

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 15:01:23

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института

(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова

«__» _____ 20__ г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(технологическая практика)**

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) Гостиничная деятельность

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Учебный план 2021

Осуществляется в 3 семестре

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Программа производственной практики
(технологическая практика)

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль	Гостиничная деятельность
Квалификация выпускника	бакалавр

Объем практики: Итого	81 ч.	3 з.е.
-----------------------	-------	--------

Пятигорск, 2021 г.

1. Цели практики

Целями производственной технологической практики по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» являются выработка навыков работы с научной литературой и научно-практическими материалами, владения современными информационно-коммуникативными технологиями, сбора, обработки и систематизации научно-практической информации по направлению подготовки.

2. Задачи практики:

- овладение необходимыми исследовательскими приемами;
- ознакомление с современными научно-исследовательскими технологиями;
- развитие индивидуальных и личностных качеств;
- развитие умения четко формулировать цели и задачи, ясно излагать научные мысли для аудитории различной степени подготовки;
- развитие навыков самостоятельной исследовательской работы, а также навыков работы с информационными ресурсами.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная технологическая практика входит в блок Б2.В.01 и относится к части формируемой участниками образовательных отношений.

Производственная технологическая практика логично связана с такими предшествующими дисциплинами, как «Основы научно-исследовательской работы», «Основы проектной деятельности», а также опирается на ознакомительную практику.

Практика необходима для дальнейшего изучения дисциплины «Методы научных исследований в гостиничном бизнесе», а также для прохождения сервисной практики.

4. Вид, тип практики, способ и формы ее проведения

Вид практики: производственная.

Тип практики: технологическая.

Способ проведения практики: стационарная.

Форма проведения практики: концентрированная

5. Место и время проведения практики

Производственная практика проходит на базе кафедры туризма и гостиничного дела и предприятий РФ в 3-м семестре в течение 2-х недель.

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

6.1. Наименование компетенции

Индекс	Формулировка:
ПК-3	способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере

6.2. Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Формируемые Компетенции	Вид работы обучающегося на практике	Планируемые результаты обучения при прохождении практики, характеризующие этапы формирования компетенций (указывается по каждой компетенции)		
		Навыки или практический	Умения	Знания

		ОПЫТ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ		
ПК-3 способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессионально й сфере	практические занятия, консультации руководителя практики, самостоятельная работа	организация работы с применением новейших технологий обслуживания в избранной профессиональн ой сфере	применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональн ой сфере	основные технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональн ой сфере

6.3. Соответствие планируемых результатов видам профессиональной деятельности

Планируемые результаты сформулированы в соответствии с Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» мая 2015 г. № 282н

Виды профессиональной деятельности и выпускника в соответствии с ОП	Задачи профессиональной деятельности выпускника	Трудовые функции (в соответствии с профессиональными стандартами)	Вид работы студента на практике	Реализуемые компетенции (в соответствии с ОП)
технологически й	- разработка бизнес процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов; - применение современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	33.007 Руководитель / управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц Анализ отечественного и зарубежного опыта	Самостоятельная работа (сбор, обработка, анализ и систематизация фактического и литературного материала, составление письменного отчета). Подготовка к заключительной конференции по итогам практики. Работа на предприятии. Практические занятия. Установочная конференция Постановка практических и исследовательских задач. Подготовка методического обеспечения. Инструктаж по технике безопасности.	ПК-3

			Ознакомительные лекции.	
--	--	--	-------------------------	--

7. Объем практики

Объем занятий: Итого 81 астр. ч., 3 з.е.

Продолжительность: 2 недели.

Дифференцированный зачет: 4 семестр.

