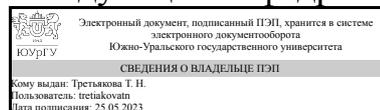


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



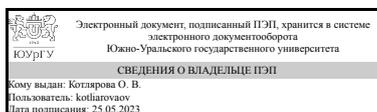
Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

Практика Производственная практика (преддипломная)
для направления 43.04.03 Гостиничное дело
Уровень Магистратура **форма обучения** очная
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., доц., доцент



О. В. Котлярова

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Тип практики

преддипломная

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

Формирование профессиональных компетенций через применение полученных теоретических знаний, обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы, развитие навыков самостоятельной научно-исследовательской деятельности магистрантов в процессе разработки и внедрения инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, а также новых форм обслуживания потребителей.

Задачи практики

формирование навыков разработки предметной области исследования, способов прикладного постановки и реализации опытно-экспериментальной работы в гостиницах и структурных подразделениях предприятий индустрии гостеприимства; формирование способности разрабатывать и внедрять стандарты гостиничной деятельности;
освоить основные этапы проектирования гостиничной деятельности;
доведение качества профессиональных умений до уровня, позволяющего самостоятельно решать практические задачи, связанные с деятельностью гостиничных предприятий.

Краткое содержание практики

Преддипломная практика осуществляется в форме проведения реального исследовательского проекта, который может быть связан как с разработкой теоретического направления (метода, методики, модели и пр.), так и с изучением реальных организаций (например, в рамках консультационного проекта, проекта по разработке стратегии и т.д.). Практика может проводиться на выпускающей кафедре Туризма и социально-культурного сервиса, а также на договорных началах в государственных, муниципальных, общественных, коммерческих и некоммерческих организациях, предприятиях и учреждениях, осуществляющих научно-исследовательскую деятельность, на которых возможно изучение и сбор материалов, связанных с выполнением выпускной квалификационной работы.
Практика проводится в соответствии с программой научно-исследовательской

практики магистрантов и индивидуальным заданием практики, составленной магистрантом совместно с научным руководителем.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
<p>УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p>	<p>Знает: методологию организации научно-исследовательской работы в индустрии гостеприимства</p>
	<p>Умеет: определять условия, цели и задачи организации научно-исследовательской работы в индустрии гостеприимства</p>
	<p>Имеет практический опыт: разработки цели и предметной области исследования, реализации опытно-экспериментальной работы в гостиницах и структурных подразделениях предприятий индустрии гостеприимства</p>
<p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>	<p>Знает: основные требования и этапы проектирования гостиничной деятельности</p>
	<p>Умеет: составлять обоснование проекта инновационной деятельности в индустрии гостеприимства на основе нормативно-технической документации</p>
	<p>Имеет практический опыт: составления нормативно-технической документации и обоснования новых проектов в индустрии гостеприимства</p>
<p>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>Знает: особенности принятия и реализации организационных, в том числе управленческих решений; технологию и методику самооценки</p>
	<p>Умеет: разрабатывать, контролировать, оценивать и исследовать компоненты профессиональной деятельности; планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач</p>
	<p>Имеет практический опыт: определения эффективного направления действий в области профессиональной деятельности; принятия решений на уровне собственной профессиональной деятельности</p>
<p>ОПК-1 Способен формировать технологическую концепцию организаций</p>	<p>Знает: теоретические основы организации и координации производственно-</p>

размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	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-3 Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: основные понятия, категории и подходы к управлению качеством; понимать суть социально-экономических явлений, связанных с управлением качеством; модели современных систем управления качеством
	Умеет: применять методы управления в соответствии с поставленной задачей и имеющимися ресурсами
	Имеет практический опыт: находить организационно-управленческие решения по управлению качеством на основе имеющихся данных
ОПК-5 Способен обосновывать, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	Знает: принципы формирования и продвижения гостиничного продукта; основные показатели структуры ценообразования услуг в индустрии гостеприимства
	Умеет: анализировать основные показатели экономической эффективности деятельности предприятий индустрии гостеприимства
	Имеет практический опыт: представлять услуги предприятий индустрии гостеприимства на рынке гостиничных услуг

