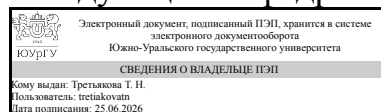


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

Практика Производственная практика (научно-исследовательская работа)

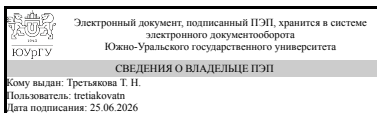
для направления 43.04.03 Гостиничное дело

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 4 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
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Знает:основные категории, элементы и принципы проектной деятельности в индустрии гостеприимства
	Умеет:обосновать модель процесса или услуги в сфере гостеприимства согласно темы исследования
	Имеет практический опыт:проектирования гостиничной деятельности и управления проектами в индустрии гостеприимства
ОПК-3 Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает:модели современных систем управления качеством; международные стандарты серии ИСО-9000; правовые механизмы управления качеством
	Умеет:находить организационно-управленческие решения по управлению качеством на основе имеющихся данных; владеть простыми методами анализа и управления качеством
	Имеет практический опыт:моделировать процессы управления качеством; применять методы управления в соответствии с поставленной задачей и имеющимися ресурсами

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.09 Методология оценки качества услуг в индустрии туризма и гостеприимства ФД.02 Проектирование гостиниц	1.Ф.06 Исследование, оценка и прогнозирование экономической устойчивости гостиничного предприятия Производственная практика

1.О.05 Управление проектами	(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.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
1.О.09 Методология оценки качества услуг в индустрии туризма и гостеприимства	Знает: методологию управления качеством в гостиничной деятельности, теоретические подходы к оценке качества товаров и услуг и эффективности деятельности гостиничных предприятий Умеет: определять условия, цели и задачи организации управления качеством в гостиничной деятельности, проводить оценку качества товаров и услуг в гостиничной индустрии в соответствии со стандартами Имеет практический опыт: выбирать подходы, принципы и методы оценки качества гостиничных услуг в рамках системы управления качеством, применения методик оценки качества и эффективности обслуживания в гостиничной индустрии

4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 9, часов 324, недель 6.

5. Структура и содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Разработка модели по теме ВКР	84
2	Подготовить эссе по материалам видеолекций проф. Саньи Ковачич	60
3	Подготовить к публикации статьи по дисциплинам 4 семестра	100
4	Подготовка и защита отчета по практике	80

6. Формы отчетности по практике

По окончании 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	4	Текущий контроль	Разработка модели по теме ВКР	1	10	Модель какого-то процесса или качества согласно выбранной темы и формулировке проблемы исследования будет содержать ряд блоков: целевой блок (связан с постановкой цели и определением задач проектирования); методологический блок (связан с определением методологических подходов, принципов и методов построения модели); содержательный блок (ориентирован на определение структурных элементов моделируемого качества или процесса, «из чего состоит?»); организационно-технологический блок (описывает процесс через выделение этапов и определение условий); результативный блок	дифференцированный зачет

						(показывает результат через определение уровней моделируемого качества или процесса и выделение критериев и показателей достижения этих уровней). Баллы за характеристику каждого блока модели начисляются, исходя из следующих правил: за правильный ответ 2 балла, за частично правильный ответ 1 балл, за неправильный ответ 0 баллов.	
2	4	Текущий контроль	Подготовить эссе по материалам видеолекций проф. Саньи Ковачич	1	50	В рамках НИР студенты самостоятельно знакомятся с видеолекциями проф. Саньи Ковачич и пишут краткое эссе по каждой из 5 лекций. Оценка формируется, исходя из следующих показателей: объемом от 5 до 10 стр. формата А4 (шрифт Times New Roman, 12 кегль, интервал одинарный - 1 балл за каждую полную страницу, оригинальность текста на основании проверки в системе Антиплагиат - 40 баллов, если уровень оригинальности выше 80%. При условии не выполнения минимального уровня авторского текста (80%), эссе будет отклонено и отправлено на доработку	дифференцированный зачет
3	4	Текущий	Подготовить	1	100	При условии	дифференцированный

		контроль	к публикации статьи по дисциплинам 4 семестра			публикации статьи в сборниках конференций или научных журналах студенту начисляется 100 баллов при условии соблюдения требований по Антиплагиату. При 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	зачет
4	4	Промежуточная аттестация	Подготовка и защита отчета по практике	-	50	Отчет по практике сдается в распечатанном и электронном виде на кафедру и 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	дифференцированный зачет

					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 слайдах - 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	4
УК-2	Знает: основные категории, элементы и принципы проектной деятельности в индустрии гостеприимства	+			+
УК-2	Умеет: обосновать модель процесса или услуги в сфере гостеприимства согласно темы исследования	+	+	+	+
УК-2	Имеет практический опыт: проектирования гостиничной деятельности и управления проектами в индустрии гостеприимства		+	+	+
ОПК-3	Знает: модели современных систем управления качеством; международные	+		+	+

	стандарты серии ИСО-9000; правовые механизмы управления качеством				
ОПК-3	Умеет: находить организационно-управленческие решения по управлению качеством на основе имеющихся данных; владеть простыми методами анализа и управления качеством	+			+
ОПК-3	Имеет практический опыт: моделировать процессы управления качеством; применять методы управления в соответствии с поставленной задачей и имеющимися ресурсами	+		++	

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

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
Учебная лаборатория "Территория туризма", кафедры ТиСКС, ЮУрГУ	454080, Челябинск, Пр. Ленина, 87, ауд. 474/3а	Учебный корпус 3в, ауд 471 рабочее место преподавателя (1 компьютер) - 1 м., рабочее место студента - 3 м., доска 1 шт., проектор - 1 шт., экран - 1 шт.