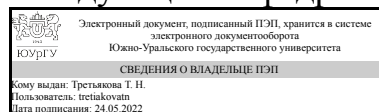


УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой



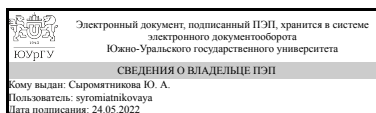
Т. Н. Третьякова

**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,  
к.пед.н., доцент



Ю. А. Сыромятникова

# **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 Методы оценки качества гостиничных услуг ФД.02 Проектирование услуг в индустрии гостеприимства	1.Ф.07 Исследование, оценка и прогнозирование экономической устойчивости гостиничного предприятия Производственная практика,

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	<p><b>Знает:</b> определения и понятия проектов, программ и их контекста как объектов управления; процессы и инструменты управления различными функциональными областями проекта; современную методологию управления проектом, основные категории, элементы и принципы организации проектной деятельности в индустрии гостеприимства</p> <p><b>Умеет:</b> определять цели, предметную область и структуры проекта; анализировать риски проекта, проектировать организационную структуру и основные процессы предприятий индустрии гостеприимства с различными типами хозяйственной стратегии и функциональными областями проекта</p> <p><b>Имеет практический опыт:</b> командной работы в проектах; техникой самостоятельного управления несложными проектами; быть способным эффективно участвовать в работе команды в сложных проектах, разработки цели, предметной области и структуры проекта</p>
ФД.02 Проектирование услуг в индустрии гостеприимства	<p><b>Знает:</b> основные принципы проектирования гостиничных услуг; принципы классификации услуг и их характеристику; правовые и нормативные документы регламентирующие гостиничную деятельность, основы производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения; особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы</p> <p><b>Умеет:</b> применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, выбирать и применять эффективные методы и технологии гостиничной деятельности; применять стандарты обслуживания в гостиничной деятельности</p> <p><b>Имеет практический опыт:</b> обеспечивать эффективные межличностные взаимоотношения с потребителями с учетом социальнокультурных и психологических особенностей, работать в «контактной зоне»; организации работы в функциональных службах гостиниц и иных средствах размещения</p>

1.О.09 Методы оценки качества гостиничных услуг	<p>Знает: методологию управления качеством в гостиничной деятельности, теоретические подходы к оценке качества товаров и услуг и эффективности деятельности гостиничных предприятий</p> <p>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</p> <p>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</p>
---	---

#### 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 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 заведующего 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	<p>Модель какого-то процесса или качества согласно выбранной теме 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 (показывает результат через определение уровней моделируемого качества или процесса и выделение критериев и показателей достижения этих уровней). Баллы за</p>	дифференцированный зачет

						<p>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.</p>	
2	4	Текущий контроль	<p>Подготовить эссе по материалам видеолекций проф. Саньи Ковачич</p>	1	50	<p>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</p>	дифференцированный зачет
3	4	Текущий контроль	<p>Подготовить к публикации статьи по дисциплинам 4 семестра</p>	1	100	<p>При условии публикации статьи в сборниках конференций или научных журналах студенту начисляется 100 баллов при условии соблюдения требований по Антиплагиату. При условии только</p>	дифференцированный зачет

						<p>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</p>	
4	4	Промежуточная аттестация	Подготовка и защита отчета по практике	-	50	<p>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 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</p>	дифференцированный зачет



					<p>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</p>	
--	--	--	--	--	--	--

						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	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]. <a href="https://urait.ru/bcode/479051">https://urait.ru/bcode/479051</a>
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]. <a href="https://urait.ru/bcode/474288">https://urait.ru/bcode/474288</a>
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. <a href="https://e.lanbook.com/book/197841">https://e.lanbook.com/book/197841</a>
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. <a href="https://e.lanbook.com/book/197826">https://e.lanbook.com/book/197826</a>

## 9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых информационных справочных систем:

Нет

## 10. Материально-техническое обеспечение практики

<b>Место прохождения практики</b>	<b>Адрес места прохождения</b>	<b>Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики</b>
Кафедра Туризм и социально-культурный сервис ЮУрГУ	454080, Челябинск, Сони Кривой, 60	3 специализированных лаборатории: 308 ауд — 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 504 ауд. — 1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место 405 ауд. — 1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Доска – 1 шт. 3. Экран – 1 шт. 4. Компьютер – 1 шт. 5. Мультимедийный проектор – 1 шт. 6. Акустическая система – 1 шт. 7. Кондиционер – 1 шт. 8. Информационная доска (поворотная) – 1 шт.