Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 11:55:43
Уникальный программный ключ:
b066544bae1a449cd8bfce392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»**

**КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА**

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
«_25___» ___03_____ 2026

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

## Б.2.О.03(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (СЕРВИСНАЯ) ПРАКТИКА

(вид, тип практики в соответствии с учебным планом)

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм
(код и наименование)

Образовательная программа высшего образования - программа бакалавриата

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Профиль Гостинично-ресторанное дело
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Форма обучения, курс:
очная форма обучения 2 курс
заочная форма обучения 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

**Донецк 2026**

*Рабочая программа* практической подготовки при проведении практики
*Производственная (сервисная) практика* *для обучающихся*
(вид, тип практики)
*по направлению подготовки* *43.03.03 Гостиничное дело*
(код, наименование)
*профилю* *Гостинично-ресторанное дело*,
(наименование)
*разработанная в соответствии с ОПОП ВО, для набора обучающихся 2026 года.*

***Разработчик:*** Полякова Алла Вениаминовна, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела, кандидат технических наук, доцент
(ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от « 20 » 02 2026 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела
(подпись) Я.В. Дегтярева
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
(подпись) И.В. Кощавка
(инициалы, фамилия)
Дата « 24 » 02 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» марта 2026 года № 8
Председатель
(подпись) Л.В. Крылова
(инициалы, фамилия)

©Полякова А.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

## 1.ОПИСАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателей</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика практической подготовки при проведении практики</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 6</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки<br>43.00.00 Сервис и туризм<br>(код и название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки<br>43.03.03 Гостиничное дело<br>(код, название)</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Общее количество часов – 216</td><td rowspan="4">Профиль:<br>Гостинично-ресторанное дело<br>(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>2-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>4-й</td><td>6-й</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Количество часов в неделю для очной формы обучения:<br>54 часа</td><td rowspan="4">Программа высшего образования -<br>программа бакалавриата</td><td colspan="2">Индивидуальные задания</td></tr>
<tr><td>По варианту</td><td>По варианту</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен):</td></tr>
<tr><td>Зачет с оценкой</td><td>Зачет с оценкой</td></tr>
</table>

## 2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

**Цель производственной (сервисной) практики:** получение навыков самостоятельной практической деятельности, которая связана с будущей профессиональной работой на предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства разных типов и форм собственности. Обучающийся должен ознакомиться с производственной структурой гостиничного предприятия, службами гостиницы и их функциями, технологическим циклом обслуживания клиентов гостиничного комплекса.

**Задачи практики:**

- формирование общего представления о деятельности гостиничного комплекса;
- определение цели и задач гостиничного предприятия;
- исследование работы основных служб гостиницы;
- исследование организации технологического цикла обслуживания клиента гостиничного предприятия;
- выполнение индивидуального задания (по заданию руководителя практики).

## 3. МЕСТО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Практическая подготовка при проведении практики Б.2.О.03(П) Производственной (сервисной) относится к обязательной части ОПОП ВО.

Практика связана с нормативными дисциплинами практической подготовки: «Организация гостиничного хозяйства», «Организация работы предприятий питания», «Технология продукции ресторанного хозяйства», «Макроэкономика», «Русский язык и культура речи», «Микроэкономика», «Организация SPA-услуг», «Иностранный язык», «Компьютерная графика», «Туризмоведение», «Инфраструктура гостинично-ресторанного дела» и других. Она является основой для интегрирования учебных дисциплин в целостное представление о профессии и обеспечивает возможность реализовать арсенал полученных знаний, сформированных умений и навыков в ходе изучения следующих учебных циклов: социально-гуманитарного, математического и естественнонаучного, а также профессионального.

## 4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате прохождения практики у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

| *Код и наименование компетенции* | *Код и наименование индикатора достижения компетенции* |
|---|---|
| УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | ИДК-1$_{УК-1}$ Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи<br>ИДК-2$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи на основе системного подхода, определяет и оценивает последствия возможных решений задачи |
| ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания | ИДК-1$_{ОПК-1}$ Обоснованно выбирает современные инструментальные средства обработки и визуализации информации и технологические новации в сфере гостеприимства и общественного питания<br>ИДК-2$_{ОПК-1}$ Использует современные информационно-коммуникационные технологии, специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | ИДК-1 $_{ОПК-2}$ Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ИДК-2$_{ОПК-2}$ Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| ПК-1.Способен эффективно управлять предприятиями гостинично-ресторанного бизнеса, обеспечивая высокий уровень обслуживания и удовлетворяя потребности клиентов | ИДК-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает концепции для успешной работы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания<br>ИДК-2$_{ПК-1}$ Обеспечивает высокий уровень обслуживания клиентов, разрабатывает и внедряет стандарты сервиса, соблюдая санитарные нормы и требования законодательства<br>ИДК-3$_{ПК-1}$ Участвует в оптимизации инфраструктуры гостинично-ресторанного хозяйства, включая оборудование и технологии |

