

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
"Амурский государственный университет"

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и научной
работе

 Лейфа А.В. Лейфа

24 апреля 2024 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
«ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ПРАКТИКА)»

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) образовательной программы – Гостиничная деятельность

Квалификация выпускника – Бакалавр

Год набора – 2024

Форма обучения – Очная

Составитель Е.В. Пшеничникова, доцент, канд. пед. наук

Факультет дизайна и технологии

Кафедра сервисных технологий и общетехнических дисциплин

Программа практики составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.17 № 515

Программа практики обсуждена на заседании кафедры сервисных технологий и общетехнических дисциплин

11.04.2024 г. , протокол № 8

Заведующий кафедрой Абакумова И.В. Абакумова

СОГЛАСОВАНО

Учебно-методическое управление

Чалкина Н.А. Чалкина

24 апреля 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Научная библиотека

Петрович О.В. Петрович

24 апреля 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Выпускающая кафедра

Абакумова И.В. Абакумова

24 апреля 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Центр цифровой трансформации и
технического обеспечения

Тодосейчук А.А. Тодосейчук

24 апреля 2024 г.

1. ТИП ПРАКТИКИ И СПОСОБ ПРОВЕДЕНИЯ

1.1. Тип (форма проведения) практики

Производственная практика (исследовательская практика).

Форма проведения практики – дискретная.

1.2. Способы проведения практики

Стационарная, выездная.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Цели:

- формирование навыков творческого профессионального мышления путём овладения научными методами познания и исследования;
- развитие личностно-профессиональных свойств и формирование профессиональных компетенций бакалавра гостиничного дела.

Задачи:

- выполнить исследование по теме выпускной квалификационной работы;
- обобщить и систематизировать собранные материалы для дипломного проектирования.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

3.1 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	ИД-1ПК-3 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства на основе современных технологий. ИД-2ПК-3 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности ИД-3ПК-3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья
ПК-6. Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	ИД-1ПК-6 Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности ИД-2ПК-6 Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства ИД-3ПК-6 Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных

информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности
--

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП

Производственная практика (исследовательская практика) является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы высшего образования по направлению подготовки бакалавров 43.03.03 - Гостиничное дело и реализуется в 8 семестре.

Для прохождения практики обучающийся должен освоить дисциплины: маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства, стандартизация и контроль качества гостиничных услуг, методы научных исследований в профессиональной деятельности, технологии гостиничной деятельности, организация гостиничного дела, экономика гостиничного предприятия, разработка гостиничного продукта, проектирование гостиничной деятельности.

Производственная практика (исследовательская практика) способствует адаптации обучающегося к новым для него условиям производственной деятельности в сфере гостиничного дела, формирует навыки творческого профессионального мышления путём овладения научными методами познания и исследования, является базовой основой преддипломной практики.

5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Производственная практика (исследовательская практика) проводится на современных гостиничных предприятиях отрасли, оснащенных передовым технологическим оборудованием, либо самостоятельно выбранных студентом, либо в предоставляемых студенту от АмГУ, с которыми заключены договора о сотрудничестве. Данные гостиничные предприятия являются партнерами АмГУ и работодателями для будущих выпускников.

Организация проведения практики осуществляется дискретным способом по видам практик, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики. Время проведения практики соответствует графику учебного процесса и проходит в 8 семестре 4 курса.

6. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ

Общая трудоемкость производственной практики (исследовательская практика) составляет 8 недель, 12 з.е.

