Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 14:17:00
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
_____ И.В. Крылова
(подпись)
« _25__ » ____03___ 2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Б2.О.01(У) УЧЕБНАЯ (ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ) 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 магистратуры

Направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Магистерская программа Гостиничное и ресторанное дело
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Форма обучения, курс:
очная форма обучения 1 курс
заочная форма обучения 1 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк 2026

Рабочая программа практической подготовки при проведении практики
Учебная (ознакомительная) практика *для обучающихся*
(вид, тип практики)
по направлению подготовки *43.04.03 Гостиничное дело*
(код, наименование)
Магистерской программы *Гостиничное и 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
_____ Я.В. Дегтярева
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ И.В. Кощавка
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата «_24__» __02_____ 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ДОННУЭТ
Протокол от «_25__» __03___ 2026 года № _8_

Председатель_____ ____Л.В. Крылова_____
(подпись) (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
<u>43.00.00 Сервис и туризм</u>
(код и название)</td><td colspan="2" rowspan="2">___Обязательная____</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
<u>43.04.03 Гостиничное дело</u>
(код, название)</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Общее количество

часов – 216</td><td rowspan="4">Магистерская программа:

<u>Гостиничное и ресторанное дело</u>
<u>(название)</u></td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>1-й</td><td>1-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>2-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

54 часа</td><td rowspan="4">Программа высшего образования -

<u>программа магистратуры</u></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 учебной (ознакомительной) практики: закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, конкретизации сведений, полученных при изучении дисциплин учебного плана, приобретение им практических навыков и компетенций, необходимых для успешного внедрения полученных знаний, а также получение опыта самостоятельной профессиональной деятельности на выбранном месте прохождения практики.

Задачи:

- формирование общего представления о деятельности гостинично-ресторанного комплекса; определение цели и задач гостиничного предприятия;
- ознакомление с работой основных структурных подразделений гостиницы, всех составляющих инфраструктуры гостиничного предприятия;
- выявление особенностей предоставления основных и дополнительных услуг на предприятии;
- анализ деятельности гостиничного предприятия и определение ее качества;
- изучение системы управления человеческими ресурсами в гостинице и исследование кадровой политики предприятия;
- изучение организации стратегического управления на предприятии;
- изучение бизнес-процессов гостиничного предприятия;
- исследование инновационных процессов на гостиничном предприятии;
- анализ инновационной деятельности гостинично-ресторанного комплекса.

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

Практическая подготовка при проведении Б2.О.01(У) Учебной (ознакомительной) практики относится к обязательной части ОПОП ВО.

Практика связана с нормативными дисциплинами практической подготовки: «Методология и методы научных исследований», «Инновационные гостинично-ресторанные технологии», «Стратегический маркетинг», «Исследование бизнес-процессов гостиничного хозяйства», "Моделирование инновационных процессов в гостинично-ресторанном хозяйстве", «Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве». Практика является важнейшей составляющей обучения. Во время практики обучающийся осуществляет проверку своих знаний и повышает их уровень, общаясь с профессионалами, проводит исследование уставных, учредительных документов, осуществляет знакомство с принципами ведения хозяйственной деятельности, учета и контроля на предприятии гостиничной индустрии, исследование ресурсных рынков, на которых активно действует предприятие гостиничной индустрии и анализирует факторы влияния на его производственно-хозяйственную деятельность.

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 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$_{УК-1}$.Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.
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	ИДК-1$_{ОПК-1.}$ Знает методы формирования технологической концепции и определяет меры по внедрению технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ОПК-1}$. Демонстрирует умение работать с основными программными продуктами в профессиональной сфере
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ОПК-2.}$ Осуществляет стратегическое управление деятельностью организаций гостеприимства и общественного питания на различных уровнях управления. ИДК-2$_{ОПК-2.}$ Осуществляет разработку и внедрение стратегий различного уровня в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления	ИДК-1$_{ОПК-3.}$ Разрабатывает и внедряет системы менеджмента качества в соответствии с национальными

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	и международными стандартами качества ИДК-2$_{ОПК-3.}$ Умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, 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$_{ОПК-4.}$ Формулирует основные направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ОПК-4}$ Понимает технологии внедрения маркетинговых стратегий и программ организаций, в том числе с использованием возможностей сети Интернет
ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ИДК-1$_{ОПК-5.}$ Обосновывает основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций ИДК-2$_{ОПК-5}$. Умеет оценивать экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-4. Способен к разработке, внедрению и оценке инновационных решений в гостинично-ресторанном хозяйстве	ИДК-1$_{ПК-4}$ Разрабатывает контекстные, функциональные модели различных уровней, описывающие инновационные процессы в гостинично-ресторанном хозяйстве ИДК-2$_{ПК-4}$ Разрабатывает проекты новых услуг или улучшения существующих на основе моделирования
ПК-7. Способен к исследованию процессов, явлений и объектов, относящихся к сфере профессиональной деятельности, оценке и интерпретации полученных результатов	ИДК-1$_{ПК-7}$ Проводит научные исследования бизнес-процессов в гостинично-ресторанном хозяйстве с использованием инновационных технологий и методов. ИДК-2$_{ПК-7}$ Оценивает результаты анализа деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывает рекомендации по проведению реинжиниринга бизнес-процессов

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

знать:

- цели и задачи гостиничного предприятия;
- организация работы основных структурных подразделений гостиницы, методы ведения хозяйственной деятельности предприятий гостеприимства;
- организацию системы управления человеческими ресурсами в гостинице;
- организацию и внедрение действенных стратегических направлений работы предприятия;
- управленческие процессы, происходящие на предприятии;
- классификацию бизнес-процессов и их составляющих;
- современные направления в организации инновационной деятельности гостинично-ресторанного комплекса;
- основные социально-культурные принципы и технологии организации и планирования деятельности предприятий гостиничного бизнеса.

