

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 31.08.2022 20:58:47

Уникальный идентификатор:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffaf0ee37e73fa19

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Курский государственный университет»

Программа производственной практики

Направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

**направленность (профиль) Организация и управление гостиничной
деятельностью**

Курск 2018

I. «Проектно-технологическая»

1. Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики: производственная практика

Тип практики: проектно-технологическая

Способ проведения: стационарная

Форма проведения: концентрированно

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

ОПК-1: Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Индикатор компетенции – 1.2. Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Знает / или Знает как: технологические новации деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; программное обеспечение деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Умеет / или Умеет с помощью руководителя практики / или Умеет, опираясь на разработанный алгоритм:

- руководить подготовкой предложений по формированию и совершенствованию гостиничного продукта в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка;

- управлять разработкой и реализацией проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности гостиничного комплекса

Владеет / или Владеет навыками самостоятельного:

- создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса;

- разработки и реализации проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика «Проектно-технологическая» (Б2.) относится к обязательной части образовательной программы

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах

Объем в зачетных единицах - 3

Семестр – 2

Продолжительности в неделях / в академических часах – 108 ч

5. Содержание практики

Этапы практики	Виды деятельности студентов
Организационный	<p>Подготовительный этап для магистрантов начинается с проведения установочной конференции, на которую приглашаются руководители практик от предприятий гостиничной индустрии.</p> <p>На этом этапе руководитель практики от предприятия определяет рабочие места для непосредственного прохождения практики. Магистранты знакомятся с историей предприятия, основными видами его деятельности, проблемами и перспективами развития. Магистранты знакомятся с основной документацией предприятия (уставом, организационной структурой, функциями подразделений, должностными инструкциями и т.д.). Практиканты изучают рынок гостиничных услуг региона и способы реализации услуг предприятием, на котором он проходит практику. Изучается структура и содержание современных технологий предоставления гостиничных услуг.</p>
Основной	<p>Определяется осуществлением текущего контроля с целью выявления проблем прохождения практики и степени выполнения заданий.</p> <p>Осуществляется руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию гостиничного продукта в соответствии с изменениями конъюнктуры рынка с руководителем практики от гостиничного предприятия. Идет формирование трудовых действий по управлению разработкой и реализацией проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности гостиничного комплекса.</p> <p>Осуществляется применение программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
Заключительный	<p>Магистранты оформляют отчеты по практике, заверяют их у руководителей практики от организации (подпись, печать), получают краткий отзыв-характеристику у руководителя практики от предприятия, и в 3-х-дневный срок после окончания практики представляют отчет на кафедру университета.</p>

	<p>Защита отчета по производственной практике проводится не позднее 3-х дней после окончания практики. Если руководитель практики не допускает к защите отчет по практике, то отчет возвращается студенту на доработку с четкими и ясными замечаниями, изложенными на полях отчета.</p> <p>Завершением практики является проведение итоговой конференции с приглашением на нее представителей предприятий гостиничной индустрии (на которых студенты проходили практику).</p>
--	---

6. *Формы отчетности по практике*

- 1) Индивидуальный план-отчет по практике
- 2) Отчетные материалы, установленные кафедрой и утвержденные протоколом заседания кафедры от _____ № ____.
- 3) Отзыв руководителя практики от профильной организации

После проверки руководителем практики от КГУ материалы размещаются и хранятся в электронном портфолио обучающегося.

7. *Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике*

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике утвержден протоколом заседания кафедры _____ от _____ № ____ и является приложением к рабочей программе учебной практики

8. *Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики*

Нормативно- правовые акты:

1. Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ (ред. от 05.04.2016) «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»(с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017).
2. Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015 г. N 1085 «Об утверждении правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации».

Основная литература

1. Кобяк М.В. Управление качеством в гостинице : учеб. пособие : рекомендовано УМО / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин .— Москва : Магистр,

2015 -510с.