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

**знать:**

- цели и задачи гостиничного предприятия;
- организацию работы основных служб гостиницы;
- технологический цикл обслуживания клиентов в гостинице;
- основные организационно-технологические процессы в гостинице;
- обязанности персонала службы приема и размещения и службы обслуживания гостиничного предприятия.

**уметь:**

- ориентироваться в деятельности основных служб гостиничного предприятия и их взаимосвязи;
- выполнять работу работников отеля первого квалификационного уровня;
- приобрести основные навыки для исполнения должностных обязанностей одной из должностей в определенной службе отеля (согласно индивидуального задания).

**владеть:**

- работой с компьютером, а именно с такими программными пакетами: текстовым редактором, табличным процессором, Web-браузер Internet Explorer.
- структурированием и оформлением письменных научных работ.

## 5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

| Этап практики | Описание содержания работы на каждом этапе (теме) |
|---|---|
| 1 | 2 |
| 1.Организационно-технологическая характеристика предприятия | 1.1. Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охраны труда, правил противопожарной безопасности; составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по предприятию |
| | 1.2. Общие сведения о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты. Особенности дизайна гостиничного предприятия |
| 2. Ознакомление с основными службами гостиницы и их функциями | 2.1. Знакомство со службами отеля: названия служб, их функции и квалификационный состав. Система взаимодействия между различными службами |
| | 2.2. Структура подчинения сотрудников различных служб. Должности и квалификация работников, их взаимодействие |
| | 2.3. Должностные обязанности (инструкции) и навыки, необходимые для исполнения должностных обязанностей |
| 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы | 3.1. Анализ системы бронирования мест в гостинице. Исследование основных этапов процесса бронирования: подбор номеров, |

| Этап практики | Описание содержания работы на каждом этапе (теме) |
|---|---|
| 1 | 2 |
| | согласно заказов, из тех, что есть в наличии; регистрация, подтверждение и выполнение предварительных заказов, составление административных отчетов |
| | 3.2. Анализ процесса регистрации клиентов по прибытии в гостиницу. Предрегистрационная деятельность: оформление регистрационной карточки или анкеты. Регистрационная запись в журнале регистрации граждан (форма № 5, форма № 6). Автоматизированная и неавтоматизированная система поселения. Саморегистрация. Случаи отказа при поселении. Выдача ключа от номера. |
| | 3.3. Анализ правил предварительной оплаты за основные услуги. Тарифы в отеле на основные услуги. Методы оплаты за основные услуги. Порядок и формы выписывания счетов (форма № 4-Г, форма № 9-Г). Кассовые и персональные чеки, гарантированное обслуживание чеков. Расчеты с использованием пластиковых карточек, карточек гостя, дорожных чеков. Оплата услуг через Интернет. |
| | 3.4. Особенности процесса размещения в номерном фонде. Ведомость учета движения номеров (форма № 11). Характеристика номерного фонда в гостинице (типы и количество номеров, их расположение, виды кроватей и основные мебель, что используются в номерах). |
| | 3.5. Анализ перечня основных и дополнительных услуг в гостинице, особенности их предоставления. Обслуживание клиентов поверхностной службой (вручения корреспонденции, телефонное обслуживание, использование мобильной связи, предоставление бытовых услуг). Виды питания в отеле. Система обеспечения безопасности гостя (защита жизни, здоровья человека, сохранности имущества). Виды дополнительных услуг. Использования информационных стендов. Рассмотрение жалоб. |
| | 3.6. Выписка из номера гостиницы и конечный расчет за оказанные услуги при выезде. Порядок процедуры выписывания из номера. Оформление бланков строгой отчетности (форм №№ 4-Г, 8-Г, 9-Г, 10-Г 13- |

| Этап практики | Описание содержания работы на каждом этапе (теме) |
|---|---|
| 1 | 2 |
| | Г). Отъезд гостя. |
| 4. Индивидуальное задание практики | Выполнение задания по варианту |
| 5. Оформление результатов практики | Написание отчета и его защита |

