Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.01 (У) Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки 43.04.03.01 Инновационные технологии в сфере гостеприимства

Красноярск 2023

СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ | SIBERIAN FEDERAL UNIVERSITY
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 0082d105bb4b144bee62e009ea3e4216d8
Владелец: ФГАОУ ВО "СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен: с 14 июля 2023 г по 06 октября 2024 г.

Разработчик Балябина Татьяна Анатольевна, доцент

Программа принята на заседании кафедры гостиничного дела

« 30 » января 2023 года, протокол № 5

1 Общая характеристика практики

Программа учебной практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» для направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.04.03.01 «Инновационные технологии в сфере гостеприимства» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования 3++ (ФГОС ВО) и Положением о практической подготовке обучающихся.

1.1 Виды практики – учебная практика.

1.2 Тип практики – научно- исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы).

1.3 Способы проведения – стационарная; выездная.

При определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.4 Формы проведения – дискретно.

Учебная практика «Научно- исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» может проходить на базе кафедры гостиничного дела, в средствах размещения РФ и стран ближнего и дальнего зарубежья.

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

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	
УК-1.1: Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Результат обучения 1: демонстрирует знание основ системного подхода решения проблемных ситуаций
	Результат обучения 2: демонстрирует умение анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками анализа проблемных ситуаций как системы, выявляя ее составляющие и связи между ними
УК-1.2: Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению	Результат обучения 1: демонстрирует знание процессов по устранению пробелов в информации, необходимой для решения проблемной ситуации
	Результат обучения 2: демонстрирует

	умение анализировать и критически переосмысливать научную, справочную, статистическую и иную информацию
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками определения пробелов в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению
УК-1.3: Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Результат обучения 1: демонстрирует знание теоретических основ разработки стратегии действий
	Результат обучения 2: демонстрирует умение разрабатывать и содержательно аргументировать стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного и междисциплинарного подходов
ОПК-6: Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	
ОПК-6.1: Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности	Результат обучения 1: демонстрирует знание теоретических основ научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности
	Результат обучения 2: демонстрирует умение планировать научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности
ОПК-6.2: Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Результат обучения 1: демонстрирует знание подходов, методов и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности
	Результат обучения 2: демонстрирует умение применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение методами и технологиями научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности
ОПК-6.3: Предоставляет результаты научно-прикладных исследований в сфере	Результат обучения 1: демонстрирует знание способов представления результатов

профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях	научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях
	Результат обучения 2: демонстрирует умение представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками представления результатов научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях
ПК-2: Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
ПК-2.1: Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует умение обосновывать выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками обоснования выбора научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

3 Указание места практики в структуре образовательной программы

Учебная практика «Научно- исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» для направления подготовки – 43.04.03 «Гостиничное дело» магистерской программы – 43.04.03.01 «Инновационные технологии в сфере гостеприимства» в соответствии с утверждёнными учебным планом и нормативными документами Минобрнауки России проводится после первого семестра первого года обучения в магистратуре (очная форма обучения).

Знания и навыки, полученные в ходе учебной практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)», используются магистрантами для формирования научно-практической базы проводимого исследования, подготовки публикаций об актуальности и практической значимости выполняемой работы. Выпускающая кафедра (гостиничного дела), на которой реализуется магистерская программа, определяет специальные требования к подготовке магистранта по научно-исследовательской части программы. К числу специальных требований относится:

- владение современной проблематикой данной отрасли знания;
- знание истории развития конкретной научной проблемы, ее роли и места в изучаемом научном направлении;
- наличие конкретных специфических знаний по научной проблеме, изучаемой магистрантом;
- умение практически осуществлять научные исследования, экспериментальные работы в той или иной научной сфере, связанной с магистерской программой (магистерской диссертацией);
- умение работать с конкретными программными продуктами и конкретными ресурсами Интернета и т.п.

Тип задач профессиональной деятельности - научно-исследовательский.

Учебная практика «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» опирается на базовые знания, полученные при изучении дисциплин: Современные коммуникационные технологии межкультурного взаимодействия в сфере гостеприимства и общественного питания, Научные методы и технологии прикладных междисциплинарных исследований в сфере гостеприимства и общественного питания, Философия и методология современной науки, Самоорганизация и технологии профессионально-личностного роста.

Учебная практика «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» является базовой площадкой для дальнейшего изучения дисциплин: Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания, Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания, Инновационные технологии и проекты в сфере гостеприимства и общественного питания, а также и проектно-технологической практики и научно-исследовательской работы.

4 Объем практики, ее продолжительность и содержание

Объем практики: 3 з. е.

Продолжительность практики: 2 недели / 108 акад. Часов

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы (в часах)		Формы контроля
		Контактная работа	Самостоятельная работа	
1	Подготовительный этап: Организационное оформление практики, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой и местом прохождения практики; определяется предмет исследования и круг изучаемых тем программы практики, устанавливаются порядок, сроки и объемы проведения необходимых теоретических и экспериментальных исследований, наблюдений и расчетов	-	14	Заполненные документы по практике, журнал регистрации инструктажа по ТБ магистрантов Разработка плана прохождения практики и выполнения заданий
2	Основной этап: Знакомство с особенностями хозяйственной деятельности, организацией работы отдельных служб гостиничного предприятия (организации): - выявление и реализация приоритетных направлений деятельности предприятия; - критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода; - изучение концепций, подходов, методов и технологий научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности; - изучении работы в области выбранной темы исследования и составление историографии (степень изученности) исследуемой проблемы. Консультации с руководителем магистерской диссертации: сбор, анализ и	-	80	Контроль со стороны руководителя практики по месту ее прохождения Задания по практике Индивидуальные задания по выполнению исследовательской работы

	обработка информации для написания статьи по теме магистерской диссертации			
3	Заключительный этап: сбор, обработка, анализ и систематизация фактического и литературного материала. Зачет по практике	-	14	Дневник практики Составление текста отчета по практике

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств является приложением к рабочей программе практики, хранится на кафедре, обеспечивающей проведение практики.

6 Учебно-методическое обеспечение

6.1 Печатные и электронные издания:

1. Брыксина, Ольга Федоровна. Информационно-коммуникационные технологии в образовании : учебник / Самарский государственный социально-педагогический университет ; Самарский государственный социально-педагогический университет. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 549 с.

2. Быстров, Сергей Александрович. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Санкт-Петербургский государственный университет. - 1. - Москва : Издательство "ФОРУМ", 2022. - 432 с.

3. Гусева, Елена Алексеевна. Философия и история науки : учебник / Санкт-Петербургский государственный экономический университет ; Санкт-Петербургский государственный экономический университет. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 128 с.

4. Дудяшова, В. П. Методология научных исследований : учебное пособие / Дудяшова В. П. - Кострома : КГУ им. Н.А. Некрасова, 2021. - 80 с.

5. Журавлев, С. Ю. Основы научных исследований: практикум / Журавлев С. Ю. - Красноярск : КрасГАУ, 2020. - 138 с.

6. Иванова, Н. С. Сервисная деятельность: сервис и гостиничное хозяйство : учебное пособие / Иванова Н. С. - Санкт-Петербург : ИЭО СПбУТУиЭ, 2016. - 232 с.

7. Ключевская, Ирина Сергеевна. Технология формирования и продвижения гостиничного продукта : учебное пособие / Российский государственный гуманитарный университет. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 346 с.