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание раздела (этапа) практики	Трудоемкость (в академических часах)
-------	--------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------

1	Инструктаж по технике безопасности, электробезопасности, противопожарной безопасности.	Изучение требований охраны труда и пожарной безопасности; правил эксплуатации применяемого оборудования, инструментов и приспособлений.	5
2	Введение в производственную практику (исследовательская практика)	Ознакомление со структурой практики, целями, задачами, планируемыми результатами, формой отчетности. Выбор темы индивидуального задания.	5
3	Индивидуальный план практики.	Разработка индивидуального плана практики в соответствии с темой выпускной квалификационной работы.	10
4	Характеристика гостиничного предприятия и история его создания.	Организационная структура управления гостиничным предприятием. Производственно-технологическая структура гостиничного хозяйства. Характеристика подразделений и служб предприятия.	40
5	Выбор методов исследования	Теоретические: изучение и анализ нормативных материалов, научной литературы, интернет источников; обобщение опыта гостиничной деятельности. Эмпирические: наблюдение, анкетирование, тестирование. Математические: метод контрольного листка, метод «SERVQUAL», метод априорного ранжирования.	40
6	Формирования выборки для исследования объектов и процессов в сфере гостиничной деятельности.	Анализ отчетной документации. Анализ генеральной совокупности. Обработка и систематизация материала. Проведение расчетов.	50
7	Разработка анкет, подбор диагностических	Разработка вопросов. Сбор фактического материала. Обработка и систематизация материала.	50

	методик		
8	Подготовка и проведение экспертного опроса	Выбор экспертов. Анализ компетентности экспертов. Разработка вопросов. Опрос экспертов.	60
9	Подготовка и проведение анкетирования, диагностирования.	Наблюдение. Разработка вопросов. Сбор фактического материала. Обработка и систематизация материала.	60
10	Обработка результатов экспертного опроса, анкетирования или диагностирования	Сбор фактического материала. Обработка и систематизация материала. Выбор методов обработки. Выполнение расчетов.	60
11	Подготовка отчета по практике	Обработка данных, систематизация материала, форматирование текста по стандарту, оформление приложений и дневника практики.	50
12	ИКР		2
Итого 432.0 часов			

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРАКТИКЕ

В учебном процессе предусмотрено использование активных форм проведения занятий, развивающих коммуникативные способности и речь студентов, направленных на их привлечение к самостоятельной познавательной практической деятельности, вызывающих личностный интерес к решению проблемных задач. Так же в учебном процессе предусмотрено использование следующих образовательных технологий: решение профессиональных задач; коллективный поиск оригинальных идей; моделирование производственных ситуаций; моделирование проблемных ситуаций, основанных на реальных проблемах профессиональной деятельности и учете реальной практической значимости обсуждаемых фактов и обстоятельств.

9. ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Аттестация по итогам производственной практики (исследовательская практика) проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и отзыва руководителя практики. Аттестация осуществляется при помощи традиционных форм контроля (собеседование на зачете), проводится на основании выполнения всех заданий, соответствующих программе практики и оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета.

Нормы оценки знаний предполагают учет индивидуальных особенностей обучающихся, дифференцированный подход к обучению, проверке знаний и умений.

Руководитель практики в дневнике практиканта пишет отзыв о прохождении им практики и выставляет ему оценку по четырехбалльной системе.

Показателями, учитываемыми при оценке практики, являются:

- деловые качества обучающегося (дисциплинированность, творческая инициатива, исполнительность и др.);
- профессионально-значимые личностные качества (вежливость, терпимость, тактичность, коммуникабельность и др.);

- объем и качество конкретно выполненных работ;
- умение грамотно излагать информацию.

Аттестация по итогам практики проводится на основании результатов защиты отчета. При оценке работы обучающегося на практике принимаются во внимание: отзыв с оценкой руководителя практики, качество доклада, оформление и содержание отчета, ответы на вопросы комиссии.

В устных ответах обучающегося во время защиты отчета о прохождении производственной практики оцениваются знания, умения и практические навыки по четырех балльной системе. При этом учитывается глубина и полнота знаний, владение необходимыми умениями, приобретение практических навыков.

Оформление отчета производится на одной стороне листа формата А4 компьютерным способом в соответствии с требованиями, изложенными в стандарте ФГБОУ ВО АмГУ «Правила оформления выпускных квалификационных и курсовых работ».

