

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 10:56:28

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

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал)
СКФУ

Н.В. Данченко

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
«ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ»**

Направление подготовки
Направленность (профиль)

43.03.03 Гостиничное дело

Управление гостиничным и санаторно-
курортным бизнесом

Год начала обучения

2024

Форма обучения

очная

заочная

Реализуется в семестре

3

4

Разработано

Доцент кафедры ТиГД,
кандидат пед. наук, доцент
Казначеева А.А.

Пятигорск 2024 г.

1. Цели практики

Целями учебной исследовательской практики по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» являются:

- воспитание устойчивого интереса к профессии, убеждённости в правильности её выбора, осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности,
- получение навыков ведения делопроизводства и документооборота в органах и организациях, формирование первичных навыков работы с компьютерной техникой, обеспечивающей профессиональную деятельность,
- воспитание исполнительской дисциплины и умения самостоятельно решать поставленные задачи,
- формирование начальных умений и навыков научной и исследовательской деятельности.

2. Задачи практики:

- формулировать цели поиска и анализа информации;
- выбирать источники информации;
- использовать информационно-коммуникационные технологии для поиска информации;
- использовать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности;
- организовать изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;
- осуществлять нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Исследовательская практика входит в блок 2 «Практика», который относится к обязательной части программы.

Исследовательская практика логично связана с такими предшествующими дисциплинами, такими как «Организация функционирования гостиничных комплексов», а также с ознакомительной практикой.

Исследовательская практика необходима для дальнейшего изучения дисциплин таких как, «Этика бизнеса и корпоративно-социальная ответственность», «Стандарты обслуживания в индустрии гостеприимства», «Современные тренды в индустрии гостеприимства», «Современные тренды анимационной деятельности в индустрии гостеприимства», а также прохождения «Сервисной практики».

4. Место и время проведения практики

Учебная исследовательская практика проходит на базе кафедры туризма и гостиничного дела в 3-м семестре в течение 18-ти недель (ОФО), в 4-м семестре в течение 2-х недель.

5. Перечень планируемых результатов по практике, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный	ИД-1 УК-1 выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода; ИД-2 УК-1 осуществляет поиск,	находит, анализирует и оценивает информацию, необходимую для организации гостиничной

подход для решения поставленных задач	отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации; ИД-3 УК-1 определяет и оценивает риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант ее решения.	деятельности
ОПК-3 способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИД-1 ОПК-3 оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ИД-2 ОПК-3 обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	обеспечивает качество обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства с использованием клиентоориентированных технологий
ОПК-4 способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИД-1 ОПК-4 осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов ИД-2 ОПК-4 осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий ИД-3 ОПК-4 осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет	осуществляет продвижение и продажу гостиничного продукта
ОПК-6 способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ИД-1 ОПК-6 осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области ИД-2 ОПК-6 соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности ИД-3 ОПК-6 обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями	обеспечивает качество обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства с использованием клиентоориентированных технологий

ОПК-7 способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ИД-1 ОПК-7 обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИД-2 ОПК-7 обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	проектирует, разрабатывает и реализует проекты, направленные на развитие организаций сферы гостеприимства
---	--	---

6. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость учебной исследовательской практики составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции/ индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Подготовительный этап	УК -1 (ИД-1 УК-1 ИД-2 УК -2 ИД-3 УК-1) ОПК -3 (ИД-1 ОПК-3 ИД-2 ОПК -3) ОПК -4 (ИД-1 ОПК-4 ИД-2 ОПК -4 ИД-3 ОПК-4)	Установочная конференция	2	Зачетное задание, проверка заполненных документов по практике, проверка журнала регистрации инструктажа по ТБ студентов
		Постановка практических и исследовательских задач.		
		Инструктаж по технике безопасности	2	
		Производственный инструктаж	4	
		Подготовка методического обеспечения	4	
Основной этап	ОПК -6 (ИД-1 ОПК-6 ИД-2 ОПК -6 ИД-3 ОПК-6) ОПК -7 (ИД-1 ОПК-7 ИД-2 ОПК -7)	Ознакомительные лекции	4	Контроль со стороны руководителя практики по месту ее прохождения
		Составление плана-графика работы в организации. Знакомство с деятельностью организации. Обязанности практиканта. Концепция предприятия. Составление календарного плана-графика работы практиканта в организации.	8	
		Сбор информации об организации. Составление описания организации. Координаты, структура организации, профиль деятельности, на каком рынке работает, история создания и развития; наиболее успешные менеджеры компании	24	
		Составление карты наблюдений. Инструменты самоорганизации менеджера: планирование времени, организация рабочего места, документооборот, самообразование, обсуждения с коллегами, продолжительность рабочего дня, распределение	32	
				Зачетное задание, отчет (письменный)

Отчетный этап	активности в течение дня, организация коммуникаций, технические средства, используемые для самоорганизации, личностные качества.		16	Отчет (письменный) Собеседование
	Составление SWOT-анализа для предприятия сферы услуг.			
	КРПП (сбор, обработка, анализ и систематизация фактического и литературного материала, составление письменного отчета)	6		
	Подготовка к заключительной конференции по итогам практики	6		

7. Методические рекомендации для студентов по прохождению практики

7.1 Использование материала учебно-методического комплекса практики

Процедура прохождения учебной исследовательской включает в себя следующие этапы:

- инструктаж по технике безопасности,
- ознакомительные лекции,
- экскурсии,
- 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 компетенций УК-1, ОПК- 3; ОПК-4, ОПК-6, ОПК-7. 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 исследовательской практики для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»».

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

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

Для успешного выполнения заданий по учебной практики обучающемуся необходимо самостоятельно детально изучить представленные источники литературы

7.2 Фонд оценочных средств по практике

Фонд оценочных средств (ФОС) по учебной исследовательской практике базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе прохождения практики.

ФОС является приложением к данной программе практики.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Рекомендуемая литература.

8.1.1. Основная литература:

1. 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.
2. Кузьмина, Е. Е. Организация предпринимательской деятельности : теория и практика : учебное пособие для бакалавров / Е. Е. Кузьмина, Л. П. Кузьмина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2014. – 508 с.

8.1.2. Дополнительная литература:

1. Чупров, К. К. Управление процессами в современных организациях. Теория и практика процессного управления / Чупров К. К. – М. : Красногорская тип., 2013. – 246 с.
2. Яковлев, Г. А. Организация предпринимательской деятельности : учеб. пособие для вузов / Г.А. Яковлев. – 2-е изд. – Москва : ИНФРА-М, 2013. – 311 с.

8.1.3. Методическая литература:

1. Методические указания по организации и проведению учебной исследовательской практики для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

8.1.4. Интернет-ресурсы:

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».

8.2 Программное обеспечение.

Специальное программное обеспечение и информационные справочные системы не требуются

8.3 Материально-техническое обеспечение практики.

Учебные лаборатории, компьютеры с выходом в Интернет.

8.4 Особенности освоения практики лицами с ограниченными возможностями здоровья:

Специальных условий освоения практики не требуется.