7. Кукушкина, В. В. Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров) : учебное пособие / В. В. Кукушкина. - 2. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 264 с.

9. Методика и методология научного исследования : учебное пособие. - Воронеж : ВГУ, 2017. - 27 с.

10. Овчаров, Антон Олегович. Методология научного исследования : учебник / Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 304 с.

11. Пасько, О. А. Научно-исследовательская работа магистранта / Пасько О. А., Ковязин В. Ф. - Томск : ТПУ, 2017. - 204 с.

12. Пижурин, А. А. Методы и средства научных исследований : учебник / А. А. Пижурин. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 264 с.

13. Радыгина, Е. Г. Технологии гостиничной деятельности : учебно-методическое пособие / Радыгина Е. Г. - Екатеринбург : УрГПУ, 2017. - 95 с.

14. Ромм, М. В. Философия и методология науки : учебное пособие / Ромм М. В., Вихман В. В., Мазурова М. Р. - Новосибирск : НГТУ, 2020. - 124 с.

15. Салихов, В.А. Основы научных исследований : учебное пособие / В.А. Салихов. - 2-е изд., стер. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2017. - 150 с.

16. Семеркова, Л. Н. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова ; Пензенский государственный университет. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 320 с.

17. Старжинский, Валерий Павлович. Методология науки и инновационная деятельность : пособие для аспирантов, магистров и соискателей ученой степ. канд. наук техн. и экон. спец. / В. П. Старжинский, В. В. Цепкало. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М" ; Минск : ООО "Новое знание", 2019. - 327 с.

18. Трофимов, В. К. Философия, история и методология науки : учебное пособие для магистрантов и аспирантов / Трофимов В. К. - Ижевск : Ижевская ГСХА, 2014. - 132 с.

19. Хадиуллина, Р. Р. Информатика и информационные технологии в гостиничной деятельности : учебно-методическое пособие / Хадиуллина Р. Р. - Казань : Поволжская ГАФКСиТ, 2017. - 164 с.

20. Цифровая образовательная среда и дистанционные образовательные технологии в практике образования : учебно-методическое пособие / Сиб. федер. ун-т, Ин-т педагогики, психологии и социологии ; сост.: Л. М. Туранова, Е. В. Ермолович. - Электрон. текстовые дан. (pdf, 3,2 Мб). - Красноярск : СФУ, 2022 (2022-08-17). - 44 с.

6.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства: (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение)

1. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц. сертификат 45676576, от 08.07.2009, бессрочный
2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level – Лиц. сертификат 43164214, от 10.12.2007, бессрочный
3. Система автоматизации гостиниц «Эдельвейс». Лиц договор № 40-477 от 06.04.2018 г. по 01.11.2028 г.

6.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://bik.sfu-kras.ru/
2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/
3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/
4. Электронно-библиотечная система «Руконт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://rucont.ru
5. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/online

7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по учебной практике «Научно- исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории, укомплектованные специализированной мебелью, демонстрационным оборудованием и техническими средствами обучения (экран, проектор, доска учебная, ноутбук, АРМ студента).

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места для прохождения практик, с которыми Университетом заключены договора:

1. ООО УК «Октябрьская Плаза», договор № 5/50 от 02.02.2023 г.
2. ООО «Бета», договор № 5/51 от 02.02.2023 г.
3. ООО «Гостиница Полет», договор № 5/52 от 02.02.2023 г.

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б1.В.01 (П) Научно-исследовательская работа

Направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки 43.04.03.01 Инновационные технологии в сфере гостеприимства

Красноярск 2023

Разработчик Балябина Татьяна Анатольевна, доцент

Программа принята на заседании кафедры гостиничного дела

« 30 » января 2023 года, протокол № 5

1 Общая характеристика практики

Программа производственной практики «Научно-исследовательская работа» для направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.04.03.01 «Инновационные технологии в сфере гостеприимства» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования 3++ (ФГОС ВО) и Положением о практической подготовке обучающихся.

1.1 Вид практики – производственная практика.

1.2 Тип практики – научно- исследовательская работа.

1.3 Способы проведения – стационарная.

При определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.4 Формы проведения – непрерывно.

Производственная практика «Научно- исследовательская работа» проходит во 2-м, 3-м семестрах параллельно учебному процессу.

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

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
ПК-1: Способен разрабатывать, внедрять и управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
ПК-1.1: Обосновывает необходимость разработки инновационных решений сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание основ проведения научных исследований для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует умение проводить научные исследования для анализа рынка услуг
	Результат обучения 3: демонстрирует способность проводить научные исследования для анализа рынка услуг
ПК-1.2: Определяет перспективность инноваций и разрабатывает мероприятия по их внедрению в сфере гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание основ определения конкурентоспособности инноваций
	Результат обучения 2: демонстрирует умение определять перспективность инноваций
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки мероприятий по внедрению инноваций в

	сфере гостеприимства и общественного питания
ПК-1.3: Внедряет инновационные решения при оказании услуг сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание теоретических основ внедрения инновационных решений при оказании услуг сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует умение внедрять инновационные решения при оказании услуг сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками внедрения инновационных решений при оказании услуг сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-1.4: Осуществляет управление инновационными проектами и технологиями сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание теоретических основ управления инновационными проектами и технологиями сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует умение управлять инновационными проектами и технологиями сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками управления инновационными проектами и технологиями сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-1.5: Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание современных информационно-коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует умение применять современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение современными информационно-коммуникативные технологиями для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-2: Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
ПК-2.1: Обосновывает выбор научных	Результат обучения 1: демонстрирует

концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	знание научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует умение обосновывать выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками обоснования выбора научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-2.2: На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание научных методов проведения обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует умение на основе использования научных методов проводить обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует способность использовать научные методы проведения обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

3 Указание места практики в структуре образовательной программы

Производственная практика «Научно- исследовательская работа» для направления подготовки – 43.04.03 «Гостиничное дело» магистерской программы – 43.04.03.01 «Инновационные технологии в сфере гостеприимства» в соответствии с утверждёнными учебным планом и нормативными документами Минобрнауки России начинается на первом курсе во втором семестре и продолжается в первом семестре второго года обучения в магистратуре (очная форма обучения).

Знания и навыки, полученные в ходе производственной практики «Научно- исследовательская работа», используются магистрантами для формирования научно-практической базы проводимого исследования, подготовки публикаций об актуальности и практической значимости выполняемой работы. Выпускающая кафедра (гостиничного дела), на которой реализуется магистерская программа, определяет специальные

требования к подготовке магистранта по научно-исследовательской части программы. К числу специальных требований относится:

- владение современной проблематикой данной отрасли знания;
- знание истории развития конкретной научной проблемы, ее роли и места в изучаемом научном направлении;
- наличие конкретных специфических знаний по научной проблеме, изучаемой магистрантом;
- умение практически осуществлять научные исследования, экспериментальные работы в той или иной научной сфере, связанной с магистерской программой (магистерской диссертацией);
- умение работать с конкретными программными продуктами и конкретными ресурсами Интернета и т.п.

Научно-исследовательскую работу магистрант может проводить на базе:

- научно-образовательных центров СФУ;
- научно-исследовательских и научно-производственных учреждений;
- предприятий, организаций и учреждений, ведущих научные разработки в области, соответствующей направлению подготовки.

Научно-исследовательская работа проводится в соответствии индивидуальным планом магистранта, утверждённым на кафедре, составленным магистрантом совместно с научным руководителем.