## 6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

| Название | Количество часов/дней | |
|---|---|---|
| | очная форма обучения | заочная форма обучения |
| 1 | 2 | 3 |
| 1. Организационно-технологическая характеристика предприятия | | |
| 1.1. Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охраны труда, правил противопожарной безопасности; составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по предприятию | 15/2 | 15/2 |
| 1.2. Общие сведения о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты. Особенности дизайна гостиничного предприятия | 15/2 | 15/2 |
| 2. Ознакомление с основными службами гостиницы и их функциями | | |
| 2.1. Знакомство со службами отеля: названия служб, их функции и квалификационный состав. Система взаимодействия между различными службами | 15/2 | 15/2 |
| 2.2. Структура подчинения сотрудников различных служб. Должности и квалификация работников, их взаимодействие | 15/2 | 15/2 |
| 2.3. Должностные обязанности (инструкции) и навыки, необходимые для исполнения должностных обязанностей | 15/2 | 15/2 |
| 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента гостиницы | | |
| 3.1. Анализ системы бронирования мест в гостинице. Исследование основных этапов процесса бронирования: подбор номеров, согласно заказов, из тех, что есть в наличии; регистрация, подтверждение и выполнение предварительных заказов, составление административных отчетов | 15/2 | 15/2 |
| 3.2. Анализ процесса регистрации клиентов по прибытии в гостиницу. Предрегистрационная деятельность: оформление регистрационной | 15/2 | 15/2 |

| Название | Количество часов/дней | |
|---|---|---|
| | очная форма обучения | заочная форма обучения |
| 1 | 2 | 3 |
| карточки или анкеты. Регистрационная запись в журнале регистрации граждан (форма № 5, форма № 6). Автоматизированная и неавтоматизированная система поселения. Саморегистрация. Случаи отказа при поселении. Выдача ключа от номера. | | |
| 3.3. Анализ правил предварительной оплаты за основные услуги. Тарифы в отеле на основные услуги. Методы оплаты за основные услуги. Порядок и формы выписывания счетов (форма № 4-Г, форма № 9-Г). Кассовые и персональные чеки, гарантированное обслуживание чеков. Расчеты с использованием пластиковых карточек, карточек гостя, дорожных чеков. Оплата услуг через Интернет. | 15/2 | 15/2 |
| 3.4. Особенности процесса размещения в номерном фонде. Ведомость учета движения номеров (форма № 11). Характеристика номерного фонда в гостинице (типы и количество номеров, их расположение, виды кроватей и основные мебель, что используются в номерах). | 15/2 | 15/2 |
| 3.5. Анализ перечня основных и дополнительных услуг в гостинице, особенности их предоставления. Обслуживание клиентов поверхностной службой (вручения корреспонденции, телефонное обслуживание, использование мобильной связи, предоставление бытовых услуг). Виды питания в отеле. Система обеспечения безопасности гостя (защита жизни, здоровья человека, сохранности имущества). Виды дополнительных услуг. Использования информационных стендов. Рассмотрение жалоб. | 15/2 | 15/2 |
| 3.6. Выписка из номера гостиницы и конечный расчет за оказанные услуги при выезде. Порядок процедуры выписывания из номера. Оформление бланков строгой отчетности (форм №№ 4-Г, 8-Г, 9-Г, 10-Г,13-Г). Отъезд гостя. | 15/2 | 15/2 |
| 4. Индивидуальное задание практики | 30/4 | 30/4 |
| 5. Оформление результатов практики | 20/2 | 20/2 |
| Итого: | 216/28 | 216/28 |

## 7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации практической подготовки при проведении производственной (организационной) практики для лиц с ограниченными возможностями применяется индивидуальный подход в период всех этапов производственной практики, начиная с организации и на протяжении всего периода, до промежуточной аттестации, в зависимости от их индивидуальных особенностей:

- создание специальных рабочих мест в соответствии с характером ограничений здоровья и с учетом характера выполняемых трудовых функций на предприятии;
- доступность образовательных ресурсов для прохождения практической подготовки для инвалидов и лиц с учет индивидуальных особенностей лиц с ОВЗ или инвалидностью:

состояния здоровья, физического развития и уровня социальной и профессиональной подготовленности;

- использование в ходе практики индивидуальной организационной формы;
- разработка индивидуальной программы практики с индивидуальным графиком посещения предприятия;
- обеспечение доступа к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1)для слепых и слабовидящих:

- методические рекомендации оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2)для глухих и слабослышащих:

- разъяснения и рекомендации подаются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- защита отчета по практике проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- разъяснения и рекомендации оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

Процедура проведения зачета для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Зачет может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1)для слепых и слабовидящих:

–в печатной форме увеличенным шрифтом;

–в форме электронного документа;

–в форме аудиофайла.

