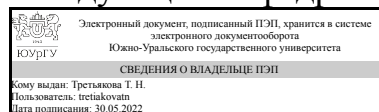


УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой



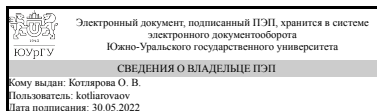
Т. Н. Третьякова

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

**Практика** Производственная практика, преддипломная практика  
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., 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: основные требования и этапы проектирования гостиничной</p>

размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	деятельности
	Умеет: составлять необходимую нормативно-техническую документацию по проекту инновационной деятельности в индустрии гостеприимства
ОПК-3 Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Имеет практический опыт: разработки концепции гостиничного предприятия в контексте организации инновационной деятельности
	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
ОПК-5 Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	Имеет практический опыт: находить организационно-управленческие решения по управлению качеством на основе имеющихся данных
	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.08 Педагогика высшей школы 1.О.02 История и методология науки 1.О.04 Теория и методология социально-экономических исследований в гостиничной деятельности 1.О.03 Философия научного знания 1.О.09 Методы оценки качества	

<p>гостиничных услуг</p> <p>1.Ф.01 Правовое регулирование гостиничной деятельности</p> <p>1.Ф.07 Исследование, оценка и прогнозирование экономической устойчивости гостиничного предприятия</p> <p>1.О.05 Управление проектами</p> <p>1.О.06 Современные технологии гостиничной деятельности</p> <p>1.Ф.09 Статистические исследования в индустрии гостеприимства</p> <p>ФД.02 Проектирование услуг в индустрии гостеприимства</p> <p>1.Ф.08 Современные проблемы науки в индустрии гостеприимства</p> <p>1.О.07 Экономическое планирование и прогнозирование на предприятии</p> <p>Производственная практика, научно-исследовательская работа (4 семестр)</p> <p>Производственная практика, педагогическая практика (5 семестр)</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</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</p> <p>Имеет практический опыт: обеспечивать эффективные межличностные взаимоотношения с потребителями с учетом социальнокультурных и психологических особенностей, работать в «контактной зоне»; организации работы в функциональных службах гостиниц и иных</p>

	<p>средствах размещения</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.08 Педагогика высшей школы</p>	<p>Знает: 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, классификацию педагогических методов и современные подходы к их использованию; принципы построения и конструктивную специфику педагогических систем и технологий</p> <p>Умеет: использовать знание современных проблем науки и образования при решении профессиональных задач, осуществлять отбор содержание образования для проектирования образовательного процесса в высшей школе и в организациях дополнительного профессионального образования на материале профильных дисциплин, использовать при изложении предметного материала собственные научные исследования в качестве средства совершенствования образовательного процесса</p> <p>Имеет практический опыт: педагогической деятельности с элементами педагогического мастерства, навыками самосовершенствования и готовностью стимулировать профессионально-личностное саморазвитие, технологией реализации образовательного процесса в высшей</p>

	<p>школе и в организациях дополнительного профессионального образования на материале профильных дисциплин с использованием современных методов и методик преподавания, использования информационных и коммуникационных технологий реализации образовательного процесса</p>
1.О.02 История и методология науки	<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>
1.О.05 Управление проектами	<p>Знает: 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>Умеет: 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>Имеет практический опыт: 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>
1.Ф.08 Современные проблемы науки в индустрии гостеприимства	<p>Знает: методологию современных исследований в индустрии гостеприимства, основные концепции и теории науки в индустрии гостеприимства; составные части и характерные особенности</p>