Непосредственным руководителем научно-исследовательской работы магистранта является его научный руководитель. При необходимости выполнения научно-исследовательской работы в сторонней научно-исследовательской организации руководителем (консультантом) научно-исследовательской работы может быть назначен высококвалифицированный специалист из числа сотрудников данной организации. Работа должна учитывать научные интересы магистрантов, т.е. предусматривать проведение научного исследования в соответствии с тематикой магистерской диссертации.

Типы задач профессиональной деятельности, к решению которых готовятся выпускники: технологический и научно-исследовательский.

При прохождении производственной практики (научно-исследовательская работа) используются знания, полученные при изучении следующих дисциплин: Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного, Стратегическое управление и оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания,

Производственная практика (научно-исследовательская работа) необходима для прохождения производственной практики (проектно-технологической, преддипломной) и выполнения выпускной квалификационной работы.

Содержание научно-исследовательской работы студента-магистранта в каждом семестре указывается в индивидуальном плане магистранта. План

научно-исследовательской работы разрабатывается научным руководителем магистранта, утверждается на заседании кафедры.

4 Объём практики, ее продолжительность и содержание

Объем практики: 6 з. е.
Продолжительность: 216 акад. часов

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы (в часах)		Формы контроля
		Контактная работа	Самостоятельная работа	
2 семестр				
1	Проведение инструктажа по ознакомлению с режимом работы студентов во время НИР, графиком консультаций, формами отчетности и критериями оценки по итогам практики Заполнение титульных страниц дневника и отчета по практике Получение индивидуального задания на практику Подготовка практических и исследовательских задач	-	4	Заполненные документы по практике, разработка плана прохождения практики и выполнения заданий
2	Основной этап: Подбор и изучение литературных источников по теме исследования: проведение библиографической работы с привлечением современных информационных и коммуникационных технологий	-	46	Список библиографии по теме магистерской диссертации
	Сбор, анализ, и обработка информации для написания статьи (тезисов) доклада на студенческую научную конференцию по теме магистерской диссертации	-	20	Представление макета статьи, тезисов
	Участие в студенческой научной конференции	-	6	Программа конференции, дипломы победителей, сертификаты участников

	Сбор, обработка, анализ и систематизация фактического и литературного материала. Написание литературного обзора. Зачет по практике за 2 семестр	-	32	Первая глава диссертации - литературный обзор по теме диссертации
Всего		***108***		
3 семестр				
1	Подготовительный этап: Проведение инструктажа по ознакомлению с режимом работы студентов во время НИР, графиком консультаций, формами отчетности и критериями оценки по итогам практики Получение индивидуального задания на практику Подготовка практических и исследовательских задач	-	4	Заполненные документы по практике, разработка плана прохождения практики и выполнения заданий
2	Основной этап: Выбор объектов и методов исследования. Составление схемы проведения исследования. Сбор, анализ научно - теоретического материала, сбор эмпирических данных, интерпретация экспериментальных и эмпирических данных)	-	16	Вторая глава диссертации (объекты и методы исследований). Представление результатов научно - исследовательской работы в виде отчета. Собеседование с руководителем
	Проведение исследований и обработка результатов	-	40	Отчет о научно-исследовательской работе. Собеседование с руководителем
	Сбор, анализ, и обработка информации для написания статьи (тезисов) доклада на студенческую научную конференцию по теме магистерской диссертации	-	20	Представление макета статьи, тезисов
	Участие в студенческой научной конференции	-	6	Программа конференции, дипломы победителей, сертификаты

				участников
3	Заключительный этап: Формирование выводов и рекомендаций, оформление отчета по практике; получение отзыва о работе обучающегося. Зачет по практике за 3 семестр.	-	22	Составление текста отчета по практике
Всего		***108***		
Итого		**216**		

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств является приложением к рабочей программе практики, хранится на кафедре, обеспечивающей проведение практики.

6 Учебно-методическое обеспечение

6.1 Печатные и электронные издания:

1. Айдаркин, Д. В. Научно-исследовательская работа студентов: практикум / Айдаркин Д. В. - Ульяновск : УИ ГА, 2017. - 77 с.

2. Анчукова, Н. В. Туризм и гостиничное дело: практикум : учебное пособие / Н. В. Анчукова, В. Н. Бараков, Т. А. Беляева, М. В. Воропай [и др.]. - Вологда : ВоГУ, 2017. - 120 с.

3. Брагина, З. В. Методология научных исследований : учебное пособие / З. В. Брагина, Ю. В. Соколова, А. В. Керпелева. - Москва : МУБиНТ, 2016. - 160 с.

4. Бондаренко, М. П. Научно-исследовательская работа для магистрантов : учебное пособие / Бондаренко М. П., Зубарев Ю. А. - Волгоград : ВГАФК, 2015. - 34 с.

5. Брыксина, Ольга Федоровна. Информационно-коммуникационные технологии в образовании : учебник / Самарский государственный социально-педагогический университет ; Самарский государственный социально-педагогический университет. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 549 с.

6. Варфоломеева, Александра Олеговна. Информационные системы предприятия : учебное пособие / А. О. Варфоломеева, А. В. Коряковский. - 2, перераб. и доп. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 330 с.

7. Введение в инноватику : учебно-методическое пособие / Сиб. федер. ун-т ; сост. А. В. Вершков. - Красноярск : СФУ, 2019. - 44 с.

8. Ветцель, Константин Яковлевич. Интернет-маркетинг : учебное пособие / Сибирский федеральный университет. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2018. - 176 с.

9. Волосухин, Виктор Алексеевич. Планирование научного эксперимента : учебник / Донской государственный аграрный университет ; Донской государственный аграрный университет. - 2. - Москва : Издательский Центр РИОР, 2018. - 176 с.

10. Гвоздева В. А. Базовые и прикладные информационные технологии : учебник / В. А. Гвоздева. – Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2023. – 383 с.

11. Голицына, О. Л. Информационные системы и технологии : учебное пособие / О. Л. Голицына, Н. В. Максимов ; Национальный исследовательский ядерный университет "МИФИ". - 1. - Москва : Издательство "ФОРУМ", 2021. - 400 с.

12. Дудяшова, В. П. Методология научных исследований : учебное пособие / Дудяшова В. П. - Кострома : КГУ им. Н.А. Некрасова, 2021. - 80 с.

13. Иванова, Н. С. Сервисная деятельность: сервис и гостиничное хозяйство : учебное пособие / Иванова Н. С. - Санкт-Петербург : ИЭО СПбУТУиЭ, 2016. - 232 с.

14. Журавлев, С. Ю. Основы научных исследований: практикум / Журавлев С. Ю. - Красноярск : КрасГАУ, 2020. - 138 с.

15. Кукушкина, В. В. Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров) : учебное пособие / В. В. Кукушкина. - 2. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 264 с.

16. Латышова, Людмила Сергеевна. Клиентоориентированность: исследования, стратегии, технологии : монография / Национальный исследовательский университет "Высшая школа экономики" ; Национальный исследовательский университет "Высшая школа экономики". - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 241 с.

17. Овчаров, Антон Олегович. Методология научного исследования : учебник / Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 304 с.

18. Пасько, О. А. Научно-исследовательская работа магистранта / Пасько О. А., Ковязин В. Ф. - Томск : ТПУ, 2017. - 204 с.

19. Пижурин, А. А. Методы и средства научных исследований : учебник / А. А. Пижурин. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 264 с.