2. Технология гостиничного обслуживания : учеб. пособие / Г. П. Ваилуа [и др.]; Мин-во обр. и науки РФ, С.-Петербург. гос. ун-т сервиса и экономики - Санкт-Петербург : Изд-во СПбГУСЭ, 2016 .- 163 с.
3. Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства: учебное пособие /М.В.Виноградова, З.И.Панина, А.А.Ларионова, Л.А.Васильева .— 3-е изд.,испр. — Москва: Дашков и К, 2015 .— 280 с.
4. Гаврилов, Л.П. Информационные технологии в коммерции : Учебное пособие .— Москва : Инфра-М, 2015 .— 238 с.
- Горенбургов М.А. Инновационные стратегии развития гостиничного бизнеса : [монография] / М.А.Горенбургов, А.Б.Крутик, В.В.Гончаров ; Балт. акад. туризма и предпринимательства, С.-Петербург. гос. ун-т сервиса и экономики. — Санкт-Петербург: Астерион, 2016.
5. Балашова Е.А. Гостиничный бизнес Как достичь безупречного сервиса М.: Вершина, 2008 г.
6. Медлик С. Гостиничный бизнес: учебник М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2009 г.
7. Федцов В.Г. Культура гостинично-туристского сервиса: уч. Пособие. Ростов н/Д, Феникс, 2008 г.

Дополнительная литература

1. Агамирова Е.В. Управление персоналом в туризме и гостиничном бизнесе: практикум.- М.: Руконт, 2011.- Электронный учебник. - 488 с.
2. Егоршин А.П. Управление персоналом: учебник. - 7-е изд. - Новгород: НИМБ, 2012. -1100с.
3. Менеджмент туризма: учебник / А.Д. Чудновский, Н.В. Королев, Е.А. Гаврилова, М.А.Жукова, Н.А. Зайцева. - М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. - 576 с. [Режимдоступа <https://cloud.mail.ru/public/3nFh/crLERFbLV1>
4. Райли М. Управление персоналом в гостеприимстве - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2005.
5. Родионова Н.С., Субботина Е.В., Глаголева Л.Э., Высотина Е.А. Организация
6. гостиничного дела: учебное пособие. - СПб.: Троицкий мост, 2014.
7. Скобкин С.С. Стратегии развития индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие. - М.: Магистр, 2010. - 287 с.
8. Соломанидина Т.О. Организационная структура компании: учебное пособие. - 2-е изд.М.: Инфра-М. 2010. - 624 с.
9. Стребкова Л.Н. Бизнес-планирование в туризме. - М.: Руконт, 2011 – Электронный учебник. - 96 с.
- 10.Управление персоналом организации: учебник / под ред. А.Я. Кибанова. 4-е изд. испр.,доп. И перераб. - М.: Инфра-М. 2010. - 695 с. (электронный учебник).
- 11.Экономика туризма: учебник / М.А. Морозов, Н.С. Морозова, Г.А. Карпова, Л.В.Хорева.-М.: Федеральное агентство по туризму, 2014.-

Интернет – источники:

- Сайт Федеральной службы государственной статистики (раздел «Услуги в области туризма») <http://www.gks.ru>
- Портал по гостиничному бизнесу, <http://www.lib.usue.ru>
- Сайт Ростуризма, <http://www.russiatourism.ru/>
- Деловой квартал, <http://www.dk.ru/> Деловой квартал. Поиск по сайту
- Единый интернет-портал Индустрии гостеприимства. <http://www.NoReCa.ru>
- Информационный сайт Финансы.ру. <http://www.finansy.ru>.
- Справочно-правовые системы Garant, Консультант+;

9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Во время практики магистранты пользуются следующими информационными технологиями:

- Компьютер;
- Телефоны;
- Электронная почта (Mail. Outlook)
- Поисковые системы (Booking. Com. Островок, tripadvaizer);
- Гостиничные программы управления гостиничным предприятием (Opera, Libra, Fideleo).

10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Для материально-технического обеспечения практик используются средства и возможности кафедры и лабораторий университета и гостиничных предприятий, где магистрант проходит практику.

Для успешного прохождения практики магистранту предоставляются необходимые средства обучения:

1. Оборудование - компьютер, мультимедийный проектор.
2. Учебно-методические материалы, средства обучения - учебно-методический комплекс;
3. Перечень информационных технологий - доступ к сети Интернет:

II. «Организационно-управленческая»

1. Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики: производственная практика

Тип практики: организационно - управленческая

Способ проведения: стационарная

Форма проведения: концентрированная

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

УК-3: способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

Индикатор компетенции - УК 3.3 определяет результаты реализации командной стратегии;

УК 3.4. демонстрирует лидерские качества в управлении работой команды

Знает / или Знает как:

- теорию конфликтологии и психологии делового общения; теорию мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала;

Умеет / Умеет с помощью руководителя практики / или Умеет, опираясь на разработанный алгоритм:

- выявлять стратегические проблемы развития гостиничного комплекса и разработка мер по их устранению;

- планирование и управление внедрением изменений в деятельности гостиничного комплекса;

Владеет / или Владеет навыками самостоятельного:

- выявления проблемы гостиничного комплекса;

- методами управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе.

