

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 13:20:39
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7274a676a271b2

**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)
« 28 » 02 2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ
ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ**

**Б2.О.02(Н) НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА
(НИР, РАССРЕДОТОЧЕННАЯ)**

(название практики)

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

Программа высшего профессионального образования – программа магистратуры
Направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело
(код, наименование)

Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 1,2 курс

заочная форма обучения 1,2 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

**Донецк
2024**

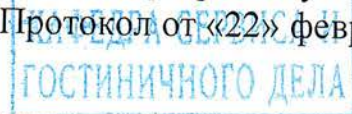
Рабочая программа практической подготовки при проведении практики Научно-исследовательская работа (НИР, рассредоточенная) для обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, Магистерской программе: Гостиничное и ресторанное дело, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024 г. - для заочной формы обучения;


Разработчики:

Дегтярева Яна Владимировна, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела, кандидат экономических наук, доцент 

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «22» февраля 2024 года № 16



Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела


(подпись)


Я.В. Дегтярева
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса

(подпись)




И.В. Кошавка
(инициалы, фамилия)

Дата «26» февраля 2024 года


ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «28» февраля 2024 года № 7

Председатель

(подпись)


Л.В. Крылова
(инициалы, фамилия)

© Дегтярева Я.В., 2024

© ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 2024

1. ОПИСАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Наименование показателей	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика практической подготовки при проведении практики	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 16,5	Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм	Обязательная часть	
	Направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело		
Общее количество часов – 594	Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело	Год подготовки	
		1-й, 2-й	1-й, 2-й
		Семестр	
		1-й, 2-й, 3-й	1-й, 2-й, 3-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: самостоятельной работы обучающегося – 12,7/12,7/9,5	Программа высшего образования – программа магистратуры	Индивидуальные задания	
		По варианту	По варианту
		Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен):	
		1-й, 2-й, 3-й Зачет с оценкой	1-й, 2-й, 3-й Зачет с оценкой

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Цель научно-исследовательской работы (НИР, рассредоточенной): закрепление обучающимися основных приемов и методов ведения научно-исследовательской работы, а также овладение необходимыми компетенциями по направлению подготовки, позволяющих осуществлять научно-исследовательскую деятельность в научных и образовательных организациях, связанную с решением профессиональных задач предприятий в сфере гостинично-ресторанных услуг.

Задачи практики:

- формирование научно-исследовательского мышления, посредством овладения методами научных исследований, формирования навыков дифференциации научных методов, решения определенных исследовательских и проектных задач;
- формирование навыков научно-исследовательской работы в профессиональной области и на их основе углубленное и творческое освоение теоретических знаний по направлению подготовки;
- освоение методов научных исследований, формирование системы профессиональных знаний о специфике научного знания, критериях научности и научных методах познания;
- формирование навыков реферирования, работы с библиографическими источниками (в том числе электронными), сбора и обработки информации, использование различных источников информации, эмпирических данных, обзора и анализа научных источников, обобщения и критической оценки результатов научно-теоретических и эмпирических исследований;

- проведение теоретических и эмпирических исследований, в том числе сбор социально-экономической и статистической информации;
- обработка, обобщение и анализ полученных данных;
- формирование навыков оформления и представления результатов научной работы в устной (доклады, сообщения, выступления) и письменной (аннотации научных работ, рефераты, научно-исследовательские аналитические обзоры, курсовые работы, отчеты по творческим и научно-исследовательским работам, статьи, и т.д.);
- ознакомление с методами организации научной работы и приобретение опыта работы путем участия в научных исследованиях кафедры;
- подготовка и написание отчета.

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

Практическая подготовка при проведении практики Б2.О.02(Н) «Научно-исследовательская работа (НИР, рассредоточенная)» относится к обязательной части ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело Магистерской программе: Гостиничное и ресторанное дело.

Практика формирует у обучающегося знания, умения и навыки в области научно-исследовательской работы, изучения и применения информационных технологий, навыки систематизации и распределения своего рабочего времени.