20. Радыгина, Е. Г. Технологии гостиничной деятельности : учебно-методическое пособие / Радыгина Е. Г. - Екатеринбург : УрГПУ, 2017. - 95 с.

21. Рыков, С. П. Основы научных исследований / Рыков С. П. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 132 с.

22. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности : учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск : СФУ, 2018. - 156 с.

23. Семеркова, Л. Н. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова ; Пензенский государственный университет. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 320 с.

24. Тужилкин В. И. Научные основы информационно-моделирующих систем в науке, образовании, технологии продуктов питания : учебное пособие для вузов / В. И. Тужилкин, С. М. Петров, Н. М. Подгорнова, Н. Д. Лукин. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 188 с.

25. Хадиуллина, Р. Р. Информатика и информационные технологии в гостиничной деятельности : учебно-методическое пособие / Хадиуллина Р. Р. - Казань : Поволжская ГАФКСиТ, 2017. - 164 с.

6.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства: (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение)

1. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц. сертификат 45676576, от 08.07.2009, бессрочный
2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level – Лиц. сертификат 43164214, от 10.12.2007, бессрочный
3. Система автоматизации гостиниц «Эдельвейс». Лиц договор № 40-477 от 06.04.2018 г. по 01.11.2028 г.

6.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://bik.sfu-kras.ru/
2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/
3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/
4. Электронно-библиотечная система «Руконт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://rucont.ru
5. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/online

7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по производственной практике «Научно-исследовательская работа» для проведения групповых и индивидуальных

консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории, укомплектованные специализированной мебелью, демонстрационным оборудованием и техническими средствами обучения (экран, проектор, доска учебная, ноутбук, АРМ студента).

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места для прохождения практик, с которыми Университетом заключены договора:

1. ООО УК «Октябрьская Плаза», договор № 5/50 от 02.02.2023 г.
2. ООО «Бета», договор № 5/51 от 02.02.2023 г.
3. ООО «Гостиница Полет», договор № 5/52 от 02.02.2023 г.

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б1.В.02 (П) Проектно-технологическая

Направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки 43.04.03.01 Инновационные технологии в сфере гостеприимства

Красноярск 2023

Разработчик Балябина Татьяна Анатольевна, доцент

Программа принята на заседании кафедры гостиничного дела

« 30 » января 2023 года, протокол № 5

1 Общая характеристика практики

Программа производственной практики (проектно-технологическая) для направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.04.03.01 «Инновационные технологии в сфере гостеприимства» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования 3++ (ФГОС ВО) и Положением о практической подготовке обучающихся.

1.1 Вид практики – производственная практика.

1.2 Тип практики – проектно-технологическая.

1.3 Способы проведения – стационарная; выездная.

При определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.4 Формы проведения – дискретно.

Практика организуется Университетом на основе договоров с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках образовательной программы высшего образования. Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику в организации по месту трудовой деятельности, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям и содержанию практики.

В отдельных случаях при наличии необходимой базы практики и специалистов необходимой квалификации, обучающийся может проходить практику по месту жительства.

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

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	
УК-2.1: Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления	Результат обучения 1: демонстрирует знание основ проведения научных исследований для осуществления проектной деятельности
	Результат обучения 2: демонстрирует способность формулировать на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение приемами постановки цели и задачи проектирования гостиничной

	деятельности
УК-2.2: Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	Результат обучения 1: демонстрирует знание особенности организации проектной деятельности в сфере гостеприимства
	Результат обучения 2: демонстрирует способность формулировать цели и задачи проектирования гостиничной деятельности
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение приемами постановки цели и задач проектирования гостиничной деятельности
УК-2.3: Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы	Результат обучения 1: демонстрирует знание принципов и методы управления проектом, этапы его жизненного цикла
	Результат обучения 2: демонстрирует способность разрабатывать план проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение технологией организации проектной деятельности в гостинице и других средств размещения
УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах) для академического и профессионального взаимодействия	
УК-4.1: Осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие, в том числе на иностранном языке	Результат обучения 1: демонстрирует знание современных коммуникативных технологий, позволяющих осуществляя-ть академическое и профессиональное взаимодействие, в том числе на иностранном(ых) языке(ах)
	Результат обучения 2: демонстрирует способность выстраивать академическое и профессиональное взаимо-действие с применением современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном(ых) языке(ах).
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками применения современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия.
ПК-1: Способен разрабатывать, внедрять и управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
ПК-1.1: Обосновывает необходимость разработки инновационных решений сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание теоретических основ инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественном питании
	Результат обучения 2: демонстрирует

	способность обосновывать необходимость разработки инновационных решений сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки инновационных решений сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-1.2: Определяет перспективность инноваций и разрабатывает мероприятия по их внедрению в сфере гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание методики исследования и оценки эффективности инноваций в гостиничной индустрии
	Результат обучения 2: демонстрирует способность определять перспективность инноваций
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки мероприятий по внедрению перспективных инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания
ПК-1.3: Внедряет инновационные решения при оказании услуг сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание основ разработки программ и мероприятий по внедрению инноваций на предприятиях сферы гостеприимства
	Результат обучения 2: демонстрирует способность разрабатывать мероприятия по внедрению инноваций на предприятиях сферы гостеприимства
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками внедрения передовых технологий при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства
ПК-1.4: Осуществляет управление инновационными проектами и технологиями сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание основ управления инновационными проектами и технологиями сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует способность управлять инновационными проектами и технологиями сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками управления инновационными проектами и технологиями сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-1.5: Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание основ применения информационно-коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует

	способность применять современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками применения современных информационно-коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства

3 Указание места практики в структуре образовательной программы высшего образования

Производственная практика (проектно-технологическая) входит в блок 2 «Практика», которая относится к вариативной части программы.

Производственная практика (проектно-технологическая) для направления подготовки – 43.04.03 «Гостиничное дело» магистерской программы – 43.04.03.01 ««Инновационные технологии в сфере гостеприимства»» в соответствии с утверждёнными учебным планом и нормативными документами Минобрнауки России начинается на первом курсе во втором семестре и продолжается в первом семестре второго года обучения в магистратуре (очная форма обучения).

Производственная практика (проектно-технологическая) логично связана с такими предшествующими дисциплинами, как «Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания», «Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания», а также прохождением учебной практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)».

Производственная практика (проектно-технологическая) необходима для прохождения производственной практики (преддипломная практика) и выполнения выпускной квалификационной работы.

Типы задач профессиональной деятельности, к решению которых готовятся выпускники: технологический и научно-исследовательский.

4 Объем практики, ее продолжительность и содержание

Объем практики: 9 з.е.

Продолжительность: 6 недель / 324 акад. часа

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы (в часах)		Формы контроля
		Контактная работа	Самостоятельная работа	
1	Подготовительный этап: Организационное оформление	-	8	Заполненные документы по

	практики, включающее инструктаж по технике безопасности, знакомство с организацией деятельности предприятий для выполнения заданий. Постановка практических и исследовательских задач. Консультации с руководителем. устанавливаются порядок, сроки и объемы проведения необходимых исследований, наблюдений и расчетов			практике, журнал регистрации инструктажа по ТБ магистрантов Разработка плана прохождения практики и выполнения заданий
2	Основной этап: Изучение проектной деятельности на предприятиях сферы гостеприимства	-	40	Контроль со стороны руководителя практики по месту ее прохождения Задания по практике Индивидуальные задания по выполнению исследовательской работы
	Изучение и анализ рынка существующих гостиничных услуг	-	20	
	Разработка проекта инновационных услуг для предприятия сферы гостеприимства с учетом отраслевых новаций.	-	40	Отчет по практике
	Разработка мероприятий по реализации проекта инновационных услуг для предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	-	40	
	Изучение и анализ технологических процессов, деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	-	30	
	Разработка и внедрение программы информационно-коммуникативных инноваций для повышения конкурентоспособности предприятия	-	40	
	Сбор, анализ и обработка информации для написания магистерской диссертации	-	20	Текст магистерской работы

3	Заключительный этап: Подготовка к презентации проекта	-	12	Презентация проекта для заключительной конференции
	Сбор, обработка, анализ и систематизация фактического и литературного материала.	-	40	Отчет по практике
4	Оценочно-результативный (отчетный) этап: Подготовка к заключительной конференции по итогам практики. Зачет по практике	-	34	Доклад Презентация проекта
Итого		324		

Перед началом практики магистранты должны пройти медицинский осмотр и оформить личную медицинскую книжку. В гостиничном предприятии магистранты должны пройти инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и вводный инструктаж на рабочем месте. Без санитарных книжек и инструктажей магистранты к работе не допускаются.

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств является приложением к рабочей программе практики, хранится на кафедре, обеспечивающей проведение практики.

6 Учебно-методическое обеспечение

6.1 Печатные и электронные издания:

1. Волкова, П. А. Статистическая обработка данных в учебно-исследовательских работах : учебное пособие / П.А. Волкова ; Институт биологии внутренних вод им. И.Д. Папанина Российской академии наук. - 1. - Москва : Издательство "ФОРУМ", 2020. - 96 с.

2. Вылегжанина, А.О. Организационный инструментарий управления проектом : учебное пособие / А.О. Вылегжанина. - М. ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 312 с.

3. Есаулова, С. П. Информационные технологии в туристической индустрии [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. П. Есаулова. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 152 с.

4. Коммуникации в гостиничном бизнесе [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост. Л. А. Васильева [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 96 с.

5. Ключевская, Ирина Сергеевна. Технология формирования и продвижения гостиничного продукта : учебное пособие / Российский

государственный гуманитарный университет. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 346 с.

6. Красюк, Ирина Анатольевна. Инновационный маркетинг : учебник / И. А. Красюк, С. М. Крымов. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 170 с.

7. Латышова, Людмила Сергеевна. Клиентоориентированность: исследования, стратегии, технологии : монография / Национальный исследовательский университет "Высшая школа экономики" ; Национальный исследовательский университет "Высшая школа экономики". - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 241 с.

8. Лауферман, О. В. Разработка программного продукта: профессиональные стандарты, жизненный цикл, командная работа : учебное пособие / Лауферман О. В., Лыгина Н. И. - Новосибирск : НГТУ, 2019. - 75 с.

9. Митрофанова, О. И. Профессиональные стандарты: учебно-практическое пособие / О. И. Митрофанова; отв. Ред. Д. Л. Кузнецов. – М.: ИНФРА-М; Контракт; 2017. - 136 с.

10. Михалкина, Елена Владимировна. Организация проектной деятельности : учебное пособие / Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону : Издательство Южного федерального университета (ЮФУ), 2016. - 146 с.

11. Ойнер, О. К. Современные потребительские тренды и удовлетворенность потребителя : монография / О. К. Ойнер ; Национальный исследовательский университет "Высшая школа экономики". - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 142 с.

12. Панькова, Е. Г. Социальная защита инвалидов : учебное пособие / Панькова Е. Г. - Саранск : МГУ им. Н.П. Огарева, 2019. - 148 с.

13. Полетаев, Вадим Эдуардович. Бизнес в России: инновации и модернизационный проект : монография / В. Э. Полетаев. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 624 с.

14. Попов, Юрий Иванович. Управление проектами : Учебное пособие / Ю. И. Попов, О. В. Яковенко. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 208 с.

15. Прончева, О. К. Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. К. Прончева. — Электрон. текстовые данные. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2015. — 72 с.

16. Радыгина, Е. Г. Технологии гостиничной деятельности : учебно-методическое пособие / Радыгина Е. Г. - Екатеринбург : УрГПУ, 2017. - 95 с.

17. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности : учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск : СФУ, 2018. - 156 с.

18. Семеркова, Л. Н. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова ; Пензенский государственный университет. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 320 с.

19. Сигида, Е. А. Инвалидность и туризм: потребность и доступность : монография / Е. А. Сигида ; Российский государственный университет туризма и сервиса. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 106 с.

20. Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. М. Елфимова, А. Г. Иволга, К. Ю. Михайлова, Т. А. Радишаускас. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, Секвойя, 2016. — 75 с.

21. Старжинский, Валерий Павлович. Методология науки и инновационная деятельность : пособие для аспирантов, магистров и соискателей ученой степ. канд. наук техн. и экон. спец. / В. П. Старжинский, В. В. Цепкало. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М" ; Минск : ООО "Новое знание", 2019. - 327 с.

22. Стратегический маркетинг для магистров : Учебник. - 1. - Москва : Вузовский учебник ; Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016. - 354 с.

23. Тихомирова, Ольга Геннадьевна. Управление проектом: комплексный подход и системный анализ : монография / Национальный исследовательский университет ИТМО. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 300 с.

24. Федорова, Н. П. Статистика. Общая теория статистики : учебное пособие / Федорова Н. П., Миронова З. А. - Ижевск : Ижевская ГСХА, 2019. - 64 с.

25. Хадиуллина, Р. Р. Информатика и информационные технологии в гостиничной деятельности : учебно-методическое пособие / Хадиуллина Р. Р. - Казань : Поволжская ГАФКСиТ, 2017. - 164 с.

26. Цителадзе, Давид Джемалович. Управление проектами : учебник / Национальный исследовательский университет "Высшая школа экономики". - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 361 с.

27. Цифровая образовательная среда и дистанционные образовательные технологии в практике образования : учебно-методическое пособие / Сиб. федер. ун-т, Ин-т педагогики, психологии и социологии ; сост.: Л. М. Туранова, Е. В. Ермолович. - Электрон. текстовые дан. (pdf, 3,2 Мб). - Красноярск : СФУ, 2022 (2022-08-17). - 44 с.

28. Чернышева, Т. Л. Анимационные технологии в сфере услуг : учеб. пособие / Чернышева Т. Л. - Новосибирск : НГТУ, 2017. - 94 с.

29. Штейнгольц, Б. И. Современные гостиничные технологии [Электронный ресурс] : монография / Б. И. Штейнгольц, В. А. Назаркина ; под ред. Б. И. Штейнгольц. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2014. — 176 с.

6.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства: (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц. сертификат 45676576, от 08.07.2009, бессрочный
2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level – Лиц. сертификат 43164214, от 10.12.2007, бессрочный
3. Система автоматизации гостиниц «Эдельвейс». Лиц договор № 40-477 от 06.04.2018 г. по 01.11.2028 г.

6.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://bik.sfu-kras.ru/
2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/
3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/
4. Электронно-библиотечная система «Руконт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://rucont.ru
5. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/online

7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по производственной (проектно-технологической) практике для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории, укомплектованные специализированной мебелью, демонстрационным оборудованием и техническими средствами обучения (экран, проектор, доска учебная, ноутбук, АРМ студента).