ПК-1: способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Индикатор компетенции: ПК 1.3.обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Знает / или Знает как:

- основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного предприятия;

- основы риск- менеджмента и антикризисного управления;

Умеет / Умеет с помощью руководителя практики / или Умеет, опираясь на разработанный алгоритм:

- управлять разработкой и реализацией проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности гостиничного комплекса;

Владеет / или Владеет навыками самостоятельного:

- методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса;
- Оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса.

ПК-2: способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Индикатор компетенции - ПК 2.1. демонстрирует навыки анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий гостеприимства и общественного питания

Знает / или Знает как:

- основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного предприятия;
- основы риск- менеджмента и антикризисного управления;

Умеет / Умеет с помощью руководителя практики / или Умеет, опираясь на разработанный алгоритм:

-

Владеет / или Владеет навыками самостоятельного:

- методами разработки корпоративной и функциональной стратегий;
- навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса.

3. Место практики в структуре образовательной программы

«Организационно-управленческая практика» (Б2.В.01.02) относится к части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы.

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах

Объем в зачетных единицах - 6

Семестр – 4

Продолжительности в неделях / в академических часах – 216 ч

5. Содержание практики

Этапы практики	Виды деятельности студентов
----------------	-----------------------------

<p>Организационный</p>	<p>Подготовительный этап для магистрантов начинается с проведения установочной конференции, на которую приглашаются руководители практик от предприятий гостиничной индустрии.</p> <p>На этом этапе руководитель практики от предприятия определяет рабочие места для непосредственного прохождения практики. Магистранты знакомятся с историей предприятия, основными видами его деятельности, проблемами и перспективами развития. Магистранты знакомятся с основной документацией предприятия (уставом, организационной структурой, функциями подразделений, должностными инструкциями и т.д.). Практиканты изучают рынок гостиничных услуг региона и способы реализации услуг предприятием, на котором он проходит практику. Изучается структура и содержание современных технологий предоставления гостиничных услуг.</p>
<p>Основной</p>	<p>Определяется осуществлением текущего контроля с целью выявления проблем прохождения практики и степени выполнения заданий. Необходимо определить критерии выбора людей, определяющих успешность будущей команды. Подготовка инструкции для каждого члена команды проектной деятельности. Разработать алгоритм процесса управления рисками: мероприятия по управлению рисками, мероприятия по предотвращению рисков, мероприятия по смягчению рисков. Провести анализ методов ситуационного анализа и стратегического анализа деятельности гостиничного комплекса. Провести анализ управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>

<p>Заключительный</p>	<p>Магистранты оформляют отчеты по практике, заверяют их у руководителей практики от организации (подпись, печать), получают краткий отзыв-характеристику у руководителя практики от предприятия, и в 3-х-дневный срок после окончания практики представляют отчет на кафедру университета.</p> <p>Защита отчета по производственной практике проводится не позднее 3-х дней после окончания практики. Если руководитель практики не допускает к защите отчет по практике, то отчет возвращается студенту на доработку с четкими и ясными замечаниями, изложенными на полях отчета.</p> <p>Завершением практики является проведение итоговой конференции с приглашением на нее представителей предприятий гостиничной индустрии (на которых студенты проходили практику).</p>
-----------------------	---

6. *Формы отчетности по практике*

- 1) Индивидуальный план-отчет по практике
- 2) Отчетные материалы, установленные кафедрой и утвержденные протоколом заседания кафедры от _____ № ____.
- 3) Отзыв руководителя практики от профильной организации.

После проверки руководителем практики от КГУ материалы размещаются и хранятся в электронном портфолио обучающегося.

7. *Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике*

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике утвержден протоколом заседания кафедры _____ от _____ № ____ и является приложением к рабочей программе учебной практики.

8. *Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики*

Нормативно- правовые акты:

1. Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ (ред. от 05.04.2016) «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»(с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017).
2. Постановление от 18 июля 2007 г. N 452 «Об утверждении правил оказания услуг по реализации туристского продукта» (в ред. Постановлений Правительства РФ от 23.03.2013 N 254, от 22.09.2014 N 967, от 17.10.2014 N 1064, от 07.11.2015 N 1206, от 01.08.2016 N 736).
3. Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015 г. N 1085 «Об утверждении правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации».

