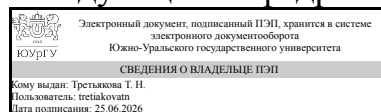


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

Практика Производственная практика (научно-исследовательская работа)

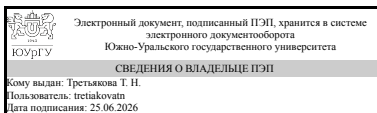
для направления 43.04.03 Гостиничное дело

Уровень Магистратура **форма обучения** заочная

кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 15.06.2017 № 558

Разработчик программы,
д.пед.н., проф., профессор



Т. Н. Третьякова

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Тип практики

научно-исследовательская работа

Форма проведения

Дискретно по периодам проведения практик

Цель практики

Цель практики развитие способности самостоятельного осуществления научно-исследовательской работы, связанной с решением сложных профессиональных задач в инновационных условиях.

Задачи практики

Задачи практики обеспечение становления профессионального научно-исследовательского мышления магистрантов, формирование у них четкого представления об основных профессиональных задачах, способах их решения; формирование умений использовать современные технологии сбора информации, обработки и интерпретации полученных экспериментальных и эмпирических данных, владение современными методами исследований; формирование готовности проектировать и реализовывать в профессиональной деятельности новое содержание, осуществлять инновационные профессиональные технологии в области гостиничного дела и ее социокультурного пространства; обеспечение готовности к профессиональному самосовершенствованию, развитию инновационного мышления и творческого потенциала, профессионального мастерства; самостоятельное формулирование и решение задач, возникающих в ходе научно-исследовательской и научно-производственной деятельности и требующих углубленных профессиональных знаний; проведение библиографической работы с привлечением современных информационных технологий. формирование практических навыков и умений научно обоснованной организации различных форм профессиональной деятельности и их реализации в конкретных туристских регионах.

Краткое содержание практики

Производственная практика в 45 семестре студентов, обучающихся в магистратуре Гостиничное дело, организована в течение семестра и посвящена организации научных исследований по теме выпускной квалификационной работы (ВКР). Научно-исследовательская работа магистра выполняется студентом-магистрантом в течение всего срока обучения в вузе каждый семестр под руководством научного руководителя. Направление научно-исследовательских работ магистранта определяется в соответствии с магистерской программой и темой магистерской диссертации

Системная работа магистранта в области научно-исследовательской деятельности в контексте современных оценок развития индустрии гостеприимства будет способствовать выявлению объективных закономерностей в развитии мировой, в том числе отечественной индустрии гостеприимства, научной систематизации теоретических и методологических нововведений ученых, представляющих различные теоретические школы, течения и направления туристской деятельности сопряженных исследований в социокультурном пространстве туристских регионов в различных сферах индустрии гостеприимства

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ОПК-1 Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: теоретические основы организации и координации производственно-технологической деятельности гостиничных предприятий
	Умеет: использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности
	Имеет практический опыт: публикации результатов по теме исследования в сборниках научных материалов и сборниках конференций
ОПК-5 Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	Знает: основы анализа производственно-технологической деятельности гостиниц
	Умеет: организовывать бизнес-планирование и анализ деятельности гостиниц и других средств размещения
	Имеет практический опыт: планирования и анализа деятельности гостиничного предприятия

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
ФД.02 Проектирование гостиниц 1.О.04 Теория и методология социально-экономических исследований в индустрии туризма и гостеприимства 1.О.05 Управление проектами 1.О.07 Экономическое планирование и прогнозирование на предприятии	Производственная практика (преддипломная) (5 семестр)

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым для прохождения данной практики и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.О.04 Теория и методология социально-экономических исследований в индустрии туризма и гостеприимства	Знает: концептуальные основы социально-экономических исследований деятельности гостиничных предприятий, концептуальные основы социально-экономических исследований деятельности предприятий гостиничной индустрии, основы социально-экономических исследований рынка гостиничных услуг на федеральном, региональном, муниципальном уровне Умеет: осуществлять выбор исследовательского инструментария (методик, техник, процедур) и применять его в конкретных ситуациях, формулировать концепцию предприятий гостиничной индустрии с учетом специфики социально-экономического развития регионов, проводить исследования в области экономики, маркетинга и социологии гостиничной деятельности Имеет практический опыт: стратегического планирования деятельности гостиничных предприятий в условиях социально-экономической среды конкретного региона, принципами стратегического планирования деятельности предприятий гостиничной индустрии в условиях социально-экономической среды регионов, использования принципов и маркетинговых технологий планирования и организации социально-экономических исследований в индустрии гостеприимства
1.О.07 Экономическое планирование и прогнозирование на предприятии	Знает: особенности сущность и функции прогнозирования и планирования в гостиничной индустрии, технологии маркетинговых исследований деятельности гостиниц Умеет: использовать полученные знания для решения конкретных экономических задач деятельности гостиничного предприятия, разрабатывать программы освоения и развития рынка гостиничных услуг Имеет практический опыт: оценки эффективности управленческих решений на различных уровнях управления туристской деятельностью, оценки осуществления технико-экономического обоснования проектов гостиничной деятельности

