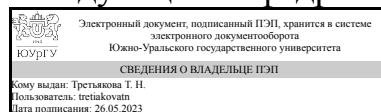


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



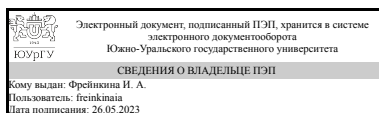
Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

Практика Производственная практика (ориентированная, цифровая)
для направления 43.03.03 Гостиничное дело
Уровень Бакалавриат **форма обучения** очная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

Разработчик программы,
к.пед.н., доцент



И. А. Фрейнкина

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Тип практики

ориентированная, цифровая

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

Проведение практики в учебных лабораториях кафедры или иного объекта туристской индустрии; предоставление студенту работы (или возможность работы в качестве дублера) на основных должностях работников туристской индустрии на предприятиях (учреждениях, организациях) и иных объектах туристской деятельности по профилю получаемого студентом образования в целях освоения цифровых компетенций

Задачи практики

охарактеризовать системы бронирования и резервирования
охарактеризовать CRM-продуктов в сфере индустрии гостеприимства
разработать базу данных для формирования и реализации гостиничного продукта
разработать виртуальную экскурсию с помощью программного обеспечения

Краткое содержание практики

Во время учебной производственной практики (ориентированной, цифровой) студент знакомится с основными составляющими цифровых технологий в профессиональной деятельности.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	Знает:современное программное обеспечение сферы гостеприимства
	Умеет:использовать прикладной программный продукт в сфере гостеприимства
	Имеет практический опыт:использования современного программного обеспечения в сфере гостеприимства
ОПК-8 Способен понимать принципы	Знает:принципы работы современных

работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	информационных технологий для сферы гостеприимства
	Умеет: решать профессиональные задачи гостиничной деятельности с использованием современных информационных технологий
	Имеет практический опыт: использования современных информационных технологий в профессиональной гостиничной деятельности

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.13 Организация гостиничного дела 1.О.07 Информатика 1.О.08 Цифровые технологии и методы статистической обработки данных	

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

Дисциплина	Требования
1.О.08 Цифровые технологии и методы статистической обработки данных	Знает: методы обработки и анализа социальной и финансово-экономической информации, в том числе с использованием цифровых платформ, интеллектуальных информационно-аналитических систем, технологий искусственного интеллекта, основные подходы информатизации бизнес-процессов индустрии туризма и гостеприимства, основные понятия, принципы и особенности статистического анализа информации, основные принципы и особенности статистического анализа информации для исследования рынка, организаций сферы гостеприимства и общественного питания Умеет: использовать интеллектуальные информационно-аналитические системы анализа социальной и финансово-экономической информации для выбора обоснования управленческих решений, анализировать и формировать ценностное предложение информационных решений для различных предприятий индустрии туризма и гостеприимства, осуществлять поиск и применять прикладные методы обработки и интерпретации

	данных, выбирать и применять прикладные методы обработки и интерпретации данных для организаций сферы гостеприимства и общественного питания Имеет практический опыт: анализа социальной и финансово-экономической информации для решения задач профессиональной деятельности, использования Web-аналитики для повышения эффективности деятельности предприятий индустрии туризма и гостеприимства, статистической обработки информации, статистической обработки информации для исследования рынка, и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
1.О.07 Информатика	Знает: основные понятия информатики; методы сбора, передачи, обработки, накопления и систематизации информационных материалов, программные средства реализации информационных процессов, основные разделы информатики, необходимые для логического осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности, общие и специализированные пакеты прикладных программ Умеет: использовать современную операционную систему, текстовые процессоры и графический редакторы для обеспечения профессиональной деятельности, применять методы информационного анализа при решении задач прикладного профессионального характера, применять общие и специализированные пакеты прикладных программ для поиска информации при решении профессиональных задач Имеет практический опыт: создания текстовых документов, ведения профессиональной документации и создания иллюстративно-презентационных материалов, использования информационной статистики при проведении количественной оценки данных профессиональных исследований, опыт использования общих и специализированных прикладных программ для решения задач профессиональной деятельности
1.О.13 Организация гостиничного дела	Знает: виды гостиничной деятельности, оказывающие влияние на продажи и продвижение гостиничного продукта, виды и технологии гостиничной деятельности, новации и