Практика связана с обязательной дисциплиной практической подготовки: Методология и методы научных исследований, а также такими дисциплинами части, формируемой участниками образовательных отношений, как: Моделирование инновационных процессов в гостинично-ресторанном хозяйстве, Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве, Исследование бизнес-процессов гостиничного хозяйства.

Знания, умения и навыки, полученные в ходе прохождения данного вида практики обучающимися, будут востребованы при подготовке научных и курсовых работ, выпускной квалификационной работы, а также в дальнейшей профессиональной деятельности на предприятиях, учреждениях, в организациях индустрии гостеприимства различных форм собственности.

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:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 _{УК-1} . Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3 _{УК-1} Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления. ИДК-2 _{УК-2} Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	<p>применения.</p> <p>ИДК-3_{УК-2} Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы.</p> <p>ИДК-4_{УК-2} Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.</p>
<p>УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p>	<p>ИДК-1_{УК-3} Вырабатывает стратегию командой работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели.</p> <p>ИДК-2_{УК-3} Организует и корректирует работу команды, в том числе на основе коллегиальных решений.</p> <p>ИДК-3_{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде.</p>
<p>УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p>	<p>ИДК-1_{УК-4} Осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие, в том числе на иностранном языке.</p> <p>ИДК-2_{УК-4} Переводит академические и профессиональные тексты (рефераты, аннотации, обзоры, статьи и т.д.) с иностранного языка или на иностранный язык.</p> <p>ИДК-3_{УК-4} Способен выстраивать стратегию общения с партнерами, в том числе с зарубежными в соответствии с нормами межкультурной коммуникации.</p>
<p>УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>	<p>ИДК-1_{УК-5} Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии.</p> <p>ИДК-2_{УК-5} Выстраивает профессиональное социальное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп.</p> <p>ИДК-3_{УК-5} Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.</p>
<p>УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>ИДК-1_{УК-6} Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), целесообразно их использует.</p> <p>ИДК-2_{УК-6} Определяет образовательные потребности и способы совершенствования (в том числе профессиональной) деятельности на основе самооценки.</p> <p>ИДК-3_{УК-6} Выстраивает гибкую профессиональную траекторию с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности, динамично изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития.</p>
<p>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</p>	<p>ИДК-1_{ОПК-1} Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания</p> <p>ИДК-2_{ОПК-1} Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление</p>	<p>ИДК-1_{ОПК-2} Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями</p>

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-2} Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-2} Осуществляет контроль 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	ИДК-1 _{ОПК-3} Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-3} Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-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
ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-4} Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-4} Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-4} Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях 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	ИДК-1 _{ОПК-5} Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-5} Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-5} Оценивает экономическую эффективность 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	ИДК-1 _{ОПК-6} Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности ИДК-2 _{ОПК-6} Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности ИДК-3 _{ОПК-6} Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях
ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	ИДК-1 _{ОПК-7} Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-7} Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам ИДК-3 _{ОПК-7} Планирует результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам
ПКО-1. Способен осуществлять	ИДК-1 _{ПКО-1} Проводит стратегический анализ и оценку результатов