1.О.05 Управление проектами	Знает: технологические особенности организации деятельности предприятий индустрии гостеприимства, основные категории, элементы и принципы организации проектной деятельности в индустрии гостеприимства, определения и понятия проектов, программ и их контекста как объектов управления; процессы и инструменты управления различными функциональными областями проекта; современную методологию управления проектом Умеет: разрабатывать проекты по совершенствованию технологических процессов в индустрии гостеприимства, проектировать организационную структуру и основные процессы предприятий индустрии гостеприимства с различными типами хозяйственной стратегии и функциональными областями проекта, определять цели, предметную область и структуры проекта; анализировать риски проекта Имеет практический опыт: принимать организационно-управленческие решения при проектировании технологических процессов в индустрии гостеприимства, разработки цели, предметной области и структуры проекта, командной работы в проектах; техникой самостоятельного управления несложными проектами; быть способным эффективно участвовать в работе команды в сложных проектах
ФД.02 Проектирование гостиниц	Знает: классификацию и типологию гостиниц и других средств размещения; принципы, требования и характеристики планировочных решений отдельных служб гостиничных предприятий, принципы проектирования, основные понятия о проекте, исходные данные для проектирования; требования нормативной документации объемно-пространственных решений гостиничных комплексов Умеет: определять главные принципы классификации гостиничных предприятий; обосновывать планировочные решения структурных служб гостиничных предприятий, использовать систему конкретных методов и приемов разработки проекта; использовать нормативную базу проектирования; определять площади помещений и здания гостиничных комплексов Имеет практический опыт: создания проектов гостиниц, использования нормативной

	документации для проектирования гостиничных и ресторанных и гостиничных комплексов; технологией и методами определения площадей помещений гостиничных комплексов
--	--

4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 3, часов 108, недель 2.

5. Структура и содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Подготовить к публикации статьи по теме ВКР	50
2	Подготовить выступления с докладом на конференции	30
3	Подготовка и защита отчета по практике	28

6. Формы отчетности по практике

По окончанию практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:

- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;
- отчет о прохождении практики.

Формы документов утверждены распоряжением зав. кафедрой от 08.09.2021 №1.

7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

7.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс.балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	5	Текущий контроль	Подготовить к публикации статьи по дисциплинам 4 семестра	1	100	При условии публикации статьи в сборниках конференций или научных журналах студенту начисляется 100 баллов при условии соблюдения требований по Антиплагиату. При	дифференцированный зачет

						условии только подготовки статьи (без публикации) студенту начисляется не более 75 баллов. К публикации статьи приравнивается очное/дистанционное выступление на конференции с докладом без публикации статьи или участие студента в конкурсе научно-исследовательских работ. Если подготовленная, но не опубликованная статья содержит большое количество заимствований (оригинальность текста менее 60%), в таком случае студенту начисляется не более 50 баллов	
2	5	Текущий контроль	Подготовить выступления с докладом на конференции по теме ВКР	1	50	При условии выступления на конференции студенту начисляется 50 баллов при условии соблюдения требований по Антиплагиату. При условии только подготовки материалов (без выступления) студенту начисляется не более 40 баллов. В рамках выполнения задания может быть очное/дистанционное выступление на конференции с докладом без публикации статьи или участие студента в конкурсе научно-исследовательских работ	дифференцированный зачет
3	5	Промежуточная аттестация	Подготовка и защита отчета по практике	-	50	Отчет по практике сдается в распечатанном и электронном виде на кафедру и	дифференцированный зачет