	современное программное обеспечение гостиничной деятельности, понятие и виды гостиничной деятельности в зависимости от типа управления гостиничным предприятием Умеет: исследовать рынок гостиничных услуг и организовывать продажи и продвижение услуг, организовать и оказать профессиональные услуги индустрии гостеприимства потребителю, организовать процесс управления гостиничным продуктом или отдельной услугой для реализации их потребителю Имеет практический опыт: анализа гостиничных услуг для оценки их конкурентоспособности, обслуживания потребителей в структурных подразделениях гостиничных предприятий с применением информационных технологий, обслуживания потребителей в структурных подразделениях гостиничных предприятий
--	---

4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 3, часов 108, недель 16.

5. Структура и содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Подготовительный этап. Включает в себя: распределение на выпускающую кафедру или предприятие/ предоставление гарантийного письма от предприятия; организационное собрание по практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой и местом прохождения практики; определяется предмет исследования и круг изучаемых тем программы практики, устанавливаются порядок, сроки и объемы проведения необходимых исследований, наблюдений и расчетов.	4
2	Производственный этап: 1. Характеристика систем бронирования и резервирования 2. Характеристика CRM-продуктов в сфере индустрии гостеприимства 3. Создание баз данных для формирования и реализации гостиничного продукта 4. Разработка виртуальных экскурсий с помощью программного обеспечения	80
3	Камеральный этап.	24

	Обработка и анализ полученной информации; оформление и составление отчета, содержащего текстовую часть и приложения	
--	---	--

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 заведующего кафедрой от 13.02.2020 №6.

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	Соблюдение сроков прохождения практики, в соответствии с её содержанием, предъявляемым требованиям охраны труда, техники безопасности и пр	1	3	1) Соблюдение сроков прохождения практики, в соответствии с её содержанием, предъявляемым требованиям охраны труда, техники безопасности и пр.: 3 балла – студент соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения учебной практики, в том числе организационное собрание по практике и график сдачи отчета по практике. Посещает все производственные экскурсии (согласно установленного графика); 2 балла –	дифференцированный зачет

						студент частично соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения учебной практики, в том числе организационное собрание по практике и график сдачи отчета по практике. Посещает не менее 50% производственных экскурсии (согласно установленного графика); 1 балл – студент НЕ соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения учебной практики, в том числе организационное собрание по практике и график сдачи отчета по практике, но при этом посещает не менее 50% производственных экскурсии (согласно установленного графика); 0 баллов – студент не соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения учебной практики, в том числе организационное собрание по практике и график сдачи отчета по практике. Не посещает производственные экскурсии на предприятия гостеприимства в регионе. Максимальный балл – 3	
2	4	Текущий контроль	Проверка задания (в содержании	1	3	3 балла – пояснительная	дифференцированный зачет

			отчета - качество пояснительной записки)			записка имеет логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными положениями 2 балла – пояснительная записка имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в ней представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными положениями 1 балл – пояснительная записка имеет теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные положения 0 балл – пояснительная записка не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях кафедры. В работе нет выводов либо они носят декларативный характер.	
3	4	Промежуточная аттестация	Предоставление результатов учебной практики (защита отчета с презентацией)	-	3	3 балла – при защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными индустрии	дифференцированный зачет