8. Структура и содержание практики

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции	Виды работ обучающегося на практике	Кол-во часов	Формы текущего контроля
Подготовительный этап		Установочная конференция	2	Зачетное задание, проверка заполненных документов по практике, проверка журнала регистрации инструктажа по ТБ студентов
		Постановка практических и исследовательских задач.	2	
		Подготовка методического обеспечения	2	
		Инструктаж по технике безопасности	2	
Основной этап	ПК-3 - способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере профессиональной сфере	Ознакомительные лекции	2	Зачетное задание, отчет (письменный)
		Целевое посещение предприятий гостиничного бизнеса и сбор информации.	6	
		Исследование производственной деятельности предприятия	18	
		Анализ комплекса мероприятий, направленных на эффективное продвижение услуг предприятия	18	
		Исследование информационных и коммуникационных технологий, необходимых для эффективной деятельности предприятий индустрии гостеприимства	18	
Отчетный этап		Самостоятельная работа (сбор, обработка, анализ и систематизация фактического и литературного материала, составление письменного отчета)	10	Отчет (письменный) Собеседование
		Подготовка к заключительной	3	

	конференции по итогам практики	
--	--------------------------------	--

9. Формы отчетности по практике

1. Индивидуальное задание
2. Дневник
3. Отчет по практике
4. Отзыв руководителя практики от организации
5. Отзыв руководителя практики от университета

Структура отчета по практике:

Введение

1. Характеристика производственной деятельности предприятия
2. Анализ комплекса мероприятий, направленных на эффективное продвижение услуг предприятия
3. Исследование информационных и коммуникационных технологий, необходимых для эффективной деятельности предприятий индустрии гостеприимства

Заключение

Список используемых источников

Приложение (при необходимости)

10. Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности обучающегося	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
				СРС	Контактная работа с преподавателям	Всего
ПК-3	Установочная конференция, ознакомительные лекции, инструктаж по технике безопасности, подготовка методического обеспечения	конспект	Зачетное задание	12	-	12
	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	конспект	Зачетное задание	12	-	12
	Анализ обслуживания потребителей гостиничных услуг с применением новейших технологий с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.	конспект	Отчет письменный	14	-	14
	Анализ комплекса мероприятий, направленных на эффективное продвижение услуг предприятия	конспект	Отчет письменный	14	-	14
	Исследование информационных и коммуникационных технологий, необходимых для эффективной деятельности предприятий индустрии гостеприимства	конспект	Отчет письменный	12	-	12

Разработка рекомендаций по внедрению инновационных технологий в процесс обслуживания потребителей гостиничных услуг	конспект	Отчет письменный	14	-	14
Подготовка заключительной конференции по итогам практики	конспект	Зачетное задание	3	-	3
Составление отчета	Текст отчета	Отчет письменный	18	-	18
Итого за 3 семестр			81	-	81

11. Фонд оценочных средств по практике

Фонды оценочных средств, позволяющие оценить уровень сформированности компетенций, размещены в УМК производственной практики (технологическая практика), который находится на кафедре ТиГД и представлен следующими компонентами:

11.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции	Средства и технологии и оценки	Тип контроля	Вид контроля	Наименование оценочного средства
ПК-3	Основной	Зачетное задание	текущий	устный	Зачетное задание
	Основной	Отчет письменный	промежуточный	письменный	Отчет письменный

11.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов*
ПК- 3 - способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере					
Базовый	Знать: - понятие «технологии обслуживания»; - основные технологии обслуживания; - ведущие технологии обслуживания с учетом технологических новаций в индустрии гостеприимства.	понятие «технологии обслуживания»;	- понятие «технологии обслуживания»; - основные технологии обслуживания;	- понятие «технологии обслуживания»; - основные технологии обслуживания; - ведущие технологии обслуживания с учетом технологических новаций в индустрии гостеприимства.	
	Уметь: - формировать	- формировать спецификацию	- формировать спецификацию	- формировать спецификацию	

	<p>спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;</p> <p>- применять современные технологии оказания услуг на предприятиях индустрии гостеприимства, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;</p> <p>- разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях гостиничного и ресторанного бизнеса с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p>	<p>услуг организаций сферы гостеприимства</p>	<p>услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;</p>	<p>услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;</p> <p>- применять современные технологии оказания услуг на предприятиях индустрии гостеприимства, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;</p>	
	<p>Владеть:</p> <p>- навыками обслуживания потребителей гостиничных услуг с применением новейших технологий с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя;</p> <p>- приемами внедрения технологических новаций в деятельность предприятий индустрии</p>	<p>- навыками обслуживания потребителей гостиничных услуг</p>	<p>- навыками обслуживания потребителей гостиничных услуг с применением новейших технологий</p>	<p>- навыками обслуживания потребителей гостиничных услуг с применением новейших технологий с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя;</p>	