	<p>индустрии гостеприимства, классификацию гостиничных предприятий, основные направления развития теории и методов исследований в индустрии гостеприимства, особенности написания научных статей</p> <p>Умеет: формулировать понятийный аппарат научного исследования в индустрии гостеприимства, анализировать подходы к управлению индустрией гостеприимства; анализировать систему менеджмента в разных странах мира; описывать признаки организации; анализировать особенности гостиничной деятельности, обосновывать актуальность и формулировать научную проблему в прикладных исследованиях в сфере 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, построения структуры управления в индустрии гостеприимства; проводить сравнительный анализ систем менеджмента гостеприимства в разных странах мира, использования методологии научного исследования и компетентностного подхода к научно-практической деятельности в сфере гостиничного дела, анализа и обобщения материалов исследования в научных докладах и статьях</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, основные нормативно-правовые подходы к категории «гостиничная деятельность», 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</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,</p>



	<p>выявлять особенности применения норм международного и отечественного законодательства при разработке и реализации программ развития предприятий гостиничного бизнеса, ориентироваться в системе российского права и системе российского законодательства; правильно квалифицировать факты, имеющее юридическое значение</p> <p>Имеет практический опыт: оперирования основными понятиями и категориальным аппаратом института правового регулирования профессиональной отраслевой деятельности в индустрии туризма и гостиничного дела, работы с международными нормативными правовыми актами, национальными законами, регламентирующими деятельность предприятий гостиничного бизнеса, принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с законом; правильно составлять и оформлять юридические документы в сфере гостеприимства</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.09 Статистические исследования в индустрии гостеприимства</p>	<p>Знает: формы статистической отчетности; методики и методы статистического анализа; способы сбора статистической информации, алгоритм проведения исследовательского проекта в индустрии туризма и гостеприимства, технологию применения различных статистических методов, применяемых в отрасли, системы показателей статистики гостиничной индустрии, принципы и методы их расчета, основные источники статистической информации в сфере гостеприимства; методы сбора, обработки и анализа статистической информации по сфере гостеприимства</p>

	<p>Умеет: использовать методологию обработки и анализа статистической информации; применять методы обработки статистических данных, составлять, понимать и анализировать статистическую отчетность, как основную форму статистического наблюдения в сфере гостеприимства; применять методы расчета основных статистических показателей в сфере гостеприимства, планировать, организовывать и контролировать процесс выполнения исследовательского проекта, включая выбор источников информации, ее сбора, редактирования и анализа, использовать методы общей теории статистики в анализе деятельности гостиничных предприятий, грамотно интерпретировать полученные результаты; составлять, понимать и анализировать статистическую отчетность в сфере гостеприимства</p> <p>Имеет практический опыт: применения методов расчета абсолютных, относительных и средних величин, показателей вариации, экономических индексов, корреляции и регрессии, показателей рядов динамики, выявлять и оценивать взаимосвязи между основными показателями в сфере гостеприимства и анализировать их динамику, статистической обработки полученных в ходе исследования данных; интерпретировать и объяснить полученные результаты исследования, применять методы расчета основных статистических показателей сферы гостеприимства</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 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.07 Исследование, оценка и</p>	<p>Знает: основные категории, понятия теории</p>

<p>прогнозирование экономической устойчивости гостиничного предприятия</p>	<p>прогнозирования, понимать сущность и специфику планирования и прогнозирования; экономическая и социальную информационную базу прогноза (плана), методологию оценки экономической устойчивости гостиничных предприятий, основные тенденции развития территориальных туристско-рекреационных систем на глобальном, региональном и локальном уровнях, особенности управления экономикой и финансами индустрии гостеприимства и туризма, 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, обосновывать и разрабатывать концепции и принципы региональной гостиничной деятельности с учетом государственной политики и современных тенденций развития внутреннего туризма, анализировать специфические показатели деятельности компаний, проводить сравнительный анализ и выбирать наиболее эффективные управленческие решения для повышения финансовой устойчивости и снижения финансовых рисков, 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, создания нормативно-технической документации в условиях инновационного проектирования и создания гостиничных комплексов, поиска, сбора, обработки и анализа информации о финансово-хозяйственной деятельности компаний индустрии гостеприимства, разработки модели формирования и реализации конкурентной стратегии предприятия</p>
<p>1.О.04 Теория и методология социально-экономических</p>	<p>Знает: основы социально-экономических исследований рынка гостиничных услуг на</p>