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	<p>деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха</p> <p>ИДК-2_{ПКО-1} Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ИДК-3_{ПКО-1} Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ИДК-4_{ПКО-1} Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>
ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	<p>ИДК-1_{ПКО-2} Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ИДК-2_{ПКО-2} Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ИДК-3_{ПКО-2} Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений</p>
ПКО-3. Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ИДК-1_{ПКО-3} Обосновывает планы и проекты по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ИДК-2_{ПКО-3} Организует работу планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ИДК-3_{ПКО-3} Оценивает социально-экономические последствия реформирования и реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>
ПКО-4. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ИДК-1_{ПКО-4} Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ИДК-2_{ПКО-4} Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ИДК-3_{ПКО-4} Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>
ПКО-5. Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ИДК-1_{ПКО-5} Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ИДК-2_{ПКО-5} На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>
ПКО-6. Способен организовывать и проводить профессиональное обучение и образование, повышение квалификации в образовательных организациях по программам профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания	<p>ИДК-1_{ПКО-6} Проводит занятия лекционного и семинарского типа по учебным курсам, дисциплинам (модулям) по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам в области гостиничного и ресторанного дела</p> <p>ИДК-2_{ПКО-6} Организует научно-исследовательскую, проектную и учебно-профессиональную деятельность обучающихся по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам гостиничного и ресторанного профиля</p>
ПК-1. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих	ИДК-1 _{ПК-1} Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	<p>сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ИДК-2_{ПК-1} Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ИДК-3_{ПК-1} Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>
ПК-2. Способен разрабатывать проекты по управлению изменениями и реализовывать меры по преодолению сопротивления персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания изменениям	<p>ИДК-1_{ПК-2} Осуществляет анализ российской и зарубежной практики внедрения изменений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ИДК-2_{ПК-2} Понимает и обосновывает перед собственниками бизнеса виды работ по разработке и реализации проектов по управлению изменениями на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ИДК-3_{ПК-2} Разрабатывает и реализует комплекс мер по преодолению сопротивления персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания изменениям</p> <p>ИДК-4_{ПК-2} Проводит оценку эффективности управленческих решений по внедрению изменений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
ПК-3. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий	<p>ИДК-1_{ПК-3} Осуществляет выбор и обоснование перед собственниками бизнеса вида маркетинговых инноваций для внедрения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ИДК-2_{ПК-3} Разрабатывает стратегический план внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ИДК-3_{ПК-3} Использует современные информационно-коммуникационные средства для внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p>
ПК-4. Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ИДК-1_{ПК-4} Осуществляет научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ИДК-2_{ПК-4} Применяет научные методы исследования при проведении экспертизы организационно-управленческих инноваций, планируемых к применению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p>
ПК-5. Способен управлять и/или участвовать в разработке программы стратегического развития системы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах	<p>ИДК-1_{ПК-5} Проводит анализ передового российского и зарубежного опыта разработки программ стратегического развития системы подготовки кадров и формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах</p> <p>ИДК-2_{ПК-5} Оценивает потребность в подготовке кадров в регионе для формирования конкурентоспособного кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ИДК-3_{ПК-5} Проводит анализ материально-технических и педагогических ресурсов, необходимых для организации повышения квалификации персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах за счет использования передовых технологий обучения, разработки рекомендаций по совершенствованию этого обеспечения</p> <p>ИДК-4_{ПК-5} Определяет формы и методы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и туристских кластерах</p>

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

знать:

- принципы организации научно-исследовательской деятельности;
- современные научные принципы и методы исследования гостинично-ресторанной деятельности;
- прикладные методы исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного и ресторанного продукта, соответствующего требованиям потребителей;

- инновационные технологии в индустрии гостеприимства;

уметь:

- вести научные дискуссии, аргументировано отстаивая собственную точку зрения по проблемным аспектам исследования;
- обрабатывать, анализировать и интерпретировать полученные научные результаты;
- применять базовые и специальные знания в научной деятельности для формирования и продвижения гостиничного и ресторанного продукта;
- представлять итоги работы в виде отчетов, тезисов, статей и т.д.;

владеть:

- методами организации и проведения научно-исследовательской работы;
- навыками обоснования и выбора методов научного исследования;
- навыками применения прикладных методов исследовательской деятельности;
- способами получения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в том числе электронных из разных областей общей и профессиональной структуры.
- навыками структурирования и оформления письменных научных работ.