	гостеприимства.				
Повышенны й	Знает: основы деятельности гостиничного предприятия; - ведущие предприятия индустрии гостеприимства г. Пятигорска и КМВ; - методы прикладных исследований в индустрии гостеприимства.				Знает: основы деятельности гостиничного предприятия; - ведущие предприятия индустрии гостеприимств а г. Пятигорска и КМВ; - методы прикладных исследований в индустрии гостеприимств а.
	Умеет: - исследовать деятельность ведущих предприятий индустрии гостеприимства г. Пятигорска и КМВ; - обрабатывать полученные данные; - разработать мероприятия по повышению конкурентоспособ ности гостиничного предприятия; - составить SWOT-анализ предприятия, на котором проходит практика.				Умеет: - исследовать деятельность ведущих предприятий индустрии гостеприимств а г. Пятигорска и КМВ; - обрабатывать полученные данные; - разработать мероприятия по повышению конкурентоспо собности гостиничного предприятия; - составить SWOT-анализ предприятия, на котором проходит практика.
	Владет: - приемами составления карты наблюдений, а также обработки полученных данных; - первичными умениями и навыками научно- исследовательско й деятельности; - информацией об современных трендах и тенденциях развития рынка				Владет: - приемами составления карты наблюдений, а также обработки полученных данных; - первичными умениями и навыками научно- исследовательс кой деятельности; - информацией об

	гостиничных услуг.				современных трендах и тенденциях развития рынка гостиничных услуг.
--	--------------------	--	--	--	--

11.3 Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он знает на высоком уровне технику безопасной работы на предприятии, современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг, различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя. Умеет уверенно использовать полученные знания на практике, самостоятельно решать поставленные профессиональные задачи, осуществлять сбор, анализ и обработку информации, на высоком уровне решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности. Владеет навыками составления и оформления отчета, знаниями об особенностях деятельности одного из подразделений гостиничного предприятия, знаниями о различных источниках информации по объекту гостиничного продукта.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он на должном уровне знает технику безопасной работы на предприятии, современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг. Умеет уверенно использовать полученные знания на практике, самостоятельно решать поставленные профессиональные задачи, осуществлять сбор, анализ и обработку информации. Владеет навыками составления и оформления отчета, прочными знаниями об особенностях деятельности одного из подразделений гостиничного предприятия.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если знает основы техники безопасной работы на предприятии, отдельные современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг. Умеет использовать полученные знания на практике, удовлетворительно умеет решать поставленные профессиональные задачи, осуществлять сбор, анализ и обработку информации. Владеет навыками составления и оформления отчета, удовлетворительно знаниями об особенностях деятельности одного из подразделений гостиничного предприятия.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он слабо знает основы техники безопасной работы на предприятии, умеет частично использовать полученные знания на практике, слабо осуществлять сбор, анализ и обработку информации, владеет навыками составления и оформления отчета.

11.4 Описание шкалы оценивания

Максимальная сумма баллов по практике устанавливается в **100** баллов и переводится в оценку по 5-балльной системе в соответствии со шкалой:

Шкала соответствия рейтингового балла 5-балльной системе

Рейтинговый балл	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

11.5 Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП

Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике (базовый уровень)

Контролируемые компетенции или их части		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировка		
ПК-3	способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	Задание 1	Целевое посещение предприятий гостиничного бизнеса и сбор информации.
		Задание 2	Исследование производственной деятельности предприятия
		Задание 3	Исследование миссии и направлений деятельности предприятия;

8.3.2 Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике (повышенный уровень)

Контролируемые компетенции или их части		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировка		
ПК-3	- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	Задание 1	Анализ комплекса мероприятий, направленных на эффективное продвижение услуг предприятия
		Задание 2	Исследование информационных и коммуникационных технологий, необходимых для эффективной деятельности предприятий индустрии гостеприимства
		Задание 3	Сегментация рынка гостиничных предприятий, определение ее основных целевых групп

8.3.3 Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике (базовый уровень)

Контролируемые компетенции или их части		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировка		

ПК-3	- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	Задание 1	Анализ конкурентной среды конкретного предприятия сферы услуг
		Задание 2	Анализ электронных каналов продаж в предприятии сферы услуг
		Задание 3	Разработать проект предложений (2 – 3 пп.) по совершенствованию деятельности конкретного предприятия.