						гостеприимства в регионе, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы 2 балла – при защите студент показывает знание вопросов темы, оперирует индустрией гостеприимства в регионе, вносит предложения по теме, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы; 1 балл – при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы; 0 баллов – при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по ее теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. Максимальный балл – 3	
4	4	Текущий контроль	Использование презентационного материала на защите	1	1	Наличие презентации: 1 балл – на защите студент использует презентационный материал 0 баллов – на защите студент не использует презентационный материал	дифференцированный зачет
5	4	Бонус	Участие в конференциях, семинарах и т.д.	-	15	15% – студент участвовал в 2 и более конференциях с публикацией докладов/статей по результатам практики 10% – студент	дифференцированный зачет

						участвовал в 1 конференции с публикацией доклада по результатам практики 5% – студент участвовал в конференции без публикации доклада	
--	--	--	--	--	--	---	--

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Индивидуальное задание для обучающихся выдается в первый день начала учебной практики. Оформленный отчет, студент представляет на кафедру за 3 дня до окончания практики в соответствии с требованиями нормоконтроля. Отчет составляется каждым студентом индивидуально. После представления отчетов на кафедру устанавливаются сроки защиты практики перед комиссией. В состав комиссии кроме руководителя практики входят не менее, чем из один преподаватель выпускающей кафедры. На защиту студент предоставляет: 1. Пояснительную записку на листах формата А 4 в компьютерной версии объемом не менее 20-25 листов, содержащую описание выполненного индивидуального задания. 2. Иллюстративный материал (карты, схемы и т.п.), а также отдельные выписки ПЗ, результаты анкетирования, инструкции, правила и другие производственно-технические материалы могут быть выполнены на отдельных листах или бланках и приложены к отчету по практике. 3. Презентацию о результатах учебной практики в электронном виде. На защите студент коротко (3-5 мин.) докладывает об основных результатах учебной практики и отвечает на вопросы членов комиссии. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
ОПК-1	Знает: современное программное обеспечение сферы гостеприимства		+	+	+	
ОПК-1	Умеет: использовать прикладной программный продукт в сфере гостеприимства			+	+	+
ОПК-1	Имеет практический опыт: использования современного программного обеспечения в сфере гостеприимства	+	+	+	+	
ОПК-8	Знает: принципы работы современных информационных технологий для сферы гостеприимства	+	+	+	+	+
ОПК-8	Умеет: решать профессиональные задачи гостиничной деятельности с использованием современных информационных технологий			+	+	+
ОПК-8	Имеет практический опыт: использования современных информационных технологий в профессиональной гостиничной деятельности		+	+	+	+

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:

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Клименков, А. Н. Информационные технологии в менеджменте : учебное пособие / А. Н. Клименков. — Москва : РУТ (МИИТ), 2019. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/175689 (дата обращения: 25.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Логинова, Ф. С. Информационные технологии в социально-культурном сервисе и туризме. Оргтехника: Электронное учебное пособие : учебное пособие / Ф. С. Логинова. — Санкт-Петербург : ИЭО СПбУТУиЭ, 2009. — 193 с. — ISBN 978-5-94047-567-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/63815 (дата обращения: 25.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Феоктистов, Н. А. Мировые информационные ресурсы : учебное пособие / Н. А. Феоктистов, А. М. Блюмин. — Москва : Дашков и К, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-394-04323-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/229520 (дата обращения: 25.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	«Крюков, Д. А. Мировые информационные ресурсы : учебное пособие / Д. А. Крюков. — Москва : РТУ МИРЭА, 2020. — 35 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167620 (дата обращения: 25.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.» (Крюков, Д. А. Мировые информационные ресурсы : учебное пособие / Д. А. Крюков. — Москва : РТУ МИРЭА, 2020. — 35 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167620 (дата обращения: 25.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 16.).

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)

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, Сони Кривой, 60	Корпус 3а. Ауд. 471 1. Стол преподавателя (сервер) – 1 шт. 2. Телевизор – 1 шт. 3. Рабочее место с компьютером – 9 шт. 4. Принтер – 1 шт. 5. Коммутатор – 1 шт. 6. Шкаф для документов – 1 шт. 7. Сплит-система LG UT24/UU24