Основная литература

1. Кобяк М.В. Управление качеством в гостинице : учеб. пособие : рекомендовано УМО / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин .— Москва : Магистр, 2015 -510с.
 2. Технология гостиничного обслуживания : учеб. пособие / Г. П. Ваилуа [и др.]; Мин-во обр. и науки РФ, С.-Петерб. гос. ун-т сервиса и экономики - Санкт-Петербург : Изд-во СПбГУСЭ, 2016 .- 163 с.
 3. Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства: учебное пособие /М.В.Виноградова, З.И.Панина, А.А.Ларионова, Л.А.Васильева .— 3-е изд.,испр. — Москва: Дашков и К, 2015 .— 280 с.
 4. Гаврилов, Л.П. Информационные технологии в коммерции : Учебное пособие .— Москва : Инфра-М, 2015 .— 238 с.
- Горенбургов М.А. Инновационные стратегии развития гостиничного бизнеса : [монография] / М.А.Горенбургов, А.Б.Крутик, В.В.Гончаров ; Балт. акад. туризма и предпринимательства, С.-Петерб. гос. ун-т сервиса и экономики. — Санкт-Петербург: Астерион, 2016.
5. Балашова Е.А. Гостиничный бизнес Как достичь безупречного сервиса М.: Вершина, 2008 г.
 6. Медлик С. Гостиничный бизнес: учебник М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2009 г.
 7. Федцов В.Г. Культура гостинично-туристского сервиса: уч. Пособие. Ростов н/Д, Феникс, 2008 г.

Дополнительная литература:

1. Агамирова Е.В. Управление персоналом в туризме и гостиничном бизнесе: практикум.- М.: Руконт, 2011.- Электронный учебник. - 488 с.
2. Егоршин А.П. Управление персоналом: учебник. - 7-е изд. - Новгород: НИМБ, 2012. -1100с.
3. Менеджмент туризма: учебник / А.Д. Чудновский, Н.В. Королев, Е.А. Гаврилова, М.А.Жукова, Н.А. Зайцева. - М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. - 576 с. [Режимдоступа <https://cloud.mail.ru/public/3nFh/crLERFbLVl>
4. Райли М. Управление персоналом в гостеприимстве - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2005.

5. Родионова Н.С., Субботина Е.В., Глаголева Л.Э., Высотина Е.А. Организация гостиничного дела: учебное пособие. - СПб.: Троицкий мост, 2014.
6. Скобкин С.С. Стратегии развития индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие. - М.: Магистр, 2010. - 287 с.
7. Соломанидина Т.О. Организационная структура компании: учебное пособие. - 2-е изд. М.: Инфра-М. 2010. - 624 с.
8. Стребкова Л.Н. Бизнес-планирование в туризме. - М.: Руконт, 2011 – Электронный учебник. - 96 с.
9. Управление персоналом организации: учебник / под ред. А.Я. Кибанова. 4-е изд. испр., доп. И перераб. - М.: Инфра-М. 2010. - 695 с. (электронный учебник).
10. Экономика туризма: учебник / М.А. Морозов, Н.С. Морозова, Г.А. Карпова, Л.В. Хорева. - М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. - 320 с. [Режим доступа <https://cloud.mail.ru/public/3nFh/crLERFbLV1>]

Интернет – источники:

- Сайт Федеральной службы государственной статистики (раздел «Услуги в области туризма») <http://www.gks.ru>
- Портал по гостиничному бизнесу, <http://www.lib.usue.ru>
- Сайт Ростуризма, <http://www.russiatourism.ru/>
- Деловой квартал, <http://www.dk.ru/> Деловой квартал. Поиск по сайту
- Единый интернет-портал Индустрии гостеприимства. <http://www.NoReCa.ru>
- Информационный сайт Финансы.ру. <http://www.finansy.ru>.
- Справочно-правовые системы Garant, Консультант+;

9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Во время практики магистранты пользуются следующими информационными технологиями:

- Компьютер;
- Телефоны;
- Электронная почта (Mail. Outlook)
- Поисковые системы (Booking. Com. Островок, tripadvizer);
- Гостиничные программы управления гостиничным предприятием (Opera, Libra, Fideleo).

10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Для материально-технического обеспечения практик используются средства и возможности кафедры и лабораторий университета и гостиничных предприятий, где магистрант проходит практику.