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 1.Ф.11 Организация опытно-экспериментальной работы в гостиничной деятельности 1.О.02 История и методология науки	Производственная практика (научно-исследовательская работа) (4 семестр)

<p>1.О.03 Философия научного знания</p> <p>1.Ф.08 Современные проблемы науки в индустрии гостеприимства</p> <p>1.Ф.07 Исследование, оценка и прогнозирование экономической устойчивости гостиничного предприятия</p> <p>1.О.05 Управление проектами</p> <p>1.Ф.10 Международные гостиничные цепи</p> <p>1.О.08 Педагогика высшей школы</p> <p>1.О.04 Теория и методология социально-экономических исследований в гостиничной деятельности</p> <p>1.Ф.01 Правовое регулирование гостиничной деятельности</p> <p>1.Ф.09 Статистические исследования в индустрии гостеприимства</p> <p>ФД.02 Проектирование услуг в индустрии гостеприимства</p> <p>1.О.07 Экономическое планирование и прогнозирование на предприятии</p> <p>Производственная практика (научно-исследовательская работа) (2 семестр)</p>	
--	--

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

Дисциплина	Требования
ФД.02 Проектирование услуг в индустрии гостеприимства	<p>Знает: 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, современные технологии гостиничной деятельности</p> <p>Умеет: применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, выбирать и применять эффективные методы и технологии гостиничной деятельности; применять стандарты обслуживания в гостиничной деятельности, разрабатывать программы мероприятий по совершенствованию технологических процессов в индустрии гостеприимства</p> <p>Имеет практический опыт: обеспечивать эффективные межличностные взаимоотношения с</p>

	<p>потребителями с учетом социальнокультурных и психологических особенностей, работать в «контактной зоне»; организации работы в функциональных службах гостиниц и иных средствах размещения, принимать организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, а так же быть готовым нести за них ответственность</p>
<p>1.Ф.07 Исследование, оценка и прогнозирование экономической устойчивости гостиничного предприятия</p>	<p>Знает: основные категории, понятия теории прогнозирования, понимать сущность и специфику планирования и прогнозирования; экономическая и социальную информационную базу прогноза (плана), методологию оценки экономической устойчивости гостиничных предприятий, особенности управления экономикой и финансами индустрии гостеприимства и туризма, основные тенденции развития территориальных туристско-рекреационных систем на глобальном, региональном и локальном уровнях, структуру факторов макросреды, экономических агентов и институтов микросреды и их информационные взаимосвязи</p> <p>Умеет: организовывать коллективное планирование в реализации проектов, определять и анализировать проблемы реорганизации производства, определять взаимосвязи факторов и показателей экономической устойчивости гостиничного предприятия, анализировать специфические показатели деятельности компаний, проводить сравнительный анализ и выбирать наиболее эффективные управленческие решения для повышения финансовой устойчивости и снижения финансовых рисков, обосновывать и разрабатывать концепции и принципы региональной гостиничной деятельности с учетом государственной политики и современных тенденций развития внутреннего туризма, определять структуру потоков бизнес-процессов в функциональных подсистемах гостиничного предприятия: обеспечивающей, производственной и финансовой</p> <p>Имеет практический опыт: выявления экономических рисков гостиничного предприятия и разработки мероприятий по их снижению, определения экономических рисков гостиничного предприятия и разработки мероприятий по их снижению, поиска, сбора, обработки и анализа</p>

	<p>информации о финансово-хозяйственной деятельности компаний индустрии гостеприимства, создания нормативно-технической документации в условиях инновационного проектирования и создания гостиничных комплексов, разработки модели формирования и реализации конкурентной стратегии предприятия</p>
<p>1.Ф.09 Статистические исследования в индустрии гостеприимства</p>	<p>Знает: основные источники статистической информации в сфере гостеприимства; методы сбора, обработки и анализа статистической информации по сфере гостеприимства, алгоритм проведения исследовательского проекта в индустрии туризма и гостеприимства, технологию применения различных статистических методов, применяемых в отрасли, формы статистической отчетности; методики и методы статистического анализа; способы сбора статистической информации, системы показателей статистики гостиничной индустрии, принципы и методы их расчета</p> <p>Умеет: использовать методы общей теории статистики в анализе деятельности гостиничных предприятий, грамотно интерпретировать полученные результаты; составлять, понимать и анализировать статистическую отчетность в сфере гостеприимства, составлять, понимать и анализировать статистическую отчетность, как основную форму статистического наблюдения в сфере гостеприимства; применять методы расчета основных статистических показателей в сфере гостеприимства, использовать методологию обработки и анализа статистической информации; применять методы обработки статистических данных, планировать, организовывать и контролировать процесс выполнения исследовательского проекта, включая выбор источников информации, ее сбора, редактирования и анализа</p> <p>Имеет практический опыт: применять методы расчета основных статистических показателей сферы гостеприимства, выявлять и оценивать взаимосвязи между основными показателями в сфере гостеприимства и анализировать их динамику, применения методов расчета абсолютных, относительных и средних величин, показателей вариации, экономических индексов, корреляции и регрессии, показателей рядов</p>

	<p>динамики, статистической обработки полученных в ходе исследования данных; интерпретировать и объяснить полученные результаты исследования</p>
<p>1.Ф.01 Правовое регулирование гостиничной деятельности</p>	<p>Знает: содержание норм, регулирующих отношения в сфере осуществления профессиональной отраслевой деятельности в индустрии туризма и гостиничного дела и их государственного регулирования, действующее законодательство, регулирующее отношения в сфере гостиничного обслуживания, структуру договорных связей, возникающих на рынке гостиничных услуг, особенности правовых и хозяйственных отношений между участниками гостиничной деятельности, основные нормативно-правовые подходы к категории «гостиничная деятельность»</p> <p>Умеет: ориентироваться в системе источников, регулирующих отношения, возникающие в сфере осуществления профессиональной отраслевой деятельности в индустрии туризма и гостиничного дела и их государственного регулирования, ориентироваться в системе российского права и системе российского законодательства; правильно квалифицировать факты, имеющее юридическое значение, выявлять особенности применения норм международного и отечественного законодательства при разработке и реализации программ развития предприятий гостиничного бизнеса</p> <p>Имеет практический опыт: оперирования основными понятиями и категориальным аппаратом института правового регулирования профессиональной отраслевой деятельности в индустрии туризма и гостиничного дела, принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с законом; правильно составлять и оформлять юридические документы в сфере гостеприимства, работы с международными нормативными правовыми актами, национальными законами, регламентирующими деятельность предприятий гостиничного бизнеса</p>
<p>1.О.09 Методы оценки качества гостиничных услуг</p>	<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</p>

	<p>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>
<p>1.Ф.10 Международные гостиничные цепи</p>	<p>Знает: современные гостиничные цепи и управляющие компании, типологию моделей гостиничной деятельности, методику моделирования, принципы и подходы к стандартизированному моделированию в соответствии с международными стандартами обслуживания в гостиничных комплексах, международные, национальные и региональные стандарты качества в индустрии гостеприимства, современные гостиничные цепи и управляющие компании</p> <p>Умеет: анализировать информацию о деятельности современных гостиничных цепей на мировом и национальном рынке индустрии гостеприимства, выбирать методику моделирования и определять условия эффективного внедрения и функционирования стандартизированных моделей обслуживания в гостиничных комплексах в соответствии с международными стандартами, анализировать и сопоставлять стандарты обслуживания и стандарты предприятия с менеджментом качества индустрии гостеприимства, анализировать информацию о деятельности современных гостиничных цепей на мировом и национальном рынке индустрии гостеприимства</p> <p>Имеет практический опыт: интерпретации современных технологий передовых зарубежных и национальных гостиничных цепей, проектирования моделей предметной области в индустрии гостеприимства в соответствии с международными стандартами, разработки стандартов предприятия и стандартов обслуживания, с учетом комплексной оценки качества индустрии гостеприимства в регионе, интерпретации современных технологий передовых зарубежных и национальных гостиничных цепей</p>