5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики (тема)	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
Ознакомление с тематикой исследовательских работ и выбор темы исследования	собеседование
Составление плана проведения научно-исследовательской работы	собеседование
Проведение работы с библиографическими источниками по тематике исследований	формирование библиографического списка
Участие в научно-исследовательской работе кафедры сервиса и гостиничного дела	статья
Участие в научных, научно-практических конференциях разных уровней, круглых столах, семинарах, организуемых кафедрой сервиса и гостиничного дела, университетом и пр.	доклад по теме исследования
Работа в студенческом научном кружке кафедры сервиса и гостиничного дела	доклад по теме исследования, презентация
Подготовка и публикация научных статей, тезисов докладов	статья, тезисы доклада
Участие в конкурсах научных работ по направлению подготовки	научная работа
Выполнение заданий в соответствии с утвержденным планом научно-исследовательской работы	индивидуальное задание
Оформление и защита отчета по научно- исследовательской работе	отчет по научно-исследовательской работе

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики (тема)	Количество часов			
	Очная форма обучения		Заочная форма обучения	
	1-й, 2-й семестр	3-й семестр	1-й, 2-й семестр	3-й семестр
Ознакомление с тематикой исследовательских работ и выбор темы исследования	2/2	2	2/2	2
Составление плана проведения научно-исследовательской работы	6/6	6	6/6	6
Проведение работы с библиографическими источниками по тематике исследований	24/24	16	24/24	10
Участие в научно-исследовательской работе кафедры сервиса и гостиничного дела	10/10	10	10/10	5
Участие в научных, научно-практических конференциях разных уровней, круглых столах, семинарах, организуемых кафедрой сервиса и гостиничного дела, университетом и пр.	20/20	12	20/20	6
Работа в студенческом научном кружке кафедры сервиса и гостиничного дела	10/10	10	10/10	5
Подготовка и публикация научных статей, тезисов докладов	20/20	12	20/20	6
Участие в конкурсах научных работ по направлению подготовки				
Выполнение заданий в соответствии с утвержденным планом научно-исследовательской работы	86/86	75	86/86	49
Оформление и защита отчета по научно-исследовательской работе	36/36	18	36/36	18
Итого	214/214	161	214/214	107
Катт	2/2	1	2/2	1
СРэк	-	-	-	-
ИК	-	-	-	-
КЭ	-	-	-	-
Каттэк	-	-	-	-
Всего	216/216	162	216/216	108

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

В ходе реализации практической подготовки при проведении Научно-исследовательской работы (НИР, рассредоточенной) для лиц с ограниченными возможностями применяется индивидуальный подход в период всех этапов 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 заданий;
- доступность образовательных ресурсов для прохождения практической подготовки для инвалидов и лиц с учетом 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;
- 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;
- защита отчета по практике проводится в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

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

Обеспечивается доступ 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:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа.

2) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

8. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Программа подготовки при проведении практики «Научно-исследовательская работа (НИР, рассредоточенная)» предусматривает выполнение исследовательского задания и реферата по вариантам:

1 семестр

Исследовательское задание

1. Системное представление процессов предоставления услуг административной службы в гостинично-ресторанном комплексе
2. Системное представление процессов предоставления клиентам отеля информационных услуг в гостинично-ресторанном комплексе
3. Системное представление процессов предоставления физкультурно-оздоровительных услуг в гостинично-ресторанном комплексе
4. Системное представление процессов предоставления СПА-услуг в гостинично-ресторанном комплексе
5. Системное представление процессов хозяйственной деятельности гостинично-ресторанного комплекса
6. Системное представление процессов предоставления услуг безопасности в гостинично-ресторанном комплексе
7. Системное представление процессов оказания услуг инженерно-технической службы в гостинично-ресторанном комплексе
8. Системное представление процессов предоставления услуг конгрессцентра в гостинично-ресторанном комплексе
9. Системное представление процессов предоставления услуг временного проживания в гостинично-ресторанном комплексе
10. Системное представление процессов предоставления услуг питания гостям отеля
11. Системное представление процессов предоставления услуг «Room Service» в гостинично-ресторанном комплексе
12. Системное представление процессов предоставления рекреационных услуг в гостиничном комплексе
13. Системное представление процессов предоставления бытовых услуг проживающим в отеле
14. Разработать операторную модель технологического процесса производства овощных полуфабрикатов
15. Разработать операторную модель технологического процесса
16. Разработать операторную модель технологического процесса производства полуфабрикатов
17. Разработать операторную модель технологического процесса производства блюда (изделия)