Для успешного прохождения практики магистранту предоставляются необходимые средства обучения:

1. Оборудование - компьютер, мультимедийный проектор.
2. Учебно-методические материалы, средства обучения - учебно-методический комплекс;
3. Перечень информационных технологий - доступ к сети Интернет.

III. «Педагогическая»

1. Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики: производственная практика

Тип практики: педагогическая

Способ проведения: стационарная

Форма проведения: концентрированная

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении научно-исследовательской практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

ПК-5: способен управлять и/или участвовать в разработке программы стратегического развития системы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах.

Индикатор компетенции – ПК 5.4. определяет формы и методы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и туристских кластерах

Знает / или Знает как:

- формы и методы подготовки кадров для подготовки кадров для формирования кадрового потенциала

Умеет / или Умеет с помощью руководителя практики / или Умеет, опираясь на разработанный алгоритм:

- определять формы и методы подготовки кадров для сферы гостеприимства и общественного питания;

Владеет / или Владеет навыками самостоятельного:

- применения форм и методов для подготовки кадров для сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-6: способен организовывать и проводить профессиональное

обучение и образование, повышение квалификации в образовательных организациях по программам профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания

Индикатор компетенции – ПК 6.1. проводит занятия лекционного и семинарского типа по учебным курсам, дисциплинам (модуля) по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам в области гостиничного и ресторанного дела;

ПК 6.2. организует научно-исследовательскую, проектную и учебно-профессиональную деятельность обучающихся по программам бакалавриата, дополнительным программам гостиничного и ресторанного профиля.

Знает / или Знает как:

- теоретические основы проведения лекционных занятий и занятий семинарского типа;

Умеет / или Умеет с помощью руководителя практики / или Умеет, опираясь на разработанный алгоритм:

- разрабатывать планы лекционных и занятия семинарского типа по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам в области гостиничного и ресторанного дела;

- организовывать научно-исследовательскую, проектную и учебно-профессиональную деятельность обучающихся по программам бакалавриата, дополнительным программам гостиничного и ресторанного профиля;

Владеет / или Владеет навыками самостоятельного:

- проведения лекционных и занятий семинарского типа по программам бакалавриата, дополнительных профессиональным программам в области гостиничного и ресторанного дела;

- проведения научно-исследовательской, проектной и учебно-профессиональной деятельности обучающихся по программам бакалавриата, дополнительным программам гостиничного и ресторанного профиля.

3. Место практики в структуре образовательной программы

«Педагогическая» (Б2.В.01.03) относится к части, формируемая участниками образовательных отношений, образовательной программы.

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах

Объем в зачетных единицах - 6

Семестр – 4

Продолжительности в неделях / в академических часах – 216 ч

5. Содержание практики

Этапы практики	Виды деятельности студентов
Подготовительный	Знакомство с руководителями практик от предприятий, определение рабочих мест, изучение истории предприятий и документации, всего комплекса и цикла работы предприятия гостиничной индустрии.
Основной	<p>Текущий контроль для выявления проблем прохождения практики и степени выполнения заданий. Определяет формы и методы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и туристских кластерах</p> <p>Проводит занятия лекционного и семинарского типа по учебным курсам, дисциплинам (модуля) по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам в области гостиничного и ресторанного дела; организует научно-исследовательскую, проектную и учебно-профессиональную деятельность обучающихся по программам бакалавриата, дополнительным программам гостиничного и ресторанного профиля</p>
Завершающий	<p>Оформление отчетов по практике, заверяют их у руководителей практики от организации (подпись, печать), получают краткий отзыв-характеристику у руководителя практики от предприятия, и в 3-х-дневный срок после окончания практики представляют отчет на кафедру университета.</p> <p>Защита отчета по практике проводится не позднее 3-х дней после её окончания. В случае не верно оформленного отчёта он не допускается к защите и возвращается на доработку с четкими и ясными замечаниями, изложенными на полях отчета.</p>

6. *Формы отчетности по практике*

- 1) Индивидуальный план-отчет по практике
 - 2) Отчетные материалы, установленные кафедрой и утвержденные протоколом заседания кафедры от _____ № ____
 - 3) Отзыв руководителя практики от предприятия гостиничной индустрии
- После проверки руководителем практики от КГУ материалы размещаются и хранятся в электронном портфолио обучающегося.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике утвержден протоколом заседания кафедры _____ от _____ № _____ и является приложением к рабочей программе учебной практики

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики

1. Ф.В Шариков «Педагогика и психология высшей школы» Учебное пособие М.: Логос, 2012 г.