2)для глухих и слабослышащих:

–в печатной форме;

–в форме электронного документа;

3)для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

–в печатной форме;

–в форме электронного документа;

–в форме аудиофайла.

## 8. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Программа практической подготовки при проведении практики предусматривает выполнениеиндивидуального задания, тематика которого приведена ниже:

1. Характеристика организации рабочего места администратора службы приема и размещения с указанием необходимых требований.
2. Проведение исследования организации питания персонала в отеле, разработка предложений по ее улучшению.
3. Анализ состава меню предприятия питания, выявление преимуществ и недостатков, разработка своих предложений по улучшению.
4. Проведение исследования степени механизации труда на предприятии питания.
5. Проведение исследования качества меблировки гостиничного предприятия, его функциональности и соответствия категории отеля.
6. Анализ обеспечения техническими средствами службы безопасности в гостиничном предприятии, рекомендации по его улучшению.
7. Определение основных групп потребителей гостиничных услуг на данном предприятии, рекомендации относительно особенностей их обслуживания.
8. Степень автоматизации гостиничного предприятия, характеристика автоматизированных рабочих мест в гостинице и их функциональное назначение.
9. Определение состава инфраструктуры ГРК, характеристика одного из элементов.
10. Ассортимент дополнительных услуг предприятия и особенности их оказания (на примере одной из них).
11. Организация рабочего места одного из сотрудников гостинично-ресторанного комплекса и его анализ.
12. Анализ штатного расписания гостиничного предприятия, установление рационального количества персонала различных служб гостиницы, учитывая ее номерной фонд и категорийность.
13. Разработка предложений по совершенствованию организации службы приема и обслуживания в гостинице.
14. Разработка предложений по улучшению системы безопасности в гостинично-ресторанном комплексе.
15. Анализ штата хозяйственной службы гостиницы. Перечень требований к персоналу, работающему в данной службе.
16. Анализ штата службы приема и размещения гостиницы. Перечень требований к персоналу, работающему в данной службе.

17. Определение характера работы инженерно-технической службы, предложения по совершенствованию организации ее работы и улучшению материально-технического обеспечения предприятия.
18. Анализ существующей инфраструктуры гостинично-ресторанного комплекса и разработка предложений по расширению возможностей предприятия в этом направлении.
19. Характеристика организации работы горничной гостиницы с указанием выполнения необходимых требований и должностных обязанностей.
20. Определение степени автоматизации предприятия питания ГРК, характеристика автоматизированных рабочих мест и их функциональное назначение.

## 9.СИСТЕММА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по практической подготовке при прохождении практики, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания практической подготовки при прохождении практики

| **Форма контроля** | **Макс. количество баллов** | |
|---|---|---|
| | **За одну работу** | **Всего** |
| Текущий контроль:<br>- содержательная часть отчета -<br>индивидуальное задание<br>Защита работы | <br>60<br>20<br>20 | |
| Промежуточная аттестация | Зачет с оценкой | *100* |
| **Итого за семестр** | *100* | |

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по практической подготовке при проведении практики.

## 10. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

| Сумма баллов за все виды учебной деятельности | По государственной шкале |
|---|---|
| 90-100 | 5 «отлично» / «зачтено» |
| 75-89 | 4 «хорошо» / «зачтено» |
| 60-74 | 3 «удовлетворительно» / «зачтено» |
| менее 60 | 2 «неудовлетворительно» / «не зачтено» |

## 11. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

**Основная литература:**

1. Куценко Е.В. Организация гостиничного хозяйства, Часть 1: Учебное пособие для обучающихся направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостиничноресторанное дело) оч. и заоч. формы обучения. Гос. орг. высш. проф. образования

«Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. сервиса и гостин.. дела ; Е.В. Куценко – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2021. – 169 с.

2. Куценко Е.В. Организация гостиничного хозяйства, Часть 2: Учебное пособие для обучающихся направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостиничноресторанное дело) оч. и заоч. формы обучения. Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. сервиса и гостин.. дела ; Е.В. Куценко – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2022. – 163 с.