2 семестр

Исследовательское задание: Провести статистический анализ структурных изменений гостиничного хозяйства Российской Федерации:

1. В целом Российской Федерации
2. г. Москвы
3. г. Санкт-Петербурга
4. Центрального федерального округа
5. Северо-Западного федерального округа
6. Южного федерального округа
7. Северо-Кавказского федерального округа
8. Приволжского федерального округа
9. Уральского федерального округа

10. Сибирского федерального округа
11. Дальневосточного федерального округа
12. Краснодарского края
13. Республики Башкортостан
14. Республики Татарстан
15. Приморского края
16. Хабаровского края
17. Республики Карелия

Тематика рефератов

1. Анализ применения социологических методов в гостиничном и ресторанном хозяйстве
2. Особенности системного подхода при выполнении научного исследования. Анализ его применения в сфере услуг
3. Применение методов моделирования в научных исследованиях в сфере услуг
4. Ретроспективный анализ развития услуг временного проживания
5. Состояние и перспективы развития предоставления услуг питания гостям отеля
6. Ретроспективный анализ развития оказания бытовых услуг в гостиничном хозяйстве
7. Предоставление клиентам отеля информативных услуг, перспективы развития
8. Особенности хозяйственной деятельности гостиничного комплекса
9. Развитие инженерно-технических услуг отеля, инновации в работе инженерно-технической службы гостиничного хозяйства
10. Материально-техническое обеспечение гостиниц. Состояние и перспективы развития
11. Инновации в санитарно-техническом оснащении гостиниц
12. Современное оборудование для уборки гостиничных номеров
13. Тренинги и аттестация персонала гостинично-ресторанных комплексов
14. Безопасность гостинично-ресторанных комплексов
15. Развитие средств рекламы услуг гостинично-ресторанного хозяйства
16. Развитие дополнительных услуг гостиничных комплексов
17. Динамика и перспективы развития гостиничного хозяйства Российской Федерации (по регионам и городам)

3 семестр

Исследовательское задание

1. Бизнес-процесс оказания бытовых услуг проживающим в отеле
2. Бизнес-процесс сдачи гостиничных номеров
3. Бизнес-процесс обеспечения питанием проживающих в отеле
4. Бизнес-процесс инженерно-технического обслуживания гостиницы
5. Бизнес-процесс снабжения гостиницы материально-техническими ценностями
6. Бизнес-процесс обеспечения безопасности проживающих в гостинице
7. Бизнес-процесс организации праздничного обслуживания в ресторане
8. Бизнес-процесс привлечения в гостиницу целевого контингента
9. Бизнес-процесс оказания в гостинице SPA-услуг
10. Бизнес-процесс предоставления услуг конгресс-центра
11. Бизнес-процесс оказания в гостинице фитнес-услуг
12. Бизнес-процесс оказания услуг химчистки
13. Бизнес-процесс предоставления услуг «Room Service»
14. Бизнес-процесс оказания услуг прачечной
15. Бизнес-процесс рекламной деятельности гостиницы
16. Бизнес-процесс исследования рынка гостиничных услуг
17. Бизнес-процесс организации и проведения банкета для участников конференции

Тематика рефератов

1. Стратегическое управление организацией в сфере гостеприимства
2. Стратегия конкурентных преимуществ как ключевой фактор в развитии гостинично-ресторанного предприятия
3. Стратегии интегрированного роста в достижении поставленных целей и задач гостиничного предприятия на рынке сервисных услуг.
4. Стратегии диверсифицированного роста в достижении поставленных целей и задач организации на рынке услуг.
5. Стратегия концентрированного роста в достижении поставленных целей и задач организации на рынке услуг гостиничного бизнеса.
6. Стратегические изменения и их влияние на дальнейшее развитие гостинично-ресторанного комплекса.
7. Преимущества стратегического управления в обеспечении долгосрочных перспектив развития гостинично-ресторанного комплекса.
8. Продуктовые стратегии фирмы как фактор успеха в конкурентной борьбе.
9. Стратегия поведения фирмы - лидера рынка в конкурентной среде.
10. Стратегический подход к развитию организации на основе результатов SWOT – анализа.
11. Особенности управления стратегическим набором СЗХ.
12. Стратегическое управление конкурентными преимуществами.
13. Стратегическое управление в условиях нестабильности внешней среды.
14. Особенности стратегий роста малых гостиничных предприятий.
15. Особенности стратегий роста средних гостиничных предприятий.
16. Особенности стратегий роста крупных гостиничных предприятий.
17. Стратегическое решение как сфера риск-менеджмента.