<p>1.О.02 История и методология науки</p>	<p>Знает: генезис науки, его философское осмысление на различных этапах познания, категориальный аппарат научно-исследовательской деятельности</p> <p>Умеет: представлять структуру научного знания и уметь описать его основные элементы, применять основные категории понятийного поля научно-исследовательской деятельности в прикладных аспектах туристской и гостиничной индустрии</p> <p>Имеет практический опыт: анализа тенденции современной науки, определения перспективных направлений научных исследований в предметной сфере профессиональной деятельности, методами интерпретации результатов научно-исследовательской деятельности в сфере туризма и гостиничного бизнеса</p>
<p>1.О.04 Теория и методология социально-экономических исследований в гостиничной деятельности</p>	<p>Знает: основы социально-экономических исследований рынка гостиничных услуг на федеральном, региональном, муниципальном уровне, концептуальные основы социально-экономических исследований деятельности гостиничных предприятий, концептуальные основы социально-экономических исследований деятельности предприятий гостиничной индустрии</p> <p>Умеет: проводить исследования в области экономики, маркетинга и социологии гостиничной деятельности, 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</p> <p>Имеет практический опыт: использования принципов и маркетинговых технологий планирования и организации социально-экономических исследований в индустрии гостеприимства, 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</p>
<p>1.О.08 Педагогика высшей школы</p>	<p>Знает: классификацию педагогических методов и современные подходы к их использованию; принципы построения и конструктивную</p>

	<p>специфику педагогических систем и технологий, сущность и приоритетные стратегии высшего образования, закономерности, принципы организации целостного педагогического процесса в вузе; основные направления модернизации системы профессионального образования; сущность основных педагогических парадигм, специфику гуманистической образовательной парадигмы</p> <p>Умеет: использовать при изложении предметного материала собственные научные исследования в качестве средства совершенствования образовательного процесса, использовать знание современных проблем науки и образования при решении профессиональных задач, осуществлять отбор содержания образования для проектирования образовательного процесса в высшей школе и в организациях дополнительного профессионального образования на материале профильных дисциплин</p> <p>Имеет практический опыт: использования информационных и коммуникационных технологий реализации образовательного процесса, педагогической деятельности с элементами педагогического мастерства, навыками самосовершенствования и готовностью стимулировать профессионально-личностное саморазвитие, технологией реализации образовательного процесса в высшей школе и в организациях дополнительного профессионального образования на материале профильных дисциплин с использованием современных методов и методик преподавания</p>
<p>1.Ф.11 Организация опытно-экспериментальной работы в гостиничной деятельности</p>	<p>Знает: методологические подходы, принципы и методы исследования гостиничной деятельности, особенности построения понятийного аппарата научных исследований в российских и зарубежных базах научного цитирования, методологию опытно-экспериментальной работы по улучшению деятельности предприятий индустрии гостеприимства, современные концепции инноватики, механизм влияния технологических укладов на экономическую структуру, направления развития наукоемких отраслей и технологий; методы экономической оценки и обоснования инновационных проектов</p> <p>Умеет: выбирать методы для осуществления исследовательской деятельности в индустрии</p>

	<p>гостеприимства, формулировать понятийный аппарат и описание методов научного эксперимента на русском и иностранном языках, определить условия, цели и задачи организации опытно-экспериментальной работы по улучшению деятельности предприятий индустрии гостеприимства, разработать обоснование создания научно-технических нововведений, инновационных идей, оценивать эффективность их функционирования</p> <p>Имеет практический опыт: самостоятельного анализа и обобщения проблем индустрии гостеприимства, представления научных результатов в статейном материале и на научных конференциях в России и за рубежом, применять исследовательские методы в деятельности предприятий индустрии гостеприимства, использования методов проектно-технологического менеджмента в деятельности предприятий индустрии гостеприимства</p>
<p>1.О.03 Философия научного знания</p>	<p>Знает: об особенностях гуманитарного научного познания; подходы, методы и технологии научного знания, основные формы, признаки, критерии научного знания и абстрактного мышления; современные концепции истории и философии науки</p> <p>Умеет: пользоваться основными принципами научного познания и современными общенаучными понятиями, анализировать современные проблемы истории и философии науки</p> <p>Имеет практический опыт: выступления перед аудиторией, участия в дискуссии; использования базовых приёмов философского анализа в научных исследованиях в сфере гостеприимства, использования концептуального и методологического аппарата современной истории и философии науки</p>
<p>1.О.05 Управление проектами</p>	<p>Знает: основные категории, элементы и принципы организации проектной деятельности в индустрии гостеприимства, технологические особенности организации деятельности предприятий 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</p>

	<p>Умеет: проектировать организационную структуру и основные процессы предприятий индустрии гостеприимства с различными типами хозяйственной стратегии и функциональными областями проекта, разрабатывать проекты по совершенствованию технологических процессов в индустрии гостеприимства, определять цели, предметную область и структуры проекта; анализировать риски проекта</p> <p>Имеет практический опыт: разработки цели, предметной области и структуры проекта, принимать организационно-управленческие решения при проектировании технологических процессов в индустрии гостеприимства, командной работы в проектах; техникой самостоятельного управления несложными проектами; быть способным эффективно участвовать в работе команды в сложных проектах</p>
<p>1.О.07 Экономическое планирование и прогнозирование на предприятии</p>	<p>Знает: особенности сущность и функции прогнозирования и планирования в гостиничной индустрии , технологии маркетинговых исследований деятельности гостиниц</p> <p>Умеет: использовать полученные знания для решения конкретных экономических задач деятельности гостиничного предприятия, разрабатывать программы освоения и развития рынка гостиничных услуг</p> <p>Имеет практический опыт: оценки эффективности управленческих решений на различных уровнях управления туристской деятельностью, оценки осуществления технико-экономического обоснования проектов гостиничной деятельности</p>
<p>1.Ф.08 Современные проблемы науки в индустрии гостеприимства</p>	<p>Знает: методологию современных исследований в индустрии гостеприимства, основные направления развития теории и методов исследований в индустрии гостеприимства, основные концепции и теории науки в индустрии гостеприимства; составные части и характерные особенности индустрии гостеприимства, классификацию гостиничных предприятий, особенности написания научных статей</p> <p>Умеет: формулировать понятийный аппарат научного исследования в индустрии гостеприимства, обосновывать актуальность и формулировать научную проблему в прикладных исследованиях в сфере гостиничной деятельности, анализировать подходы к управлению индустрией гостеприимства; анализировать систему</p>

	<p>менеджмента в разных странах мира; описывать признаки организации; анализировать особенности гостиничной деятельности, представлять материалы исследовательской деятельности в научных статьях и на конференциях</p> <p>Имеет практический опыт: теоретико-методологического обобщения научных исследований в сфере гостиничной деятельности, использования методологии научного исследования и компетентностного подхода к научно-практической деятельности в сфере гостиничного дела, построения структуры управления в индустрии гостеприимства; проводить сравнительный анализ систем менеджмента гостеприимства в разных странах мира, анализа и обобщения материалов исследования в научных докладах и статьях</p>
<p>Производственная практика (научно-исследовательская работа) (2 семестр)</p>	<p>Знает: основные направления научных исследований в сфере гостеприимства, особенности построения понятийного аппарата научных исследований в российских и зарубежных базах научного цитирования</p> <p>Умеет: организовывать опытно-экспериментальную работу в сфере гостеприимства и анализировать результаты исследования, получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта</p> <p>Имеет практический опыт: подготовки и публикации научных статей, а также выступлений с докладом в рамках проведения научных конференций разного уровня, исследования проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; демонстрация оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций</p>

4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 6, часов 216, недель 4.

5. Структура и содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	1. Организационное собрание по условиям прохождения практики 2. Инструктаж по технике безопасности 3. Получение бланка задания у руководителя практики на выпускающей кафедре	6
2	Общая характеристика предприятия, на базе которого выполняется магистерская диссертация: адрес, организационная структура предприятия, виды деятельности, профиль, основные направления предприятия и т.д.	18
3	Разработка предварительной теоретической концепции магистерской диссертации, выдвижение гипотезы, построение модели, формулировка условий ее реализации, и углубленное изучение методов научного исследования, соответствующих профилю магистерской программы.	36
4	Логика и задачи организации исследовательской работы (обоснование этапов и методов, выделение задач организации исследовательской работы)	36
5	Построение модели искомого качества. Определяется вид модели. приводятся характеристики основных элементов модели (подходы, принципы, условия функционирования или реализации, организация, содержание, уровни и критерии проверки эффективности) и ее апробация на предприятии	54
6	Практическое обоснование теоретической части исследовательской работы магистранта (результаты исследовательской/опытно-экспериментальной работы)	36
7	Оформление и обработка материалов. Сбор отзывов и заключений руководителя по результатам практики. Подготовка отчета по итогам преддипломной практики по всем пунктам задания (предоставляется в электронном виде и на бумажном носителе в 1 экземпляре).	30

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 18.02.2022 №06.