3. Бай, Т. В. Современные концепции организации гостиничного бизнеса. Управление продажами гостиничного продукта : учебное пособие для вузов / Т. В. Бай. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 296 с. — ISBN 978-5-507-48974-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/401063

**Дополнительная литература:**

1. Производственная (организационная) практика: Методические рекомендации организации практической подготовки при проведении практики обучающихся 2 курса очной и 3 курса заочной форм обучения направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (профиль: Гостинично-ресторанное дело) / А.В. Полякова, А.А. Агафонова; Министерство образования и науки Российской Федерации, ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Кафедра сервиса и гостиничного дела. – Донецк: ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 2025. – 35 с.

2. Кузьмичева, Е. Е. Организация и нормирование труда : учебное пособие / Е. Е. Кузьмичева. — Ярославль : МУБиНТ, 2024. — 132 с. — ISBN 978-5-93002-414-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/441524

3. Астахова Ю.Г. Гостиничное дело : учебное пособие для студентов всех форм обучения направления 43.03.02 «Туризм» / Астахова Ю.Г., Большунова Т.В.. — Липецк : Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2022. — 65 с. — ISBN 978-5-00175-098-7. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL:

**Учебно-методические издания:**

1.Производственная (организационная) практика: Методические рекомендации организации практической подготовки при проведении практики обучающихся 2 курса очной и 3 курса заочной форм обучения направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (профиль: Гостинично-ресторанное дело) / А.В. Полякова, А.А. Агафонова; Министерство образования и науки Российской Федерации, ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Кафедра сервиса и гостиничного дела. – Донецк: ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 2025. – 35 с.

2. Куценко Е.В. Организация гостиничного хозяйства, Часть 1: Конспект лекций для обучающихся направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело) оч. и заоч. формы обучения. Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. сервиса и гостин.. дела ; Е.В. Куценко – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2022. – 172 с.

3. Куценко Е.В. Организация гостиничного хозяйства, Часть 2: [Эл. ресурс]. Конспект лекций для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично- ресторанное дело) очной и заочной формы обучения. Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. сервиса и гостин.. дела ; Е.В. Куценко – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2022. – 158 с.

4. Куценко Е.В. Организация гостиничного хозяйства: [Текст] методические указания для выполнения курсовой работы для студ. направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело) оч. и заоч. форм обучения / Е.В. Куценко, А.А.

Кульбида. ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. сервиса и гостин. дела. - Донецк: Донецк, 2020. - 22 с.

5. Куценко Е.В. Организация гостиничного хозяйства, Часть 1.: [Эл. ресурс]. Методические указания для проведения практических занятий и самостоятельной работы для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело) очной и заочной формы обучения. / Е.В. Куценко, А.А. Кульбида; Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. сервиса и гостин. дела, – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2021. – 90 с.

6. Куценко Е.В. Организация гостиничного хозяйства, Часть 2.: [Эл. ресурс]. Методические указания для проведения практических занятий и самостоятельной работы для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело) очной и заочной формы обучения / Е.В. Куценко, А.А. Кульбида; Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. сервиса и гостин. дела, – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2021. – 134 с.

## 12. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1.Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021– ]. – Текст : электронный.

2.Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?– ]. – URL: https://www.informio.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

3.IPR SMART : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: http://www.iprbookshop.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4.Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5.СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://seb.e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

6.Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

7.Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8.Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, cop. 2000–2022. – URL: https://elibrary.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

9.CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: http://cyberleninka.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

10.Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008– ]. – URL: https://rusneb.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.

11.Научно-информационный библиотечный центр имени академика

Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: http://liber.rea.ru/login.php (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

12.Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: http://library.fa.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13.Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: https://biblioclub.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

14.Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: http://catalog.donnuet.education (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

## 13. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

-Учебные аудитории ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского».Аудитории укомплектованы мультимедийными проекторами, проекционными экранами, ноутбуками. Преподаватель имеет возможность проводить презентации, конференции и другие виды аудиторной практической нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения.

- Учебная платформа ЭО и ДОТ «Moodle» «Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского».

- Научная библиотека ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского».