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места для прохождения практик, с которыми Университетом заключены договора:

1. ООО УК «Октябрьская Плаза», договор № 5/50 от 02.02.2023 г.
2. ООО «Бета», договор № 5/51 от 02.02.2023 г.
3. ООО «Гостиница Полет», договор № 5/52 от 02.02.2023 г.

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.02 Преддипломная

Направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки 43.04.03.01 Инновационные технологии в сфере гостеприимства

Красноярск 2023

Разработчик Балябина Татьяна Анатольевна, доцент

Программа принята на заседании кафедры гостиничного дела

« 30 » января 2023 года, протокол № 5

1 Общая характеристика практики

Программа производственной практики (преддипломная) для направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.04.03.01 «Инновационные технологии в сфере гостеприимства» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования 3++ (ФГОС ВО) и Положением о практической подготовке обучающихся.

1.1 Вид практики – производственная практика.

1.2 Тип практики – преддипломная.

1.3 Способы проведения – стационарная; выездная.

При определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.4 Формы проведения – дискретно.

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

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	
УК-1.1: Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Результат обучения 1: демонстрирует знание принципов критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода
	Результат обучения 2: демонстрирует способность осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработкой стратегии действий
УК-1.2: Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению	Результат обучения 1: демонстрирует знание процессов по устранению пробелов в информации, необходимой для решения проблемной ситуации
	Результат обучения 2: демонстрирует способность определять пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению
	Результат обучения 3: демонстрирует

	овладение навыками определения пробелов в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению
УК-1.3: Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Результат обучения 1: демонстрирует знание техники и методов критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, принципы выбора стратегий действий
	Результат обучения 2: демонстрирует способность вырабатывать стратегию действий на основе проведенного критический анализ проблемных ситуаций основанного на системном подходе
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработки стратегии действий
УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	
УК-2.1: Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления	Результат обучения 1: демонстрирует знание принципов, методов и требований, предъявляемых к проектной работе
	Результат обучения 2: демонстрирует способность формулировать на основе поставленной проблемы проектную задачу; обосновывать практическую и теоретическую значимость полученных результатов
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками управления разработкой технического задания проекта, управления реализации профильной проектной работы
УК-2.2: Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	Результат обучения 1: демонстрирует знание особенностей организации проектной деятельности в сфере гостеприимства
	Результат обучения 2: демонстрирует способность разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулировать цель, задачи, обосновывать актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы
УК-2.3: Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы	Результат обучения 1: демонстрирует знание содержания фаз жизненного цикла проекта, функции и подсистемы; порядок разработки и специфику реализации

	проектов
	Результат обучения 2: демонстрирует способность разрабатывать план реализации проекта; планировать необходимые ресурсы
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками управления реализации профильной проектной работы с учетом возможных рисков и возможностей их устранения
УК-2.4: Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта	Результат обучения 1: демонстрирует знание методов управления проектами
	Результат обучения 2: демонстрирует способность планировать последовательность шагов для достижения результата деятельности
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками управления проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности
УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	
УК-3.1: Вырабатывает стратегию командной работы и организует отбор членов команды для достижения поставленной цели	Результат обучения 1: демонстрирует знание принципов отбора членов команды
	Результат обучения 2: демонстрирует способность организовывать отбор членов команды для достижения поставленной цели
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками выработки стратегии командной работы и отбором членов команды для достижения поставленной цели
УК-3.2: Организует и корректирует работу членов команды, в том числе на основе коллегиальных решений	Результат обучения 1: демонстрирует знание принципов командной работы
	Результат обучения 2: демонстрирует способность организовывать и руководить работой команды
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками организации и руководства работой команды
УК-3.3: Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде	Результат обучения 1: демонстрирует знание способов разрешения конфликтов и противоречий
	Результат обучения 2: демонстрирует способность разрешать конфликты и противоречия при деловом общении с учетом всех сторон
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разрешения конфликтов и противоречий
УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на	

иностранном(ых) языке(ах) для академического и профессионального взаимодействия	
УК-4.1: Осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие, в том числе на иностранном языке	Результат обучения 1: демонстрирует знание современных профессиональных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
	Результат обучения 2: демонстрирует способность применять современные профессиональные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение современными профессиональными коммуникативными технологиями, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
УК-4.2: Переводит академические и профессиональные тексты (рефераты, аннотации, обзоры, статьи и т.д.) с иностранного языка или на иностранный язык	Результат обучения 1: демонстрирует знание иностранного языка
	Результат обучения 2: демонстрирует способность переводить академические и профессиональные тексты (рефераты, аннотации, обзоры, статьи и т.д.) с иностранного языка или на иностранный язык
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками перевода академических и профессиональных текстов (рефератов, аннотаций, обзоров, статей и т.д.) с иностранного языка или на иностранный язык
УК-4.3: Способен выстраивать стратегию общения с партнерами, в том числе зарубежными в соответствии с нормами межкультурной коммуникации	Результат обучения 1: демонстрирует знание современных коммуникативных технологий общения
	Результат обучения 2: демонстрирует способность выстраивать академическое и профессиональное взаимодействие с партнерами с применением современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном(ых) языке(ах).
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками применения современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия.
УК-5: Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе	

межкультурного взаимодействия	
УК-5.1: Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии	Результат обучения 1: демонстрирует знание разнообразия культур
	Результат обучения 2: демонстрирует способность находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками анализа особенностей межкультурного взаимодействия (преимуществ и возможных проблемных ситуаций), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем;
УК-5.2: Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общественной культуры представителей других этносов и конфессий различных социальных групп	Результат обучения 1: демонстрирует знание принципов и особенности межкультурного взаимодействия
	Результат обучения 2: демонстрирует способность определять задачи межкультурного взаимодействия, устанавливать контакт в обществе, воспринимать межкультурное разнообразие общества
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками осуществления межкультурного взаимодействия в соответствии с нормами и правилами, принятыми в культуре представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп
УК-5.3: Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	Результат обучения 1: демонстрирует знание механизмов межкультурного взаимодействия в обществе на современном этапе
	Результат обучения 2: демонстрирует способность толерантно взаимодействовать с представителями различных культур
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками межкультурного взаимодействия с учетом разнообразия культур
УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	
УК-6.1: Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), целесообразно их использует	Результат обучения 1: демонстрирует знание существующих концепций саморазвития, личностного роста в психологии
	Результат обучения 2: демонстрирует способность критически оценивать

	личностные достоинства и недостатки
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение приемами самоорганизации и самомотивации; приемами и техниками саморегуляции, самоорганизации и самоуправления, критического оценивания личных достоинств и недостатков
УК-6.2: Определяет образовательные потребности и способы совершенствования собственной (в том числе профессиональной) деятельности на основе самооценки	Результат обучения 1: демонстрирует знание способов совершенствования собственной деятельности и методы самооценки
	Результат обучения 2: демонстрирует способность отбирать методы самопознания и саморазвития; организовывать оптимальное направление профессионального саморазвития личности
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение стремлением к личностному и профессиональному саморазвитию, самообучению; первичными навыками профессиональной рефлексии
УК-6.3: Выстраивает гибкую профессиональную траекторию с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности, динамично изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития	Результат обучения 1: демонстрирует знание приоритетных направлений собственной деятельности
	Результат обучения 2: демонстрирует способность планировать цели и устанавливать приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками целеполагания и планирования профессиональной карьеры
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	
ОПК-1.1: Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание основ технологических концепций организаций размещения и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует способность формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки и формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания
ОПК-1.2: Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций	Результат обучения 1: демонстрирует знание теории и подходы к внедрению технологических новаций в деятельность

