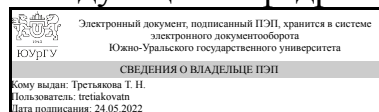


УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой



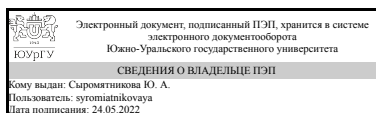
Т. Н. Третьякова

**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**

Научно-исследовательская работа магистра выполняется студентом-магистрантом в течение всего срока обучения в вузе посеместрово под руководством научного руководителя. Направление научно-исследовательских работ магистранта определяется в соответствии с магистерской программой и темой магистерской диссертации

Системная работа магистранта в области научно-исследовательской деятельности в контексте современных оценок развития индустрии гостеприимства будет способствовать выявлению объективных закономерностей в развитии мировой, в

том числе отечественной индустрии гостеприимства, научной систематизации теоретических и методологических нововведений ученых, представляющих различные теоретические школы, течения и направления туристской деятельности сопряженных исследований в социокультурном пространстве туристских регионов в различных сферах индустрии гостеприимства

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ОПК-4 Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает:основные тенденции развития территориальных гостиничных комплексов на глобальном, региональном и локальном уровнях
	Умеет:разрабатывать концепции и принципы региональной гостиничной инфраструктуры с учетом государственной политики и современных тенденций развития рынка внутреннего туризма
	Имеет практический опыт:разработки нормативно-технической документации в условиях инновационного проектирования и создания гостиничных комплексов
ОПК-6 Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	Знает:сущность и структуру профессионально важных качеств работников индустрии гостеприимства; методики определения сформированности профессионально важных качеств работников индустрии гостеприимства
	Умеет:проводить диагностику сформированности профессионально важных качеств работников индустрии гостеприимства
	Имеет практический опыт:подбора комплекса диагностических методик для определения уровней сформированности профессионально важных качеств работников индустрии гостеприимства

## 3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
	Производственная практика,

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

Дисциплина	Требования
------------	------------

#### 4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 12, часов 432, недель 8.

#### 5. Структура и содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Обзор методик по теме исследования	82
2	Исследование персонала гостиниц	80
3	Подготовка к публикации статьи по дисциплинам 3 семестра	150
4	Подготовка и защита отчета по практике	120

#### 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 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	3	Текущий контроль	Обоснование выбора методик для организации	1	8	Обоснование выбора методик исследования оценивается по	дифференцированный зачет

			и проведения ОЭР			<p>следующим критериям: 1) общая информация об идее проведения исследования по теме ВКР (что будет исследоваться, оцениваться, ранжироваться, сопоставляться и т.д.); 2) характеристика выбранных методик организации и проведения ОЭР; 3) обоснование выбора базы исследования для организации и проведения ОЭР; 4) описание предварительных результатов ОЭР. Баллы за каждый критерий начисляются, исходя из следующих правил: за правильный ответ 2 балла, за частично правильный ответ 1 балл, за неправильный ответ 0 баллов.</p>	
2	3	Текущий контроль	Исследование персонала гостиниц	1	30	<p>Научно-исследовательская работа в 3 семестре направлена на изучение профессионально важных качеств работников индустрии гостеприимства. Магистрантам необходимо провести опрос 15-20 человек, работающих в индустрии гостеприимства, с помощью Анкеты, представленной во вложении. В отчете необходимо отразить следующую информацию: 1) общая информация</p>	дифференцированный зачет

						<p>об отеле и его персонале (кто принимал участие в опросе, работники каких служб, линейный персонал, администрация и пр.); 2) количество опрошенных работников и их характеристики; 3) результаты опроса в схемах и диаграммах; 4) выводы. Критерии оценки: выполнение всех пунктов плана - 5 баллов, за каждый невыполненный пункт снимается 1 балл; количество опрошенных работников: менее 10 - 0 баллов, от 10 до 15 - 2 балла, от 15 до 20 - 4 балла, более 20 - 5 баллов; наличие схем и диаграмм: 5 и менее схем и диаграмм - 0 баллов, от 5 до 10 схем и диаграмм - 5 баллов, более 10 схем и диаграмм - 10 баллов; грамотность и содержательность выводов - 10 баллов, при наличии орфографических или грамматических ошибок в выводах снимается 2 балла.</p>	
3	3	Текущий контроль	Подготовка к публикации статьи по дисциплинам 3 семестра	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 подготовки статьи (без публикации) студенту начисляется</p>	дифференцированный зачет

						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	
4	3	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 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	дифференцированный зачет

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



						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
ОПК-4	Знает: основные тенденции развития территориальных гостиничных комплексов на глобальном, региональном и локальном уровнях			+	+
ОПК-4	Умеет: разрабатывать концепции и принципы региональной гостиничной инфраструктуры с учетом государственной политики и современных тенденций развития рынка внутреннего туризма	+			+
ОПК-4	Имеет практический опыт: разработки нормативно-технической документации в условиях инновационного проектирования и создания гостиничных комплексов	+			+
ОПК-6	Знает: сущность и структуру профессионально важных качеств работников индустрии гостеприимства; методики определения сформированности профессионально важных качеств работников индустрии гостеприимства			+	+
ОПК-6	Умеет: проводить диагностику сформированности профессионально важных качеств работников индустрии гостеприимства			+	+
ОПК-6	Имеет практический опыт: подбора комплекса диагностических методик для определения уровней сформированности профессионально важных качеств работников индустрии гостеприимства				+

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>
5	Дополнительная литература	Образовательная платформа Юрайт	Куклина, Е. Н. Организация самостоятельной работы студента : учебное пособие для вузов / Е. Н. Куклина, М. А. Мазниченко, И. А. Мушкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 235 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06270-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. <a href="https://urait.ru/bcode/471679">https://urait.ru/bcode/471679</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.