					оценивается по следующим критериям: 1) соблюдение срока сдачи отчета на кафедру - 10 баллов, при нарушении срока сдачи, но сдача отчета в течение экзаменационной сессии - 5 баллов, при сдаче отчета после окончания экзаменационной сессии - 0 баллов; 2) соблюдение требований по оформлению отчета (нормоконтроль) - 10 баллов, наличие от 3 до 5 замечаний по нормоконтролю - 8 баллов, наличие от 5 до 7 замечаний - 6 баллов, наличие от 7 до 10 замечаний - 5 баллов, наличие более 10 замечаний - 0 баллов; 3) полнота выполнения задания по практике: при выполнении 100% заданий по практике - 10 баллов; при выполнении 75% заданий по практике - 8 баллов; при выполнении 60% заданий по практике - 6 баллов; при выполнении 50 и менее процентов заданий по практике - 0 баллов; 4) качество доклада: соблюдение логики и структуры доклада - 1 балл, грамотность речи - 1 балл, самостоятельность речи - 1 балл, грамотное использование базовой терминологии - 1 балл, соблюдение	
--	--	--	--	--	--	--

						времени, отведенного на доклад - 1 балл; и ответы на вопросы: при грамотном ответе на 100% вопросов - 5 баллов, при грамотном ответе на 80% вопросов - 4 балла, при грамотном ответе на 60 % вопросов - 3 балла, при грамотном ответе на 50 и менее процентов вопросов - 0 баллов; 5) качество презентации к докладу: соответствие структуре доклада - 1 балл, полнота содержания доклада - 1 балл, грамотная композиция слайдов - 1 балл, удобство визуального восприятия - 1 балл, единый стиль оформления - 1 балл, качество иллюстративного материала - 1 балл, соответствие текста и иллюстраций на сладах - 1 балл, наличие схем и диаграмм - 1 балл, отсутствие опечаток и грамотность - 1 балл, наличие выводов - 1 балл.	
--	--	--	--	--	--	--	--

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Промежуточная аттестация проводится в форме защиты отчета в очной или дистанционной форме. К защите допускаются студенты, сдавшие отчет в распечатанном и электронном виде на кафедру. На выступление одного студента отводится 10 мин. Итоговая оценка формируется с использованием балльно-рейтинговой системы оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). При выставлении итоговой оценки учитывается уровень выполнения заданий и оценка за защиту отчета по практике. Отлично: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85–100%. Хорошо: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75–84%.

Удовлетворительно: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60–74%.
 Неудовлетворительно: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0–59%.

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ		
		1	2	3
ОПК-1	Знает: теоретические основы организации и координации производственно-технологической деятельности гостиничных предприятий	+		+
ОПК-1	Умеет: использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности	+		+
ОПК-1	Имеет практический опыт: публикации результатов по теме исследования в сборниках научных материалов и сборниках конференций	+		+
ОПК-5	Знает: основы анализа производственно-технологической деятельности гостиниц		+	+
ОПК-5	Умеет: организовывать бизнес-планирование и анализ деятельности гостиниц и других средств размещения		+	+
ОПК-5	Имеет практический опыт: планирования и анализа деятельности гостиничного предприятия		+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

Не предусмотрена

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

Не предусмотрена

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Образовательная платформа Юрайт	Горовая, В. И. Научно-исследовательская работа : учебное пособие для вузов / В. И. Горовая. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 103 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14688-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. https://urait.ru/bcode/479051
2	Основная литература	Образовательная платформа Юрайт	Емельянова, И. Н. Основы научной деятельности студента. Магистерская диссертация : учебное пособие

			для вузов / И. Н. Емельянова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 115 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09444-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. https://urait.ru/bcode/474288
3	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Третьякова, Т. Н. Научно-исследовательская работа магистрантов туризма и гостиничного дела : учебное пособие / Т. Н. Третьякова. — Челябинск : ЮУрГУ, 2020. — 98 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/197841
4	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Третьякова, Т. Н. Квалификационная работа магистрантов туризма и гостиничного дела : учебное пособие / Т. Н. Третьякова. — Челябинск : ЮУрГУ, 2020. — 154 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/197826

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых информационных справочных систем:

Нет

10. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
Кафедра Туризм и социально-культурный сервис ЮУрГУ	454080, Челябинск, Проспект Ленина, 87	Учебный корпус 3в, ауд 474 рабочее место преподавателя (1 компьютер) - 1 м., рабочее место студента - 3 м., доска 1 шт., проектор - 1 шт., экран - 1 шт.