9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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:		
- содержательная часть отчета в соответствии с исследовательским заданием	60	60
- индивидуальное задание (реферат)	20	20
Защита работы	20	20
Промежуточная аттестация	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
Итого за семестр	100	

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

10. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Шорохова, С. П. Логика и методология научного исследования : учебное пособие / С. П. Шорохова. — Москва : Институт мировых цивилизаций, 2022. — 134 с. — ISBN 978-5-907445-77-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119090.html>

2. Топольник, В. Г. Моделирование инновационных процессов гостинично-ресторанного хозяйства : учебное пособие / В. Г. Топольник. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2022. — 266 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/338894>

Дополнительная литература:

1. Моделирование экономических процессов : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям экономики и управления / Е. Н. Лукаш, В. А. Чахоян, Ю. Н. Черемных [и др.] ; под редакцией М. В. Грачевой, Ю. Н. Черемных, Е. А. Тумановой. — 2-е изд. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2023. — 543 с. — ISBN 978-5-238-02329-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/141785.html>

2. Управление предприятиями сферы услуг общественного питания : учебник / Г. И. Андриющенко, Т. М. Гриднева, Н. Б. Гусарева [и др.] ; под редакцией А. А. Степанова. — 2-е изд. — Москва : Научный консультант, 2024. — 246 с. — ISBN 978-5-907084-47-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/140405.html>

3. Исследование бизнес-процессов гостинично-ресторанного хозяйства : коллективная монография к юбилею проф. В.Г. Топольник / В.Г. Топольник, Л.В. Крылова, Я.В. Дегтярева [и др.] ; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского,

Кафедра сервиса и гостиничного дела. - Барнаул : Новый формат, 2024. - 253 с. - (Школа практической квалиметрии). - URL: <http://catalog.donnuet.ru/>. – Режим доступа: Электронная библиотека ДОННУЭТ.

Учебно-методические издания:

1. Исследование бизнес-процессов гостиничного хозяйства : методические рекомендации по организации самостоятельной работы и выполнению контрольной работы на тему «Математико-статистический анализ гостиничного хозяйства и сферы услуг» : для студентов очной и заочной форм обучения, направления подготовки 43.04.01 «Сервис» : магистерская программа «Социально-культурный сервис» : направление подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» : магистерская программа "Гостиничное и ресторанное дело" / В.Г. Топольник ; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Кафедра сервиса и гостиничного дела. - Донецк : ДОННУЭТ, 2024. - 25 с. - URL: <http://catalog.donnuet.ru/>. – Режим доступа: Электронная библиотека ДОННУЭТ. – Текст : электронный.

2. Математико-статистические методы исследований и системный анализ : методические указания (с программой) по самостоятельному изучению курса, выполнению контрольной работы и контрольные задания для студентов заочной формы обучения направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / В.Г. Топольник ; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Кафедра сервиса и гостиничного дела. - Донецк : ДОННУЭТ, 2023. - 70 с. - URL: <http://catalog.donnuet.ru/>. – Режим доступа: Электронная библиотека ДОННУЭТ. – Текст : электронный.

3. Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве : текст лекций для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» : магистерская программа «Гостиничное и ресторанное дело» / Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Кафедра сервиса и гостиничного дела. - Донецк : ДОННУЭТ, 2022. - 117 с. - URL: <http://catalog.donnuet.ru/>. – Режим доступа: Электронная библиотека ДОННУЭТ.

