx

Форма обучения

**очная****Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
	Недель			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	4	4	4	4
Итого ауд.	4	4	4	4
Контактная работа	4	4	4	4
Сам. работа	104	104	104	104
Итого	108	108	108	108

**1. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

**УК-1:** Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

**УК-3:** Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

**УК-4:** Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия

**ПК-1:** Способность разрабатывать и реализовать концепцию стратегии развития, использовать современные методы управления корпоративными финансами для решения стратегических задач гостиничных комплексов, туристических фирм и предприятий питания

**ПК-2:** Способность принимать управленческие решения, оценивать их возможные последствия и нести за них ответственность, руководствуясь прикладными аспектами стратегического, кадрового, проектного менеджмента, маркетинга, риск-менеджмента и антикризисного управления, нормативно-правовыми актами РФ о предоставлении гостиничных услуг и услуг питания

**ПК-6:** Способность разрабатывать и внедрять управленческие решения в области проектной деятельности, направленные на внедрение изменений и повышение конкурентоспособности гостиничных комплексов, туристических фирм и предприятий питания

**ПК-3:** Готовностью руководить коллективом в сфере гостеприимства, используя навыки применения межличностных и организационных коммуникаций для управления конфликтами и обеспечения предоставления качественных и конкурентоспособных услуг и работ

**В результате прохождения практики обучающийся должен:****Знать:**

системный подход к проведению анализа деятельности организации и варианты выбора стратегических решений (соотнесено с индикатором УК-1.1);  
методы формирования команд на предприятиях сервиса, инструменты эффективного руководства коллективами на предприятиях сервиса (соотнесено с индикатором УК-3.1);  
многообразные коммуникативные технологии, используемые как на государственном, так и на иностранном языках, коммуникативные особенности в сервисной деятельности (соотнесено с индикатором УК-4.1);  
стратегические инструменты, направления деятельности по разработке и реализации конкурентоспособной стратегии, программ развития предприятий сервиса (соотнесено с индикатором ПК-1.1);  
основные методы стратегического, кадрового анализа, планирования и управления деятельностью организаций сферы сервиса в кризисных условиях, стратегическое управление персоналом предприятий сферы сервиса (соотнесено с индикатором ПК-2.1);  
основы проектной деятельности для принятия решений по повышению конкурентоспособности предприятий сервиса (гостиничных предприятий, туристических организаций, предприятий питания), основные направления совершенствованию управления сервисными предприятиями, способствующие повышению конкурентоспособности предприятий (соотнесено с индикатором ПК-6.1);  
инструменты эффективного руководства коллективами (межличностные, организационные коммуникации) на предприятиях сервиса (соотнесено с индикатором ПК-3.1)

**Уметь:**

проводить системный анализ работы сервисного предприятия для разработки стратегических решений (соотнесено с индикатором УК-1.2);  
разрабатывать командную стратегию для достижения цели сервисного предприятия (соотнесено с индикатором УК-3.2);  
организовывать работу коллектива организации; совершать руководство коллективом сервисного предприятия;  
использовать коммуникативные технологии, методы и способы делового общения на предприятиях сервиса (соотнесено с индикатором УК-4.2);  
проводить анализ результатов деятельности предприятия, разрабатывать стратегию развития предприятий сервиса (соотнесено с индикатором ПК-1.2);  
принимать управленческие решения, применяя инструменты стратегического, кадрового, проектного менеджмента, маркетинга, риск-менеджмента и антикризисного управления, использовать нормативно-правовые акты РФ о предоставлении гостиничных услуг и услуг питания (соотнесено с индикатором ПК-2.2);  
проводить анализ принимаемых управленческих решений на предприятиях сервиса с целью выявления направлений повышения конкурентоспособности гостиничных, туристических предприятий и предприятий питания (соотнесено с индикатором ПК-6.2);  
использовать основные методы и приемы межличностных коммуникаций для управления коллективом предприятия сферы сервиса (соотнесено с индикатором ПК-3.2)

**Владеть:**

приемами критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода для разработки стратегических направлений деятельности предприятий сервиса (соотнесено с индикатором УК-1.3);  
методами организации и управления коллективом, планированием его действий на предприятиях сервиса (соотнесено с индикатором УК-3.3);  
инструментами коммуникативных технологий (как на русском, так и на иностранном языках) для профессионального взаимодействия (соотнесено с индикатором УК-4.3);  
современными инструментами разработки и реализации концепций стратегического развития (соотнесено с индикатором ПК-1.3);  
инструментами стратегического, кадрового, проектного менеджмента, маркетинга, риск-менеджмента и антикризисного управления для принятия управленческих решений на предприятиях сервиса (соотнесено с индикатором ПК-2.3);  
навыками внедрения управленческих решений в области проектной деятельности, направленных на внедрение изменений и повышение конкурентоспособности гостиничных комплексов, туристических фирм и предприятий питания (соотнесено с индикатором ПК-6.3);  
методами межличностного делового общения на государственном и иностранном языках в профессиональной сфере (соотнесено с индикатором ПК-3.3).