Отчет по производственной практике (исследовательская практика) имеет следующую структуру:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- разделы, соответствующие программе практики;
- заключение;
- библиографический список;
- приложения.

Отчет по производственной практике (исследовательская практика) должен включать следующие разделы:

1. Организационно - производственная структура гостиничного предприятия.
2. Основные технико-экономические характеристики гостиничного предприятия
3. Теоретические основы исследуемой проблемы
4. Современные подходы к решению данной проблемы в гостиничной деятельности
5. Методы исследования состояния данной проблемы в гостинице
6. Измерение компонентов
7. Оценка компонентов
8. Диагностические методики
9. Образцы анкет

По итогам практики обучающийся формулирует в отчете замечания и предложения, касающиеся постановки работы в соответствующем гостиничном предприятии. Отчет должен содержать материалы, которые обучающийся в дальнейшем может использовать в своей выпускной квалификационной работе. К отчету прилагаются копии документов, рассматриваемых в рамках практики (приложения).

10. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ

Вопросы к зачету с оценкой

1. Требования охраны труда
2. Требования пожарной безопасности
3. Правила эксплуатации применяемого оборудования, инструментов и приспособлений
4. Организационная структура управления гостиничным предприятием
5. Правила внутреннего распорядка
6. Особенности деятельности предприятия
7. Выбор методов исследования
8. Формирования выборки для исследования объектов и процессов в сфере гостиничной деятельности.
9. Разработка анкет, подбор диагностических методик

10. Подготовка и проведение экспертного опроса
11. Подготовка и проведение анкетирования, диагностирования.
12. Обработка результатов экспертного опроса, анкетирования или диагностирования

11. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ПРАКТИКЕ

11.1. Литература

1. Аверченков, В. И. Основы научного творчества: учебное пособие / В. И. Аверченков, Ю. А. Малахов. — Брянск: Брянский государственный технический университет, 2012. — 156 с. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: [https:// www.iprbookshop.ru/7004.html](https://www.iprbookshop.ru/7004.html) (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Клепцова, О. И. Мировое гостиничное хозяйство: учебное пособие / О. И. Клепцова. — Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2012. — 106 с. — ISBN 978-5-93252-266-0. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: [https:// www.iprbookshop.ru/12699.html](https://www.iprbookshop.ru/12699.html) (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3. Овчаренко, Н. П. Организация гостиничного дела: учебное пособие для бакалавров / Н. П. Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. — Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 204 с. — ISBN 978-5-394-02514-3. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: [https:// www.iprbookshop.ru/75213.html](https://www.iprbookshop.ru/75213.html) (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
4. Родионова, Н.С. Организация гостиничного дела: учеб. пособие: рек. УМО / Н.С. Родионова [и др.]. - СПб. Троицкий мост, 2014. - 350 с.
5. Смагулов, Б. К. Государственное регулирование туристской индустрии: учебное пособие / Б. К. Смагулов, Л. О. Штриплинг, И. Е. Карасёв. — Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2012. — 123 с. — ISBN 978-5-93252-263-9. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: [https:// www.iprbookshop.ru/12696.html](https://www.iprbookshop.ru/12696.html) (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
6. Шутов, А. И. Основы научных исследований: учебное пособие / А. И. Шутов, Ю. В. Семикопенко, Е. А. Новописный. — Белгород: Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2013. — 101 с. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/28378.html> (дата обращения: 25.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