сферы гостеприимства и общественного питания	организаций гостеприимства
	Результат обучения 2: демонстрирует способность применять технологические новации в гостиничном и ресторанном бизнесе
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками внедрения технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-2: Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ОПК-2.1: Формулирует направление деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание принципов разработки и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует способность формулировать направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками формулирования направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-2.2: Использует основные методы приема и анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание основных методов и приемов анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует способность использовать основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса
ОПК-2.3: Осуществляет контроль за реализацией стратегии и деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знания стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: способен осуществлять контроль за реализацией

	стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует навыки осуществления контроля за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3: Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ОПК-3.1: Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание национальных и международных стандартов качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует способность разрабатывать системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международным и стандартами в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыки применения международного опыта системы качества
ОПК-3.2: Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание основ менеджмента качества услуг в деятельности организаций сферы гостеприимства
	Результат обучения 2: демонстрирует способность внедрять системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыки разработки и внедрения системы качества в деятельность организаций гостеприимства
ОПК-3.3: Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон	Результат обучения 1: демонстрирует знание требований нормативно-правовых актов, профессиональные стандарты
	Результат обучения 2: демонстрирует способность осуществлять контроль над качеством оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного с учетом мнения потребителей
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками мониторинга качества услуг организаций гостеприимства
ОПК-4: Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ОПК-4.1: Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание основ стратегического маркетинга
	Результат обучения 2: демонстрирует способность разрабатывать маркетинговые

	стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-4.2: Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание теоретических основ внедрения маркетинговых стратегий организаций сферы гостеприимства
	Результат обучения 2: демонстрирует способность внедрять маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками внедрения маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-4.3: Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства
	Результат обучения 2: демонстрирует способность проводить оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками продвижения маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-5: Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	
ОПК-5.1: Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание основных факторов внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций
	Результат обучения 2: демонстрирует способность определять основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками определения основных факторов внешней и внутренней среды,

	оказывающих влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-5.2: Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание принципов и методы разработки экономической стратегии предприятия
	Результат обучения 2: демонстрирует способность принимать управленческие решения о развитии приоритетных направлений и внедрении экономических стратегий
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение приемами организации и выполнения основных работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-5.3: Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание принципов и методы оценки эффективности управленческих решений
	Результат обучения 2: демонстрирует способность оценивать эффективность управленческих решений
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение методами оценки экономической эффективности управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-6: Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	
ОПК-6.1: Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности	Результат обучения 1: демонстрирует знание научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности
	Результат обучения 2: демонстрирует способность планировать научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности
ОПК-6.2: Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Результат обучения 1: демонстрирует знание подходов, методов и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности
	Результат обучения 2: демонстрирует способность выбирать и применять подходы и методики научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности

	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками применения подходов, методов и технологий научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности
ОПК-6.3: Предоставляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях	Результат обучения 1: демонстрирует знание основных понятий и теории научно-прикладных исследований в профессиональной деятельности
	Результат обучения 2: демонстрирует способность представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками формирования и представления результатов собственных научных исследований в сфере профессиональной деятельности
ОПК-7: Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	
ОПК-7.1: Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание основ педагогического мастерства; структуру образовательных и дополнительных профессиональных программам, ориентированных на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует способность осуществлять педагогическую деятельность по образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации дисциплине обучения
ОПК-7.2: Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	Результат обучения 1: демонстрирует знание форм и методов подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам
	Результат обучения 2: демонстрирует способность выбирать методы и формы преподавания профильных дисциплин

	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками подготовки учебно-методического материала для текущего и промежуточного контроля
ОПК-7.3: Планирует результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам	Результат обучения 1: демонстрирует знание целей, задач педагогики, виды педагогической деятельности
	Результат обучения 2: демонстрирует способность разрабатывать программы занятий для подготовки кадров сферы гостеприимства
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками планирования результатов педагогической деятельности, проведения учебных занятий, текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по дисциплинам
ПК-1: Способен разрабатывать, внедрять и управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
ПК-1.1: Обосновывает необходимость разработки инновационных решений сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание основ инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественном питании; методы и способы разработки инновационных решений
	Результат обучения 2: демонстрирует способность обосновывать и разрабатывать инновационные проекты в сфере гостеприимства и общественного питания; анализировать рынок услуг
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение методами анализа рынка услуг
ПК-1.2: Определяет перспективность инноваций и разрабатывает мероприятия по их внедрению в сфере гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание методов и способов разработки мероприятий по внедрению перспективных инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует способность оценивать перспективность инноваций и разрабатывать мероприятия по их внедрению в сфере гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение методами определения перспективности инновационных проектов
ПК-1.3: Внедряет инновационные решения при оказании услуг сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание методики внедрения инновационных проектов в сфере гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует способность внедрять инновационные решения при оказании услуг сферы

	гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки инновационных продуктов для сферы гостеприимства и общественного питания и в их внедрения
ПК-1.4: Осуществляет управление инновационными проектами и технологиями сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание методов управления инновационными проектами и технологиями сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует способность управлять инновационными проектами и технологиями сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками управления инновационными проектами и технологиями сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-1.5: Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание основ определения конкурентоспособности инноваций
	Результат обучения 2: демонстрирует способность к использованию современных информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение современными информационно-коммуникативными технологиями для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-2: Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
ПК-2.1: Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание методов исследования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует способность обосновывать выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками выбора методов исследования деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного

	питания
ПК-2.2: На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание методов аргументации выбора стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует способность на основе использования научных методов проводить обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками обосновывать стратегические решения по развитию предприятий общественного питания и предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

3 Указание места практики в структуре образовательной программы высшего образования

Производственная практика (преддипломная) является окончательным этапом подготовки студентов направления подготовки – 43.04.03 «Гостиничное дело» магистерской программы – 43.04.03.01 ««Инновационные технологии в сфере гостеприимства» к написанию магистерской диссертации.

Практика способствует закреплению и углублению теоретических знаний магистрантов, полученных при обучении, умению ставить задачи, позволяет анализировать полученные результаты и делать выводы, а также способствует приобретению и развитию навыков самостоятельной научно-исследовательской работы. Преддипломная практика проводится у студентов очной формы обучения на 2 курсе в 4 семестре, после прохождения соответствующих теоретических дисциплин. Общая ее продолжительность составляет 14 недель, в соответствии с учебными планами магистерской подготовки.

Преддипломная практика базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения всего курса подготовки. На данном этапе магистрант проводит заключительные исследования по теме магистерской диссертации в соответствии с поставленными целью и задачами; пишет и оформляет выпускную квалификационную работу

4 Объём практики, ее продолжительность и содержание

Объем практики: 21 з. е.