2. «Педагогика и психология высшей школы» под редакцией М.В. Буланова – Топоркова Учебное пособие, Р/н-Дону, Феникс, 2012 г.

9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Перечень лицензионного ПО будет представлен кафедрам дополнительно

10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Для материально-технического обеспечения практик используются средства и возможности кафедры и лабораторий университета и гостиничных предприятий, где магистрант проходит практику.

Для успешного прохождения практики магистранту предоставляются необходимые средства обучения:

1. Оборудование - компьютер, мультимедийный проектор.
2. Учебно-методические материалы, средства обучения - учебно-методический комплекс;
3. Перечень информационных технологий - доступ к сети Интернет.

IV. «Преддипломная»

1. Вид практики: производственная практика

Тип практики: преддипломная

Способ проведения: стационарная

Форма проведения: концентрировано

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми

результатами освоения образовательной программы

УК-4: способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия.

Индикатор компетенции – УК 4.3. Владеет речевыми стратегиями и тактиками академического и профессионального взаимодействия на иностранном языке

Знает:

- речевые стратегии и тактики академического и профессионального взаимодействия;

Умеет / или Умеет с помощью руководителя практики / или Умеет, опираясь на разработанный алгоритм:

- выявлять потребности в изменениях деятельности гостиничного комплекса;

Владеет / или Владеет навыками самостоятельного:

- техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте тактиками профессионального взаимодействия.

ОПК-6: способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности

Индикатор компетенции – ОПК 6.2. применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности;

ОПК 6.3. представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях.

Знает:

- подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности;

Умеет / или Умеет с помощью руководителя практики / или Умеет, опираясь на разработанный алгоритм:

- собирать, обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений;

Владеет / или Владеет навыками самостоятельного:

- сбора информации для предоставления результатов научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях и в профессиональной деятельности.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Преддипломная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Б2. О. 02) относится к обязательной части образовательной программы.

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах

Объем в зачетных единицах - 6

Семестр – 4

Продолжительности в неделях / в академических часах – 216 ч

5. Содержание практики

Этапы практики	Виды деятельности студентов
Организационный	Подготовка индивидуального плана выполнения программы преддипломной практики, в соответствии с заданием руководителя магистерского исследования Знакомство с информационно-методической базой практики Инструктаж по ТБ
Основной	Сбор и анализ информации об объекте и предмете исследования ВКР Выполнение индивидуального задания: анализ собранного материала, аналитические расчёты, моделирование, оценка с помощью методов научных исследований Написание научной статьи
Заключительный	Подготовка отчёта о преддипломной практике Защита отчёта

6. Формы отчетности по практике

- 1) Индивидуальный план-отчет по практике
- 2) Отчетные материалы, установленные кафедрой и утвержденные протоколом заседания кафедры от _____ № ____
- 3) Отзыв руководителя практики от профильной организации

После проверки руководителем практики от КГУ материалы размещаются и хранятся в электронном портфолио обучающегося.

4) Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике утвержден протоколом заседания кафедры _____ от _____ № _____ и является приложением к рабочей программе учебной практики

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики

1) Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ (ред. от 05.04.2016) «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017).

2) Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015 г. N 1085

«Об утверждении правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации

3) Вакуленко Р.Я., Кочкурова Е.А. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие – М.: Логос, 2008 г.

4) Шанаурина Ю.В. Нормативно-правовое регулирование в гостиничном сервисе – М.: Флинта, 2013 г.

5) Кусков А.С. Гостиничное дело (электронный ресурс): учебное пособие/ Клепцова О.И. – Электронные текстовые данные. –М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010 г.

Интернет – источники:

– Сайт Федеральной службы государственной статистики (раздел «Услуги в области туризма») <http://www.gks.ru>

– Портал по гостиничному бизнесу, <http://www.lib.usue.ru>

– Сайт Ростуризма, <http://www.russiatourism.ru/>

– Деловой квартал, <http://www.dk.ru/> Деловой квартал. Поиск по сайту

– Единый интернет-портал Индустрии гостеприимства. <http://www.NoReCa.ru>

– Информационный сайт Финансы.ру. <http://www.finansy.ru>.

– Справочно-правовые системы Garant, Консультант+;

11. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Перечень лицензионного ПО будет представлен кафедрам дополнительно

12. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Для проведения преддипломной практики необходимо материально-техническое обеспечение: средства, имеющие специальное оборудование для проведения мероприятий, доступ к сети Интернет, теле - и аудиоаппаратура, также используется материально-техническая база гостиничных предприятий.

VI. Научно-исследовательская работа

1. Вид практики: производственная практика

Тип практики: научно-исследовательская

Способ проведения: стационарная

Форма проведения: рассредоточенная

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

УК-4: способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия.

Индикатор компетенции – УК 4.3. Владеет речевыми стратегиями и тактиками академического и профессионального взаимодействия на иностранном языке

Знает:

- речевые стратегии и тактики академического и профессионального взаимодействия;

Умеет / или Умеет с помощью руководителя практики / или Умеет, опираясь на разработанный алгоритм:

- выявлять потребности в изменениях деятельности гостиничного комплекса;

Владеет / или Владеет навыками самостоятельного:

- техниками количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте тактиками профессионального взаимодействия.

ПК -3: способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования выбора концепции развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Индикатор компетенции – ПК 3.2. на основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию

предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Знает:

- научные концепции исследования и моделирования для обоснования выбора концепции развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Умеет / или Умеет с помощью руководителя практики / или Умеет, опираясь на разработанный алгоритм:

- применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования выбора концепции развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Владеет / или Владеет навыками самостоятельного:

- создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса;
- методами управления командой проекта по внедрений инноваций в гостиничном комплексе.

ПК -4: способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

Индикатор компетенции - ПК 4.1. осуществляет научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

ПК 4.2. применять научные методы исследования при проведении экспертизы организационно-управленческих инноваций, планируемых к применению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.

Знает:

- организационно-управленческие инновации для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания;

Умеет / или Умеет с помощью руководителя практики / или Умеет, опираясь на разработанный алгоритм:

- применять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

Владеет / или Владеет навыками самостоятельного:

- методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Научно-исследовательская работа (Б2.В.01) относится к части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах

Объем в зачетных единицах - 12

Семестр – 1,2,3

Продолжительности в неделях / в академических часах – 396 ч

5. Содержание практики

Этапы практики	Виды деятельности студентов
Организационный	Подготовка индивидуального плана выполнения программы преддипломной практики, в соответствии с заданием руководителя магистерского исследования Знакомство с информационно-методической базой практики Инструктаж по ТБ
Основной	Сбор и анализ информации об объекте и предмете исследования в рамках научного направления образовательной программы магистратуры. Выполнение индивидуального задания: анализ собранного материала, аналитические расчёты, моделирование, оценка с помощью методов научных исследований Написание научной статьи (3 статьи за весь период освоения образовательной программы)
Заключительный	Подготовка отчёта о преддипломной практике Защита отчёта

6. Формы отчетности по практике

- 1) Индивидуальный план-отчет по практике
- 2) Отчетные материалы, установленные кафедрой и утвержденные протоколом заседания кафедры от _____ № ____
- 3) Отзыв руководителя практики от профильной организации

После проверки руководителем практики от КГУ материалы размещаются и хранятся в электронном портфолио обучающегося.

2) Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике утвержден протоколом заседания кафедры _____ от _____ № ____ и является приложением к рабочей программе учебной практики

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики

1) Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ (ред. от 05.04.2016) «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»(с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017).

2) Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015 г. N 1085 «Об утверждении правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации

3) Скворцова Л.М. Методология научных исследований.- М., 2014:

4) Рузавин Г.И. Методология научных познаний.- М., 2012

Интернет – источники:

- Сайт Федеральной службы государственной статистики (раздел «Услуги в области туризма») <http://www.gks.ru>
- Портал по гостиничному бизнесу, <http://www.lib.usue.ru>
- Сайт Ростуризма , <http://www.russiatourism.ru/>
- Деловой квартал, <http://www.dk.ru/> Деловой квартал. Поиск по сайту
- Единый интернет-портал Индустрии гостеприимства. <http://www.NoReCa.ru>
- Информационный сайт Финансы.ру. <http://www.finansy.ru>.
- Справочно-правовые системы Garant, Консультант+;

VII. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Перечень лицензионного ПО будет представлен кафедрам дополнительно

VIII. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Для проведения преддипломной практики необходимо материально-техническое обеспечение: средства, имеющие специальное оборудование для проведения мероприятий, доступ к сети Интернет, теле - и

аудиоаппаратура, также используется материально-техническая база гостиничных предприятий.