11.2. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

№	Наименование	Описание
1	7-Zip	Бесплатное распространение по лицензии GNU LGPL http://www.7-zip.org/license.txt .
2	LibreOffice	Бесплатное распространение по лицензии GNU LGPL https://ru.libreoffice.org/about-us/license/
3	Mozilla Firefox	Бесплатное распространение по лицензии MPL 2.0 https://www.mozilla.org/en-US/MPL/
4	Операционная система Linux	GNU-лицензия (GNU General Public License)
5	http://	Электронно-библиотечная система IPRbooks – научно-

	www.iprbookshop.ru	образовательный ресурс для решения задач обучения в России и за рубежом. Уникальная платформа ЭБС IPRbooks объединяет новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу. Контент ЭБС IPRbooks отвечает требованиям стандартов высшей школы, СПО, дополнительного и дистанционного образования, требованиям законодательства РФ в сфере образования
6	https://urait.ru	Фонд электронной библиотеки составляет более 4000 наименований и постоянно пополняется новинками, в большинстве своем это учебники и учебные пособия для всех уровней профессионального образования от ведущих научных школ с соблюдением требований новых ФГОСов
7	https://e.lanbook.com	Электронно- библиотечная система Издательства «Лань» – это ресурс, включающий в себя как электронные версии книг ведущих издательств учебной и научной литературы (в том числе университетских издательств), так и электронные версии периодических изданий по различным областям знаний.
8	http://www.gostedu.ru	ГОСТы, СНИПы, СанПиНы и др.
9	http://www.hotelline.ru	Интернет-портала новостей гостиничного бизнеса
10	http://prohotel.ru/	Информационно- справочный ресурс, посвященный гостиничному бизнесу, интернет-журнал
11	http://www.hotelmagazine.ru/	Журнал «Отель» - информация по всем вопросам функционирования гостиничных предприятий.
12	https://www.economy.gov.ru/	Федеральное агентство по туризму, Министерство экономического развития РФ
13	http://www.airpano.ru/	Аэропанорамы и виртуальные туры по всему миру
14	http://www.amurvisit.ru	Путеводитель по Амурской области
15	https://ostrovok.ru/	Бронирование гостиниц в России и за рубежом. Информация о гостиницах, фотографии и описания номеров.

11.3. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

№	Наименование	Описание
1	Консультант Плюс	База данных законодательства РФ: кодексы, законы, указы, постановления Правительства РФ
2	Google Scholar	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин.
3	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Российский информационно- аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования

4	Мультитран.	Информационная справочная система «Электронные словари»
5	Культура безопасности жизнедеятельности	Портал Министерства РФ по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий.
6	Экономика. Социология. Менеджмент.	Федеральный образовательный портал
7	Информационно-коммуникационные технологии в образовании	Федеральный образовательный портал, обеспечивающий информационную поддержку образования в области современных информационных и телекоммуникационных технологий, а также деятельности по применению ИКТ в сфере образования.
8	Росстандарт.	Каталог международных, межгосударственных и национальных стандартов, действующих технических регламентов

12. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Автоматизированная информационная библиотечная система «ИРБИС 64»
Программный комплекс «КонсультантПлюс»

13. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Материально-техническая база прохождения практики обеспечивается наличием:

- зданий и помещений, находящихся у университета на праве собственности, для проведения собрания и инструктажа по учебной практике, а также для защиты отчета о прохождении практики. Обеспеченность одного обучающегося по направлению подготовки 43.03.03 - Гостиничное дело очной формы обучения общими учебными площадями не ниже нормативного критерия;
- зданий и помещений, находящихся у гостиничных предприятий на праве собственности, оперативного управления, аренды или самостоятельного распоряжения, оформленных в соответствии с действующими требованиями, для прохождения практики;
- техники и оборудования гостиничных предприятий, обеспечивающих безопасность жизнедеятельности и производственно-технологические процессы гостиничной деятельности: обслуживание гостиничного фонда, обеспечение гостей питанием, прием и размещение гостей, оказание дополнительных услуг и др., для их изучения обучающимися и привития им практических навыков работы;
- обеспечения физического доступа к мировым и университетским информационным сетям, используемым во время прохождения практики;
- средств обеспечения транспортными услугами (автобус) для проведения выездных видов занятий во время практики;
- средств обеспечения презентаций (мультимедийная аппаратура) для защиты отчета о прохождении практики.