- ООО «РВС», Кафе «Гуси-Лебеди», г. Донецк
- ООО «ДОНБИЗНЕСАЛЬЯНС», г.Донецк
- ООО» РУСЬ», г. Донецк.
- ГУП ДНР «ТУРИЗМ ДОНБАСС»

## 14. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

| Фамилия, имя, отчества | Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ) | Должность, ученая степень, ученое звание | Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации | Сведения о дополни-тельном профессио-нальном образовании* |
|---|---|---|---|---|
| Куценко Елена Васильевна | По основному месту работы | Должность – доцент, ученая степень – | Высшее, технология питания, | 1. Удостоверение о повышении квалификации |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | кандидат экономических наук | магистр по технологии питания; экономика предприятия, экономист, диплом кандидата экономических наук КА № 000117 | №800400005438 от 18.11.2024г., «Современные информационные технологии в образовательной среде», 28.10.2024 г. – 06.11.2024 г., 36 часов. ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ", г. Донецк 2. Диплом о профессиональной переподготовке ПП 0001321 от 29.11.2024 г., по дополнительной профессиональной образовательной программе "Российское гостеприимство: технология и организация въездного международного туризма в контексте приоритетных странно-вых направлений" с 14.10.2024 г. по 29.11.2024 г., 252 ч., АНО «Центр компетенций в сфере туризма и о гостеприимства» 3. Удостоверение повышении квалификации №7220240339071 «Методика антикоррупционного просвещения и воспитания в организациях высшего образования (для педагогических работников)», с 25.11.2024 г. по 30.11.2024 г., 18 часов, ТЮМГУ, г. Тюмень 4. Удостоверение о повышении квалификации №770400991221 от 24.05.2025 г. «Управление качеством гостиничных услуг», с 20.05.2025 г. по 24.05.2025 г.,16 часов, |

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ**

**Б.2.О.03(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (СЕРВИСНАЯ) ПРАКТИКА**
(шифр и название)

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование)
Профиль: Гостинично-ресторанное дело
(наименование)
Трудоемкость: 6 з.е.

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:
**знать:**
- цели и задачи гостиничного предприятия;
- организацию работы основных служб гостиницы;
- технологический цикл обслуживания клиентов в гостинице;
- основные организационно-технологические процессы в гостинице;
- обязанности персонала службы приема и размещения и службы обслуживания гостиничного предприятия.

**уметь:**
- ориентироваться в деятельности основных служб гостиничного предприятия и их взаимосвязи;
- выполнять работу работников отеля первого квалификационного уровня;
- приобрести основные навыки для исполнения должностных обязанностей одной из должностей в определенной службе отеля (согласно индивидуального задания).

**владеть:**
- работой с компьютером, а именно с такими программными пакетами: текстовым редактором, табличным процессором, Web-браузер Internet Explorer.
- структурированием и оформлением письменных научных работ.

В результате прохождения практики у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

| *Код и наименование компетенции* | *Код и наименование индикатора достижения компетенции* |
|---|---|
| УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | ИДК-1$_{УК-1}$ Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи<br>ИДК-2$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи на основе системного подхода, определяет и оценивает последствия возможных решений задачи |
| ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания | ИДК-1$_{ОПК-1}$ Обоснованно выбирает современные инструментальные средства обработки и визуализации информации и технологические новации в сфере гостеприимства и общественного питания<br>ИДК-2$_{ОПК-1}$ Использует современные информационно-коммуникационные технологии, специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| ОПК-2. Способен | ИДК-1 $_{ОПК-2}$ Определяет цели и задачи управления структурными |

| *Код и наименование компетенции* | *Код и наименование индикатора достижения компетенции* |
|---|---|
| обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ИДК-2$_{ОПК-2}$ Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| ПК-1.Способен эффективно управлять предприятиями гостинично-ресторанного бизнеса, обеспечивая высокий уровень обслуживания и удовлетворяя потребности клиентов | ИДК-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает концепции для успешной работы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания<br>ИДК-2$_{ПК-1}$ Обеспечивает высокий уровень обслуживания клиентов, разрабатывает и внедряет стандарты сервиса, соблюдая санитарные нормы и требования законодательства<br>ИДК-3$_{ПК-1}$ Участвует в оптимизации инфраструктуры гостинично-ресторанного хозяйства, включая оборудование и технологии |

Форма промежуточной аттестации: ___зачет с оценкой___

Разработчик:

_Полякова А.В., канд. техн. наук, доцент_____ __
*(ФИО, ученая степень, ученое звание)(подпись)*

Заведующий кафедрой:
_Дегтярева Я.В., канд. экон. наук, доцент___ _____
_
*(ФИО, ученая степень, ученое звание)(подпись)*

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА