

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный университет
им. Х.М. Бербекова» (КБГУ)**

**СОЦИАЛЬНО – ГУМАНИТАРНЫЙ ИНСТИТУТ
КАФЕДРА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА В ТУРИЗМЕ**

СОГЛАСОВАНО

Зав. кафедрой

 А.Г. Карашева

УТВЕРЖДАЮ

Директор института

 М.С. Тамазов

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ**

Направление подготовки (специальность)
43.04.03 – Гостиничное дело

Профиль

Бизнес-технологии
в индустрии гостеприимства

Квалификация (степень) выпускника
Магистр

Форма обучения
очная

Нальчик – 2021

Рабочая программа ознакомительной практики по направлению подготовки 43.04.03 – Гостиничное дело, профиль «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» / Нальчик: ФГБОУ КБГУ, 2021.

Рабочая программа ознакомительной практики разработана на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.06.2017 г. № 558 (зарегистрирован Министерством РФ от 06.07.2017 г. № 47328) и учебного плана ФГБОУ ВО КБГУ.

Содержание

1. Цель и задачи ознакомительной практики.....	4
2. Место практики в структуре ОПОП ВО.....	4
3. Вид, способы и формы проведения практики.....	4
4. Место и время проведения практики.....	5
5. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики.....	6
6. Структура и содержание практики.....	8
7. Формы отчетности по практике.....	10
8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.....	11
9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики...	12
10. Материально-техническое обеспечение практики.....	15

1. Цель и задачи ознакомительной практики

Целью ознакомительной практики является приобретение первичных профессиональных умений научно-исследовательской и организационно-управленческой деятельности, приобретение опыта научных исследований в области гостиничной деятельности, посредством самостоятельного выполнения исследовательской и научной работы.

Задачи практики:

- формирование навыков осуществления сбора, обработки, анализа и систематизации научной информации по исследуемой теме;
- научить обрабатывать статистические данные с использованием традиционных методов и современных информационных технологий;
- изучить специальную литературу и другую профильную информацию, достижения отечественной и зарубежной науки в сфере гостеприимства;
- выработать умения работать в профессиональных коллективах и обеспечивать работу данных коллективов соответствующими материалами;
- принимать организационные решения в стандартных ситуациях и нести за них ответственность.

2. Место практики в структуре ОПОП ВО

Ознакомительная практика реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» (уровень магистратуры) по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства».

Прохождение практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Теория и методология социально-экономических исследований в индустрии гостеприимства», «Информационное обеспечение и компьютерные технологии в индустрии гостеприимства», «Виды и особенности управления в гостиничном бизнесе», «Управление качеством услуг в гостиничном бизнесе».

Прохождение ознакомительной практики является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Маркетинг в индустрии гостеприимства», «Управление проектами и изменениями в сфере гостеприимства и общественного питания ».

3. Вид, способы и формы проведения практики

Ознакомительная практика - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков. Является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства».

Целью практики обучающихся является развитие практических навыков и умений, а также формирование компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практика направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью на основе требований к уровню подготовки выпускника и формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций.

Эта практика является частью научно-исследовательского компонента подготовки магистров. Она может быть связана как с разработкой теоретического направления (метода, методики, модели и пр.), так и с изучением работы реальных предприятий и организаций сферы гостеприимства.

Тип учебной практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Способы проведения учебной практики: стационарная.

Объем ознакомительной практики: 216 часов, 6 з.е., 4 недели.

Форма проведения практики – дискретная. Осуществляется путем чередования периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий в пределах учебной недели.

4. Место и время проведения практики

Ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по получению первичных профессиональных умений и навыков проводится на базе КБГУ под руководством педагогических работников выпускающей кафедры. В исключительных случаях по заявлению обучающегося эта практика может проводиться на базе сторонней организаций.

Практика проводится на основе договоров с организациями, осуществляющими деятельность соответствующего ОПОП профиля. Также обучающиеся могут проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими в указанных организациях, соответствует требованиям к содержанию практики.

Период проведения практики – 2 семестр.

5. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Практика направлена на формирование у обучающихся следующих универсальных и общепрофессиональных компетенций в соответствии с основной профессиональной образовательной программой высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело: УК-4, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-7.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

№	Код и содержание компетенции	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
1	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) академического и профессионального взаимодействия	основные современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), используемые в академическом и профессиональном взаимодействии; факторы улучшения коммуникации в организации, современные средства информационно-коммуникационных технологий	представлять результаты академической и профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные, выбирая наиболее подходящий формат и создавая тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам	навыками аргументированного и конструктивного отстаивания своих позиций и идей в академических и профессиональных дискуссиях на государственном языке РФ (и в том числе на иностранном(ых) языке(ах)); технологией построения эффективной коммуникации в организации; передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях; использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий
2	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания,	принципы формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания;	принимать участие в формировании технологической концепции организаций размещения и общественного питания; внедрять	методикой формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания;

	организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	существующие технологические новации и программные продукты в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	технологические новации и программные продукты в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	приемами внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
3	ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	основы системы менеджмента качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания на основе национальных и международных стандартов качества	внедрять системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	методами контроля качества 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
4	ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	принципы разработки и внедрения маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания	разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	методами оценивания результатов реализации маркетинговых стратегий и их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
5	ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным	формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и	осуществлять педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным	методами планирования результатов обучения, технологией проведения текущего контроля знаний и промежуточной

	профессиональным программам	дополнительным профессиональным программам	программам, ориентированным на подготовку кадров для индустрии гостеприимства и общественного питания	аттестации по дисциплинам
--	-----------------------------	--	---	---------------------------

6. Структура и содержание практики

6.1. Структура практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет: 4 недели (6 з.е), 216 часов.

Разделы (этапы) практики	Трудоемкость			Форма текущего контроля
	Зач. ед.	Всего		
		Часов	Дней	
Общая трудоемкость	6	216	24	
Подготовительный этап. Инструктаж по практике (включая деловую этику и инструктаж по технике безопасности)	1	36	4	Собесе- до- вание
Адаптивно-производственный этап. Знакомство студентов со структурой предприятия места прохождения практики и его профилем работы.	2	72	8	Промежу- точный отчет
Основная часть практики (обработка и анализ полученных результатов)	2	72	8	Представ- ление результ- татов
Завершающий этап. Подготовка отчета по практике	1	36	4	Защита отчетных матери- алов по практике
Итоговый вид контроля	Дифференцированный зачет			

6.2. Содержание практики

			Результаты
--	--	--	------------

№	Название тем разделов для самостоятельного изучения к практике	Содержание практики	Вид отчетности	Код осваиваемой компетенции
1	Подготовительный этап. Инструктаж по практике (включая деловую этику и инструктаж по технике безопасности).	Изучение программы практики и методических указаний по прохождению практики; инструктаж руководителя практики от предприятия по правилам деловой этики и технике безопасности.	Собеседование; дневник практики с отметкой руководителя практики от предприятия с отметкой о прохождении техники безопасности	УК-4, ОПК-3, ОПК-7
2	Адаптивно-производственный этап. Знакомство студентов со структурой предприятия места прохождения практики и его профилем работы.	Знакомство с правилами внутреннего распорядка предприятия (организации); Ознакомление с направлениями деятельности предприятия (организации); Изучение документации, в том числе знакомство с учредительными документами предприятия, Беседы с руководством практики от предприятия.	Дневник практики, приложения к отчету о прохождении практики (выписки из ЕГРЮЛ, учредительных документов)	УК-4, ОПК-1, ОПК-4
3	Основная часть практики (работа студентов по	Осуществление действий, связанных с исполнением должностных	Дневник практики	ОПК-1, ОПК-3

	индивидуальным планам)	обязанностей работников предприятия (организации). Выполнение исследований и сбор материалов в соответствии с заданием на практику		
4	Завершающий этап.	Сбор и анализ материала. Подготовка отчета и презентации.	Дневник практики, отчет о прохождении практики	ОПК-4, ОПК-7

7. Формы отчетности по практике

По завершении ознакомительной практики студент обязан в установленный срок, в соответствии с учебным планом и нормативными документами ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский государственный университет им. Х.М. Бербекова», представить руководителю практики отчет по практике.

Отчет должен быть оформлен в соответствии с требованиями действующего нормативного документа: ГОСТ 7.32-2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

Текст отчета излагается на листах белой бумаги формата А4, с одной стороны, без рамки. Размер шрифта – 14, межстрочный интервал 1,5, шрифт Times New Roman. Поля: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм.

Объем отчета без приложений – не менее 25 страниц печатного текста.
Структура отчета по практике:

- титульный лист;
- содержание;
- основной текст отчета;
- заключение;
- список источников;
- приложения.

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

Типовые контрольные задания/иные материалы

На этапе формирования знаний:

1. Общие сведения о предприятии.
2. Состав служб в гостиничном предприятии, их функции и основные задачи, которые они решают.
3. Исследование процессов обслуживания предприятия гостинично-ресторанного хозяйства.
4. Исследовать процесс управления человеческими ресурсами гостинично-ресторанного комплекса.
5. Исследовать процесс организации и внедрения стратегического менеджмента на предприятии.

На этапе формирования умений:

1. Изучение структуры сервисной деятельности заведения гостинично-ресторанного хозяйства.
2. Изучить кадровую политику и ее основные средства в гостинично-ресторанном комплексе, исследовать основные элементы кадрового планирования и принципы создания эффективной команды.
3. Изучение модификации структуры управления и информационного обеспечения управления предприятия с учетом внедрения стратегий.
4. Анализ инновационной деятельности на предприятии (в отдельных структурных подразделениях).
5. Сделать анализ комплекса основных и дополнительных услуг заведения гостинично-ресторанного хозяйства.
6. Отчетные материалы: дневник практики, отчет по практике.

На этапе формирования навыков и получения опыта:

1. Подготовка отчетной документации к защите, получение отзыва руководителя практики от предприятия.
2. Отчетные материалы: дневник практики, отчет по практике. Презентационные материалы по практике.

При проведении процедуры оценивания результатов прохождения практики инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может предусматриваться использование технических средств, в зависимости от индивидуальных особенностей студента. Эти средства могут быть предоставлены вузом или студент может использовать собственные технические средства.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по практике предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

а) инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, устно с использованием услуг сурдопереводчика);

б) доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода);

в) доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, с использованием услуг ассистента, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов прохождения производственной практики может проводиться в несколько этапов.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может проходить с использованием дистанционных образовательных технологий.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

9.1. Основная литература

1. Гостиничное дело: практикум / составители О. Г. Шамраева, Т. М. Белимова. — Новосибирск: Новосибирский государственный университет экономики и управления «НИНХ», 2016. — 55 с. — ISBN 978-5-7014-0723-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL:

- <http://www.iprbookshop.ru/80544.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Маркетинг в гостиничном бизнесе: методические указания по выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки «Гостиничное дело» / составители О. В. Шпырня. — Краснодар, Саратов: Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 41 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/77960.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей
 3. Менеджмент в гостиничном бизнесе : методические указания по выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки бакалавриата «Гостиничное дело» / составители И. М. Кучеренко. — Краснодар, Саратов : Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 41 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/78028.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

9.2. Дополнительная литература

1. Грицай, М. А. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие / М. А. Грицай. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. — 118 с. — ISBN 978-5-93252-322-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/26699.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Ермоленко, А. А. Техника и технология в социально-культурном сервисе и туризме : учебное пособие / А. А. Ермоленко, И. Ю. Захарова. — Краснодар : Южный институт менеджмента, 2011. — 490 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/9590.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3. Иванилова, С. В. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / С. В. Иванилова. — 2-е изд. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 213 с. — ISBN 978-5-394-03567-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87621.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей
4. Мальшина, Н. А. Моделирование и оптимизация процессов и систем сервиса : учебное пособие / Н. А. Мальшина. — 2-е изд. — Саратов : Вузовское образование, 2019. — 127 с. — ISBN 978-5-4487-0405-5. —

Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/79773.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Овчаренко, Н. П Организация гостиничного дела : учебное пособие для бакалавров / Н. П Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 204 с. — ISBN 978-5-394-02514-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/75213.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

9.3. Интернет-ресурсы

1. Нормативно-правовая документация турагентства (туроператора), библиотечный фонд КБГУ. - <http://lib.kbsu.ru/>
2. Информационный ресурс Туртрэвел: турбизнес для профессионалов. <http://www.travelinform.ru/main/newtech>
3. Официальный сайт Федерального агентства по туризму Российской Федерации.- www.russiatourism.ru
4. Сайт Российского Союза туриндустррии.- rostourunion.ru
5. Сайт ассоциации туроператоров России.- atorus.ru
6. Официальный сайт компании "Консультант Плюс: специальная подборка правовых документов и учебных материалов для студентов юридических, финансовых и экономических специальностей - <http://www.consultant.ru/>
7. Туристические серверы: www.tours.ru; <http://www.100dorog.ru>; <http://www.turgid.ru>

9.4. Программное обеспечение производственной практики

Реализация программы учебной практики обеспечена необходимым комплектом следующего лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:

лицензионное программное обеспечение:

- Продукты Microsoft (Desktop EducationALNG LicSaPk OLVS Academic Edition Enterprise) подписка (Open Value Subscription);
- Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security Стандартный Russian Edition;

свободно распространяемые программы:

- Academic MarthCAD License - математическое программное обеспечение, которое позволяет выполнять, анализировать важнейшие инженерные расчеты и обмениваться ими;
- WinZip для Windows - программ для сжатия и распаковки файлов;
- Adobe Reader для Windows – программа для чтения PDF файлов;

- Far Manager - консольный файловый менеджер для операционных систем семейства Microsoft Windows.

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: ЭБС «АйПиЭрбукс», ЭБС «Консультант студента», СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

10. Материально-техническое обеспечение практики

Ознакомительная практика проводится на базе КБГУ, который обладает необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Материально-техническая база обеспечения организации, где проходит практика студента, соответствует профилю его обучения.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья освоение данного вида практики может быть осуществлено «полностью» или «частично» с использованием дистанционных технологий.