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	3 балла – студент соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной (преддипломной) практики в профильной организации; посещает организационное собрание по практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой и местом прохождения практики; посещает ознакомительные лекции об организационных вопросах; соблюдает график сдачи отчета по практике, сроки и объемы проведения необходимых исследований, наблюдений и расчетов; 2 балла – студент частично соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной (преддипломной) практики в профильной организации; не посещает организационное собрание по практике,	дифференцированный зачет

					<p>включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой и местом прохождения практики; посещает ознакомительные лекции об организационных вопросах; соблюдает график сдачи отчета по практике; 1 балл – студент частично соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной (преддипломной) практики в профильной организации; не посещает организационное собрание по практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой и местом прохождения практики; нарушает график сдачи отчета по практике; 0 баллов – студент НЕ соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной (преддипломной) практики в профильной организации; не посещает организационное собрание по практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						<p>ознакомление с базой и местом прохождения практики; нарушает график сдачи отчета по практике. Максимальный балл – 3</p>	
2	4	Текущий контроль	<p>Соответствие индивидуальному заданию, согласованного для каждого обучающегося: текущий контроль</p>	1	3	<p>Соответствие индивидуальному заданию, согласованного для каждого обучающегося: 3 балла – полное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность во всех режимах, положительный отзыв работодателя: – разработана предварительная теоретическая концепция магистерской диссертации, – выдвинута гипотеза исследования, – сформулированы условия реализации модели, – определены методы научного исследования, соответствующие профилю магистерской программы; – определены логика и задачи организации исследовательской работы (этапы, методы, методики организации исследования), – построена модель искомого качества, – приведены характеристики основных элементов модели (подходы, принципы, условия функционирования или реализации, организация,</p>	дифференцированный зачет

						<p>содержание, уровни и критерии проверки эффективности), – проведена апробация модели на конкретном предприятии; 2 балла – частичное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность в подавляющем большинстве режимов, отзыв работодателя с незначительными замечаниями. 1 балл – не полное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность только в части режимов, отзыв работодателя с замечаниями. 0 баллов – не соответствие индивидуальному заданию, неработоспособность или работоспособность только в малой части режимов, отрицательный отзыв работодателя</p>	
3	4	Текущий контроль	<p>Качество пояснительной записки:</p>	1	3	<p>3 балла – выполнены все требования к написанию пояснительной записки отчета производственной (преддипломной) практики: – пояснительная записка имеет логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными положениями; – актуальность темы</p>	дифференцированный зачет

					<p>магистерской диссертации убедительно обоснована и ее практическое внедрение связано с реальными потребностями общества, удовлетворение которых необходимо в настоящее время, – проведен анализ научных подходов к изучению исследуемого вопроса, показаны слабоизученные аспекты, подлежащие разработке, – представлена общая характеристика предприятия, на базе которого выполняется магистерская диссертация: адрес, организационная структура предприятия, виды деятельности, профиль, основные направления предприятия и т.д.; – разработана предварительная теоретическая концепция магистерской диссертации; – в пояснительной записке представлено обоснование, разработка и внедрение экономической стратегии гостиничного предприятия (или концепции гостиничного предприятия в контексте инновационной деятельности), а также приоритетных направлений его</p>	
--	--	--	--	--	--	--

					<p>деятельности; – отчет по итогам производственной (преддипломной) практики выполнен по всем пунктам задания, содержит приложения: дневник практики с указанием выполненных за каждый день работ, подписанный руководителем практики от предприятия, заверен печатью, статистические данные, оформленные в виде графиков, диаграмм, таблиц, рекламные буклеты, фото и/или видеоматериалы. 2 балла – основные требования к написанию пояснительной записки выполнены частично; допущены фактические ошибки в содержании пояснительной записки; выполнено подавляющее большинство пунктов практического задания. 1 балл – выполнено менее 50% требований к написанию пояснительной записки (выполнено 3–4 задания). Пояснительная записка имеет теоретическую главу, но в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные положения. 0 баллов – не представлен дневник практики с указанием</p>
--	--	--	--	--	--