Продолжительность: 14 недель / 756 акад. часов

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы (в часах)	Формы контроля

		Контактная работа	Самостоятельная работа	
1	Подготовительный этап: Организационное оформление практики, включающее инструктаж по технике безопасности, знакомство с организацией деятельности предприятий для выполнения заданий. Постановка практических и исследовательских задач. Устанавливаются порядок, сроки и объемы проведения необходимых исследований, наблюдений и расчетов	-	8	Заполненные документы по практике, журнал регистрации инструктажа по ТБ магистрантов Разработка плана прохождения практики и выполнения заданий
2	Основной этап: Обобщение результатов исследовательской работы за период обучения. Уточнение плана ВКР	-	40	План ВКР Обобщенный материал по ВКР
	Подбор дополнительного материала, его анализ и обобщение.	-	120	Развернутая структура теоретической части ВКР
	Оценка и критический анализ собранного теоретического материала и проведённой работы.	-	50	
	Написание теоретической части работы.	-	70	Текст магистерской работы
	Поиск и отбор аналитического и экспериментального материала на базе предприятия.	-	80	
	Анализ профессиональной информации согласно индивидуальному заданию на базе предприятия	-	50	
	Написание аналитической части работы.	-	80	
	Формирование перечня рекомендаций теоретического и научно-практического характера	-	60	
	Сбор, анализ, и обработка информации для написания статьи (тезисов) доклада на студенческую научную конференцию по теме магистерской диссертации	-	40	Представление макета статьи, тезисов

	Участие в студенческой научной конференции	-	10	Программа конференции, дипломы победителей, сертификаты участников
3	Заключительный этап: Формирование выводов и рекомендаций, оформление отчета по практике; получение отзыва о работе обучающегося	-	50	Составление текста отчета по практике
	Оформление магистерской диссертации	-	90	Магистерская диссертация
4	Оценочно-результативный (отчетный) этап: Предоставление магистерской диссертации на проверку руководителю магистерской диссертации. Зачет по практике.	-	8	Магистерская диссертация
Итого		756		

Перед началом практики магистранты должны пройти медицинский осмотр и оформить личную медицинскую книжку. В гостиничном предприятии магистранты должны пройти инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и вводный инструктаж на рабочем месте. Без санитарных книжек и инструктажей магистранты к работе не допускаются.

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств является приложением к рабочей программе практики, хранится на кафедре, обеспечивающей проведение практики.

6 Учебно-методическое обеспечение

6.1 Печатные и электронные издания:

1. Баумгартен, Ю.Б. Башин и др. – 3-е изд., перераб. – М.: КНОРУС, 2015. 2. Вылегжанина, А.О. Организационный инструментарий управления проектом: учебное пособие / А.О. Вылегжанина. - М. ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 312 с.

2. Беляев, Юрий Михайлович. Инновационный менеджмент : учеб Секерин, В. Д. Инновационный маркетинг : учебник / В. Д. Секерин. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 237 с.

3. Брыксина, Ольга Федоровна. Информационно-коммуникационные технологии в образовании : учебник / Самарский государственный социально-педагогический университет ; Самарский государственный социально-педагогический университет. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 549 с.

4. Варфоломеева, Александра Олеговна. Информационные системы предприятия : учебное пособие / А. О. Варфоломеева, А. В. Коряковский. - 2, перераб. и доп. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 330 с.

5. Ветцель, Константин Яковлевич. Интернет-маркетинг : учебное пособие / Сибирский федеральный университет. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2018. - 176 с.

6. Волкова, П. А. Статистическая обработка данных в учебно-исследовательских работах : учебное пособие / П.А. Волкова ; Институт биологии внутренних вод им. И.Д. Папанина Российской академии наук. - 1. - Москва : Издательство "ФОРУМ", 2020. - 96 с.

7. Гвоздева В. А. Базовые и прикладные информационные технологии : учебник / В. А. Гвоздева. – Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2023. – 383 с.

8. Егоров, Ю. Н. Управление маркетингом : учебник / Ю. Н. Егоров ; Московский региональный социально-экономический институт. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 238 с.

9. Ефремова, М. В. Управление качеством, стандартизация и сертификация туристских и гостиничных услуг : практикум / Ефремова М. В. - Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2019. - 48 с.

10. Зинурова, Р. И. Качество и конкурентоспособность сферы услуг. Состояние и перспективы развития [Электронный ресурс] : монография / Р. И. Зинурова, Г. Р. Стрекалова. — Электрон. текстовые данные. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 176 с.

11. Казаков, Сергей Петрович. Влияние социальных медиа на поведение потребителей в индустрии гостеприимства и в туризме : монография / Национальный исследовательский университет "Высшая школа экономики". - 1. - Москва : Издательский Центр РИОР, 2021. - 98 с.

12. Ключевская, Ирина Сергеевна. Технология формирования и продвижения гостиничного продукта : учебное пособие / Российский государственный гуманитарный университет. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 346 с.

13. Красюк, Ирина Анатольевна. Инновационный маркетинг : учебник / И. А. Красюк, С. М. Крымов. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 170 с.

14. Латышова, Людмила Сергеевна. Клиентоориентированность: исследования, стратегии, технологии : монография / Национальный исследовательский университет "Высшая школа экономики" ; Национальный

исследовательский университет "Высшая школа экономики". - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 241 с.

15. Мрыхина, Елена Борисовна. Организация производства на предприятиях общественного питания / Е. Б. Мрыхина. - 1. - Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" ; Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. - 416 с.

16. Тихомирова, Ольга Геннадьевна. Управление проектом: комплексный подход и системный анализ : монография / Национальный исследовательский университет ИТМО. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 300 с.

17. Полетаев, Вадим Эдуардович. Бизнес в России: инновации и модернизационный проект : монография / В. Э. Полетаев. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 624 с.

18. Поташева, Галина Анатольевна. Управление проектами (проектный менеджмент) : учебное пособие / Московский государственный областной университет. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 224 с.

19. Родионова, Н. С. Организация производства и логистика предприятий общественного питания (Магистратура) : учебное пособие / Родионова Н. С., Домбровская Я. П., Дерканосова А. А., Белокурова Е. В. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 126 с. -

20. Секерин, В. Д. Инновационный маркетинг : учебник / В. Д. Секерин. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 237 с.

21. Сендеров, В. Л. Методы принятия управленческих решений : учебное пособие / В. Л. Сендеров, Т. И. Юрченко. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 227 с.

22. Федотова Е. Л. Информационные технологии и системы : учебное пособие / Е. Л. Федотова. – Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2022. – 352 с.

23. Чаплина, Альбина Николаевна. Стратегическое развитие предприятий гостиничных услуг на основе репутационного потенциала : монография / А. Н. Чаплина, Е. А. Герасимова, А. П. Шатрова ; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т. - Красноярск : СФУ, 2016. - 156 с.

24. Чернышева, Т. Л. Анимационные технологии в сфере услуг : учеб. пособие / Чернышева Т. Л. - Новосибирск : НГТУ, 2017. - 94 с.

6.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства: (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение)

1. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц. сертификат 45676576, от 08.07.2009, бессрочный

2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level – Лиц. сертификат 43164214, от 10.12.2007, бессрочный

3. Система автоматизации гостиниц «Эдельвейс». Лиц договор № 40-477 от 06.04.2018 г. по 01.11.2028 г.

6.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://bik.sfu-kras.ru/
2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/
3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/
4. Электронно-библиотечная система «Руконт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://rucont.ru
5. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/online

7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по преддипломной практике для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории, укомплектованные специализированной мебелью, демонстрационным оборудованием и техническими средствами обучения (экран, проектор, доска учебная, ноутбук, АРМ студента).

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места для прохождения практик, с которыми Университетом заключены договора:

1. ООО УК «Октябрьская Плаза», договор № 5/50 от 02.02.2023 г.
2. ООО «Бета», договор № 5/51 от 02.02.2023 г.
3. ООО «Гостиница Полет», договор № 5/52 от 02.02.2023 г.