<p>исследований в гостиничной деятельности</p>	<p>федеральном, региональном, муниципальном уровне, концептуальные основы социально-экономических исследований деятельности предприятий гостиничной индустрии, концептуальные основы социально-экономических исследований деятельности гостиничных предприятий</p> <p>Умеет: проводить исследования в области экономики, маркетинга и социологии гостиничной деятельности, формулировать концепцию предприятий гостиничной индустрии с учетом специфики социально-экономического развития регионов, осуществлять выбор исследовательского инструментария (методик, техник, процедур) и применять его в конкретных ситуациях</p> <p>Имеет практический опыт: использования принципов и маркетинговых технологий планирования и организации социально-экономических исследований в индустрии гостеприимства, принципами стратегического планирования деятельности предприятий гостиничной индустрии в условиях социально-экономической среды регионов, стратегического планирования деятельности гостиничных предприятий в условиях социально-экономической среды конкретного региона</p>
<p>1.О.06 Современные технологии гостиничной деятельности</p>	<p>Знает: технологический цикл гостиничной деятельности и жизненный цикл продукта индустрии гостеприимства, технологические особенности организации деятельности предприятий индустрии гостеприимства; современные технологии гостиничной деятельности, современные тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства в субъектах РФ</p> <p>Умеет: контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, разрабатывать программы мероприятий по совершенствованию технологических процессов, организовать и скоординировать производственно-технологические процессы на предприятиях индустрии гостеприимства</p> <p>Имеет практический опыт: совершенствования производственной системы и моделей</p>

	<p>формирования клиентурных отношений в сфере гостеприимства, принимать организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, а так же быть готовым нести за них ответственность, анализа технологических процессов и оптимизации производственной деятельности предприятий индустрии гостеприимства</p>
<p>Производственная практика, научно-исследовательская работа (4 семестр)</p>	<p>Знает: основные категории, элементы и принципы проектной деятельности в индустрии гостеприимства, модели современных систем управления качеством; международные стандарты серии ИСО-9000; правовые механизмы управления качеством</p> <p>Умеет: обосновать модель процесса или услуги в сфере гостеприимства согласно темы исследования, находить организационно-управленческие решения по управлению качеством на основе имеющихся данных; владеть простыми методами анализа и управления качеством</p> <p>Имеет практический опыт: проектирования гостиничной деятельности и управления проектами в индустрии гостеприимства, моделировать процессы управления качеством; применять методы управления в соответствии с поставленной задачей и имеющимися ресурсами</p>
<p>Производственная практика, педагогическая практика (5 семестр)</p>	<p>Знает: структуру и содержание ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело; требования к профессиональной подготовке бакалавра, современные методы и подходы к решению профессиональных задач в сфере гостеприимства; способы систематизации и анализа имеющихся данных, в том числе из разных областей науки и техники, теоретико-методологические основы саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности; основные научные школы психологии и управления; деятельностный подход в исследовании личностного развития, принципы построения клиентоориентированной сервисной организации, основы осуществления педагогической деятельности по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам направления "Гостиничное дело"</p> <p>Умеет: разрабатывать различные виды</p>