						<p>выполненных за каждый день работ, подписанный руководителем практики от предприятия, заверен печатью пояснительная записка не представлена к оценке. Максимальный балл – 3</p>	
4	4	Промежуточная аттестация	Защита отчета по практике (с презентацией)	-	1	<p>1 балл – на защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы, ориентируется в предметной области исследования. Имеет практический опыт разрабатывать технологическую документацию новых проектов в индустрии гостеприимства, представлять услуги предприятий индустрии гостеприимства на рынке гостиничных услуг. На защите студент использует презентационный материал 0 баллов – при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по ее теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки</p>	дифференцированный зачет
5	4	Бонус	Участие в конференциях, семинарах и т.д.	-	15	<p>15% – студент участвовал в 2 и более конференциях с публикацией докладов/статей по</p>	дифференцированный зачет

					результатам практики 10% – студент участвовал в 1 конференции с публикацией доклада по результатам практики 5% – студент участвовал в конференции без публикации доклада УК-5 знает основные тенденции развития территориальных туристско- рекреационных систем на глобальном, региональном и локальном уровнях.	
--	--	--	--	--	---	--

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

До начала наступления сроков практики (за две недели) студент должен пройти распределение по местам практик (в профильную организацию) или предоставить на кафедру Туризма и социально-культурного сервиса гарантийное письмо от профильной организации, которая готова принять студента по согласованной с университетом программе практики. Индивидуальное задание для обучающихся выдается в первый день начала производственной (преддипломной) практики. Индивидуальное задание должно быть согласовано с руководителем магистерской диссертации. 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 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 производственной практики в электронном виде. На защите отчета по практике студент коротко (3-5 мин.) докладывает об основных результатах производственной 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) Описание шкалы оценивания №№ заданий Формулировка задания Вид контроля (включая текущий) МАКС балл 1) соблюдение сроков прохождения практики, в соответствии с её содержанием, предъявляемым требованиям охраны труда, техники безопасности и пр. Отметка посещаемости/ Дневник практики 3 2) соответствие

индивидуальному заданию, согласованного для каждого обучающегося Отзыв работодателя 3 3) качество пояснительной записки Контрольное мероприятие промежуточной аттестации: проверка задания в содержании отчета 3 4) защита отчета по практике; Контрольное мероприятие промежуточной аттестации: защита отчета по производственной (преддипломной) практике 1 ИТОГОВАЯ СУММА БАЛЛОВ 10 Бонусное задание Участие в конференциях, семинарах и т.д. 3

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
УК-1	Знает: методологию организации научно-исследовательской работы в индустрии гостеприимства	++			+	
УК-1	Умеет: определять условия, цели и задачи организации научно-исследовательской работы в индустрии гостеприимства	++			+	
УК-1	Имеет практический опыт: разработки цели и предметной области исследования, реализации опытно-экспериментальной работы в гостиницах и структурных подразделениях предприятий индустрии гостеприимства	++			+	
УК-2	Знает: основные требования и этапы проектирования гостиничной деятельности		+		+	
УК-2	Умеет: составлять обоснование проекта инновационной деятельности в индустрии гостеприимства на основе нормативно-технической документации		+		+	
УК-2	Имеет практический опыт: составления нормативно-технической документации и обоснования новых проектов в индустрии гостеприимства		+		+	
УК-6	Знает: особенности принятия и реализации организационных, в том числе управленческих решений; технологию и методику самооценки					++
УК-6	Умеет: разрабатывать, контролировать, оценивать и исследовать компоненты профессиональной деятельности; планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач					++
УК-6	Имеет практический опыт: определения эффективного направления действий в области профессиональной деятельности; принятия решений на уровне собственной профессиональной деятельности					++
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-3	Знает: основные понятия, категории и подходы к управлению качеством; понимать суть социально-экономических явлений, связанных с управлением качеством; модели современных систем управления качеством		++	+		
ОПК-3	Умеет: применять методы управления в соответствии с поставленной задачей и имеющимися ресурсами		++	+		
ОПК-3	Имеет практический опыт: находить организационно-управленческие решения по управлению качеством на основе имеющихся данных		++	+		
ОПК-5	Знает: принципы формирования и продвижения гостиничного продукта; основные показатели структуры ценообразования услуг в индустрии гостеприимства				++	
ОПК-5	Умеет: анализировать основные показатели экономической эффективности деятельности предприятий индустрии гостеприимства				++	
ОПК-5	Имеет практический опыт: представлять услуги предприятий индустрии гостеприимства на рынке гостиничных услуг				++	