4. Методология и методы научных исследований : текст лекций для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» : магистерская программа «Гостиничное и ресторанное дело» / В.Г. Топольник ; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Кафедра сервиса и гостиничного дела. - Донецк : ДОННУЭТ, 2022. - 62 с. - URL: <http://catalog.donnuet.ru/>. – Режим доступа: Электронная библиотека ДОННУЭТ.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

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

2. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: <http://catalog.donnuet.ru/>. – Текст : электронный.

3. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». – Москва : ООО «Дата Экспресс», 2024– . – Текст : электронный.

4. IPR SMART : весь контент ЭБС Irg books : цифровой образовательный ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2007 – . – URL: <http://www.iprbookshop.ru/>. – Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

5. Лань : электронная-библиотечная система. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2024. – URL:<https://e.lanbook.com/> – Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст : электронный.

6. СЭБ : Консорциум сетевых электронных библиотек / Электронная-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2024. – URL:<https://seb.e.lanbook.com/> – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань». – Текст : электронный.

7. Polpred : электронная библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, сор. 1997–2024. – URL:<https://polpred.com>. – Текст : электронный.

8. Book on line : дистанционное образование : электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 2017 –. – URL:<https://bookonline.ru>. – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

9. Информо : электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издательский дом «Информо», 2009 –. – URL: <https://www.informio.ru>. – Текст : электронный.

10. Университетская библиотека онлайн : электронная библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006–. – URL:<https://biblioclub.ru/> – Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст : электронный.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический университет имени В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008–. – URL:<http://liber.rea.ru/login.php>. – Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст : электронный.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019–. – URL:<http://library.fa.ru/> – Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст : электронный.

13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 –. – URL:<https://library.lib.sfedu.ru/> – Режим доступа: для авторизованных пользователей. – Текст : электронный.

14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно- аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Научная электронная библиотека, сор. 2000–2024. – URL:<https://elibrary.ru>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.

15. CYBERLENINKA : Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012 –. – URL:<http://cyberleninka.ru>. – Текст : электронный.

16. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации [и др.]. – Москва : Российская государственная библиотека : ООО ЭЛАР, [2008 –]. – URL:<https://rusneb.ru/> – Текст. Изображение : электронные.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

-Учебные аудитории ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ». 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» «ДОННУЭТ».

- Научная библиотека ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».

17. 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 дополнительном профессиональном образовании
Дегтярева Яна Владимировна	По основному месту работы	Должность – доцент, кандидат экономических наук, ученое звание – доцент	Высшее, менеджмент организаций, магистр по менеджменту организаций, диплом кандидата экономических наук ДК № 051175	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации №771802829898 от 27.05.2022г., «Цифровая трансформация управления», 16 часов, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», г. Москва.</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации №612400025336 от 10.09.2022г., «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 24 часа, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донской государственный технический университет», г. Ростов-на-Дону.</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации №23007626 от 22.08.2023, «Базовые сервисы цифрового образования: инструменты и педагогические методики обучения с применением</p>

				<p>электронных дистанционных технологий», 82 часа, АНО ДПО ЦДПО «Просвещение», г. Сочи</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации №550400022289 от 06.12.2023, «Развитие креативного и локального туризма в регионе», 16 часов, ФГАОУ ВО «Омский государственный технический университет», г. Омск</p> <p>5. Удостоверение о повышении квалификации №262419589938 от 27.04.2024, «Управление устойчивым развитием туристской индустрии», 16 часов, ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», г. Ставрополь</p> <p>6. Удостоверение о повышении квалификации УПК 23 №171873 от 01.11.2024, «Профилактическая работа в молодежной среде: психологические аспекты отклоняющегося поведения», 18 часов, ЦДПО «Горизонт» Института русского языка Российского университета дружбы народов имени Патриса Лумумбы, г. Москва</p> <p>7. Удостоверение о повышении квалификации №800400005427 от 18.11.2024, «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 часов, ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», ЦДПО, г. Донецк</p>
--	--	--	--	--