8.3.4 Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике (повышенный уровень)

Контролируемые компетенции или их части		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировка		
ПК-3	- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	Задание 1	Анализ внутренней среды предприятия
		Задание 2	Разработка рекомендаций по внедрению инновационных технологий в процесс обслуживания потребителей гостиничных услуг
		Задание 3	Охарактеризовать маркетинговую деятельность гостиничного предприятия, проанализировать способы продвижения гостиничных услуг в сети-Интернет

11.6 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура прохождения производственной практики (исследовательская практика) включает в себя следующие этапы:

- инструктаж по технике безопасности,
- ознакомительные лекции,
- практические занятия,
- самостоятельная работа (сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, составление отчета).

На каждом этапе практики осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций.

Предлагаемые студенту задания позволяют проверить уровень сформированности компетенции ПК-3. Задания предусматривают овладение компетенциями на разных уровнях: базовом и повышенном. Выполнение заданий базового уровня позволяет студенту получить оценку не выше «хорошо». Выполнение заданий повышенного уровня ориентирует студентов на самостоятельность мышления, нестандартные творческие решения. Задания повышенного уровня позволяют студенту продемонстрировать способность к анализу, синтезу, обобщению имеющихся знаний, проявить готовность к профессиональной деятельности.

При прохождении практики необходимо изучить методические указания, пройти инструктаж по технике безопасности, выполнить задания, указанные в методическом пособии, в соответствии с индивидуальными заданиями и распределением часов в таблице раздела 7 данной программы практики.

По итогам практики необходимо подготовить письменный отчет, подготовиться к собеседованию в рамках итоговой конференции.

При проверке заданий оцениваются:

- корректность представленной информации;
- полнота проведенного анализа;
- глубина и обоснованность сделанных выводов;
- точность и объективность выводов, сделанных на основе анкетирования сотрудников предприятия.

При защите отчета оцениваются уровень владения материалом, полнота ответов на поставленные комиссией вопросы, оформление отчета в соответствии с требованиями, представленными в «Методических указаниях по организации и проведению производственной практики (технологическая практика)» для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

12. Методические рекомендации для обучающихся по прохождению практики

Перед началом практики необходимо ознакомиться со структурой производственной практики, обязательными видами работ и формами отчетности, которые отражены в «Методических указаниях по организации и проведению производственной практики (технологическая практика)» (материалы размещены на сайте www.pfnctu.ru в разделе «Документы по практике» кафедры ТиГД).

В период практики следует пройти инструктаж по технике безопасности, выполнить задания, указанные в методическом пособии.

Для успешного выполнения заданий по производственной практике обучающемуся необходимо самостоятельно детально изучить представленные источники литературы

№ п/п	Вид деятельности студентов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	1, 2	1 – 4	1	1 – 4
2	Исследование производственной деятельности предприятия	1, 2	1 – 4	1	1 – 4
3	Анализ комплекса мероприятий, направленных на эффективное продвижение услуг предприятия	1, 2	1 – 4	1	1 – 4
4	Разработка проекта бизнес-плана для предприятия сферы услуг	1, 2	2 – 4	1	-
4	Подготовка к заключительной	1, 2	1 – 4	1	1 – 4

	конференции по итогам практики				
5	Составление отчета	1, 2	1 – 4	1	1 – 4

13. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

13.1. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики.

13.1.1. Перечень основной литературы:

1. Современные методы управления : [учебное пособие для студентов высшего образ., обуч. по направлению подготовки "Менеджмент" (квалификация (степень) "бакалавр")] / под ред. Т. Ю. Анопченко. – Москва : КНОРУС, 2016. – 316 с.

13.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Основы научных исследований : учеб. пособие для вузов / [Б. И. Герасимов, В. В. Дробышева, Н. В. Злобина и др.]. – Москва : ФОРУМ : Инфра-М, 2013. – 269 с.

2. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учеб. пособие / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин и др. - 3-е изд., перераб. - М. : КНОРУС, 2014. - 168 с.

13.1.3. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по практике:

Методические указания по организации и проведению производственной практики (исследовательская практика) для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

13.1.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

14. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Специальное программное обеспечение и информационные справочные системы не требуются

15. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Учебные лаборатории, компьютеры с выходом в Интернет.