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Третьякова, Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии учеб. пособие для магистрантов Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 187, [1] с. ил. электрон. версия

2. Третьякова, Т. Н. Квалификационная работа магистрантов туризма и гостиничного дела учеб. пособие для магистрантов направления 43.04.03 "Гостинич. дело" Т. Н. Третьякова, И. А. Фрейнкина, Ю. А. Сыромятникова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 152, [1] с. электрон. версия

б) дополнительная литература:

1. Туризм и гостиничное хозяйство [Текст] учеб. пособие для вузов Л. П. Шматько, Л. В. Жолобова, Г. И. Ляшко и др.; под ред. Л. П. Шматько. - 3-е изд., испр. и доп. - М.; Ростов н/Д.: Март, 2007. - 346 с. ил.

2. Третьякова, Т. Н. Международные гостиничные цепи учеб. пособие для магистрантов направления 43.04.03 "Гостинич. дело" Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 102, [1] с. электрон. версия

3. Третьякова, Т. Н. Научно-исследовательская работа магистрантов туризма и гостиничного дела учеб. пособие для магистрантов направлений 43.04.03 "Гостинич. дело" и 43.04.02 "Туризм" Т. Н. Третьякова, Ю. А. Сыромятникова, И. А. Фрейнкина ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 97, [1] с. электрон. версия

4. Третьякова, Т. Н. Теория и методология инновационной деятельности в гостиничном деле учеб. пособие для магистрантов направления 43.04.03 "Гостинич. дело" Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 91, [1] с. ил. электрон. версия

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. Бланк-задание производственной, преддипломной практики

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной	Библиографическое описание
---	----------------	------------------------------------	----------------------------

		форме	
1	Дополнительная литература	Гарант	ГОСТ Р 55817-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги средств размещения. Общие требования к индивидуальным средствам размещения" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1738-ст)
2	Дополнительная литература	Гарант	ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.
3	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Брашнов, С. Г. Основы индустрии гостеприимства : учебное пособие / С. Г. Брашнов, Е. В. Мигунов. — 2-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2019. — 218 с. — ISBN 978-5-9765-1422-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/119310 (дата обращения: 24.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Топольник, В. Г. Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве : учебное пособие / В. Г. Топольник. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2019. — 240 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170485 (дата обращения: 24.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Организация гостиничного бизнеса : учебное пособие / В. С. Варивода, Ю. М. Елфимова, К. Ю. Михайлова, Я. А. Карнаухова. — Ставрополь : СтГАУ, 2015. — 167 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/82251 (дата обращения: 24.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. 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
ООО Гостиничный Комплекс "Славянка"	454007, Челябинск, Ленина, 20	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
ООО "ГОСТИНЫЙ	454000,	Материально-техническое обеспечение

ДВОР"	Челябинск, Коммуны, 60	гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
Кафедра Туризм и социально-культурный сервис ЮУрГУ	454080, Челябинск, Сони Кривой, 60	Стол преподавателя – 1 шт. Телевизор – 1 шт. Сервер – 1 шт. Рабочее место с компьютером – 9 шт. Принтер – 1 шт. Коммутатор – 1 шт. Шкаф для документов – 1 шт. Сплит-система LG UT24/UU24
Гостиничный комплекс Алмаз	454080, Челябинск, Лесопарковая, 15	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
ООО Гостиничный комплекс "Березка"	454000, Челябинск, Чапаева, 118	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
ООО Гостиничный комплекс "Утес" (ООО МедАльтернатива)	454000, г. Челябинск, Комаровского, 9а	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
ООО "Гостиничное хозяйство"	454091, г. Челябинск, пр. Ленина, 52	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
ООО "Гостиничный комплекс "БОВИД"	454079, Челябинск, Линейная, 98	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).