	<p>методической документации для проведения пробных занятий, самостоятельно приобретать, развивать и применять полученные знания для решения нестандартных задач в сфере гостеприимства; выстраивать логику рассуждений и высказываний, основанных на интерпретации данных, интегрированных из разных областей науки и техники, определять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; разрабатывать, контролировать, оценивать и исследовать компоненты профессиональной деятельности; планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач, находить путь разрешения конфликтов и выстраивать систему реагирования на жалобы клиентов, осуществлять обучение, воспитание и развитие с учетом социальных, возрастных, психофизических и индивидуальных образовательных потребностей обучающихся по основным и дополнительным профессиональным программам направления "Гостиничное дело"</p> <p>Имеет практический опыт: по проведению пробных занятий для студентов младших курсов; опыт коммуникации и выстраивания взаимоотношений «преподаватель – студент», представления результатов научно-прикладных исследований в сфере гостеприимства в виде научных статей, докладов на научных конференциях, определения эффективного направления действий в области профессиональной деятельности; принятием решений на уровне собственной профессиональной деятельности; навыками планирования собственной профессиональной деятельности, работы в «контактной зоне», адаптируя процесс предоставления услуги для различных целевых групп потребителей в соответствии с их специфическими потребностями, реализовывать основные и дополнительные профессиональные образовательные программы в соответствии с требованиями образовательных стандартов направления "Гостиничное дело"</p>
<p>Производственная практика, научно-исследовательская работа (2 семестр)</p>	<p>Знает: особенности построения понятийного аппарата научных исследований в российских и зарубежных базах научного цитирования, основные направления научных исследований в</p>

	<p>сфере гостеприимства</p> <p>Умеет: 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, организовывать опытно-экспериментальную работу в сфере гостеприимства и анализировать результаты исследования</p> <p>Имеет практический опыт: исследования проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; демонстрация оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций, подготовки и публикации научных статей, а также выступлений с докладом в рамках проведения научных конференций разного уровня</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,	54

	организация, содержание, уровни и критерии проверки эффективности) и ее апробация на предприятии	
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	5	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	дифференцированный зачет



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

						<p>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 ознакомление с базой и местом прохождения практики; нарушает график сдачи отчета по практике.</p> <p>Максимальный балл – 3</p>	
2	5	Текущий контроль	Соответствие индивидуальному заданию, согласованного для каждого обучающегося: текущий контроль	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</p>	дифференцированный зачет

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

						работодателя с замечаниями. 0 баллов – не соответствие индивидуальному заданию, неработоспособность или работоспособность только в малой части режимов, отрицательный отзыв работодателя	
3	5	Текущий контроль	Качество пояснительной записки:	1	3	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 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	дифференцированный зачет

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

						<p>написанию пояснительной записки выполнены частично; допущены фактические ошибки в содержании пояснительной записки; выполнены подавляющее большинства 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 выполненных за каждый день работ, подписанный руководителем практики от предприятия, заверен печатью пояснительная записка не представлена к оценке. Максимальный балл – 3</p>	
4	5	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</p>	дифференцированный зачет

						<p>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>	
5	5	Бонус	Участие в конференциях, семинарах и т.д.	-	15	<p>15% – студент участвовал в 2 и более конференциях с публикацией докладов/статей по 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.</p>	дифференцированный зачет

## 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: основные требования и этапы проектирования гостиничной деятельности		+++		
ОПК-1	Умеет: составлять необходимую нормативно-техническую документацию по проекту инновационной деятельности в индустрии гостеприимства		+++		
ОПК-1	Имеет практический опыт: разработки концепции гостиничного предприятия в контексте организации инновационной деятельности		+++		
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 форме	Библиографическое описание
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: <a href="https://e.lanbook.com/book/119310">https://e.lanbook.com/book/119310</a> (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: <a href="https://e.lanbook.com/book/170485">https://e.lanbook.com/book/170485</a> (дата обращения: 24.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5	Основная	Электронно-	Организация гостиничного бизнеса : учебное пособие / В.

литература	библиотечная система издательства Лань	С. Варивода, Ю. М. Елфимова, К. Ю. Михайлова, Я. А. Карнаухова. — Ставрополь : СтГАУ, 2015. — 167 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/82251">https://e.lanbook.com/book/82251</a> (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 "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 "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).
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).
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	454080,	Материально-техническое обеспечение

Алмаз	Челябинск, Лесопарковая, 15	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 "ГОСТИНЫЙ ДВОР"	454000, Челябинск, Коммуны, 60	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 "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).