уметь:

- выполнять определенные виды работ в основных структурных подразделениях гостиничного предприятия, связанные с организационной и управленческой деятельностью;

- исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения по внедрению инноваций на предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства;
- исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения по повышению эффективности и качества внедрения и реализации стратегических направлений работы предприятия;
- решать задачи, поставленные руководителем практики от предприятия;
- исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения по повышению эффективности управленческой деятельности на предприятии.
- исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения относительно бизнес-процессов гостинично-ресторанных комплексов;
- применять методы и средства познания для совершенствования и развития своего интеллектуального и общекультурного уровня;
- использовать методы и методологию проведения исследовательской деятельности на гостиничном предприятии.

владеть:

- навыками по выполнению управленческих видов работ на предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства;
- навыками по сбору, обработке и систематизации информации, выбору методов и средств решения задач исследования;
- навыками по подготовке данных для составления обзора и отчета о деятельности предприятия;
- навыками организации и проведении практических исследований, оценки и интерпретации полученных результатов;
- навыками разрешения проблемных ситуаций, возникающих в процессе гостиничной деятельности;
- навыками по организации работы в компаниях гостиничного бизнеса.

5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
1.Организационно-технологическая характеристика предприятия	1.1. Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране 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
	1.3. Состав служб на предприятии, их краткая характеристика
	1.4. Состав инфраструктуры гостиничного предприятия. Особенности оказания основных и дополнительных услуг
	1.5. Сервисная деятельность предприятия гостинично-ресторанного хозяйства
	1.6. Исследования процессов обслуживания рекомендации по усовершенствованию услуг гостиничного предприятия
2. Управление человеческими ресурсами на предприятии	2.1. Система управления человеческими ресурсами в гостинице: графическое представление в организационной структуре предприятия, составление и анализ баланса рабочего времени

	2.2. Кадровая политика гостиничного предприятия: средства кадровой политики предприятия; кадровое планирование на предприятии; принципы создания эффективной команды; составление профессиограммы
	2.3. Анализ эффективности управления человеческими ресурсами в гостиничном предприятии
	2.4. Рекомендации по совершенствованию организации процесса управления человеческими ресурсами в гостиничном предприятии
3. Анализ внедрения стратегического менеджмента на предприятии	3.1. Организация стратегического управления на предприятии
	3.2. Стратегическое планирование в системе стратегического менеджмента предприятия
	3.3. Управление реализацией стратегии
4. Организация инновационной деятельности на предприятии	4.1. Общие сведения о внедрении системы управления качеством услуг на предприятии
	4.2. Организационная структура и функции персонала службы качества
	4.3. Характеристика документации системы управления качеством услуг, которые внедрены на предприятии.
	4.4. Анализ организации работ по управлению качеством услуг на предприятии и предложения по их усовершенствованию
5. Индивидуальное задание	Выполнение индивидуального задания полученного от научного руководителя
6. Оформление результатов практики	Написание отчета и его защита

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Название	Количество часов/дней	
	очная форма обучения	заочная/очно-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, охране труда, правил противопожарной безопасности; составление графика прохождения практики от предприятия.	6/0,5	6/0,5
1.2. Общие сведения о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты	8/1	8/1
1.3. Состав служб на предприятии, их краткая характеристика	8/1	8/1
1.4. Состав инфраструктуры гостиничного предприятия. Особенности оказания основных и дополнительных услуг	12/1,5	12/1,5

1.5. Сервисная деятельность предприятия гостинично-ресторанного хозяйства	12/1,5	12/1,5
1.6. Исследования процессов обслуживания рекомендации по усовершенствованию услуг гостиничного предприятия	12/1,5	12/1,5
2. Управление человеческими ресурсами на предприятии		
2.1. Система управления человеческими ресурсами в гостинице: графическое представление в организационной структуре предприятия, составление и анализ баланса рабочего времени	12/1,5	12/1,5
2.2. Кадровая политика гостиничного предприятия: средства кадровой политики предприятия; кадровое планирование на предприятии; принципы создания эффективной команды; составление профессиограммы	12/1,5	12/1,5
2.3. Анализ эффективности управления человеческими ресурсами в гостиничном предприятии	12/1,5	12/1,5
2.4. Рекомендации по совершенствованию организации процесса управления человеческими ресурсами в гостиничном предприятии	11/1,5	11/1,5
3. Анализ внедрения стратегического менеджмента на предприятии		
3.1. Организация стратегического управления на предприятии	11/1,5	11/1,5
3.2. Стратегическое планирование в системе стратегического менеджмента предприятия	11/1,5	11/1,5
3.3. Управление реализацией стратегии	11/1,5	11/1,5
4. Организация инновационной деятельности на предприятии		
4.1. Общие сведения о внедрении системы управления качеством услуг на предприятии	11/1,5	11/1,5
4.2. Организационная структура и функции персонала службы качества	11/1,5	11/1,5
4.3. Характеристика документации системы управления качеством услуг, которые внедрены на предприятии.	11/1,5	11/1,5
4.4. Анализ организации работ по управлению качеством услуг на предприятии и предложения по их усовершенствованию	11/1,5	11/1,5
5. Индивидуальное задание	16/2	16/2
6. Оформление результатов практики	16/2	16/2
7. Защита работы	2/0,5	2/0,5
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 учебной (ознакомительной) 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;

- защита отчета по практике проводится в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

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 выполнение индивидуального задания, тематика которого приведена ниже:

1) Разработка фрагмента типового устава акционерного общества в ГРК.

2) Формирование реестра акционеров корпорации.

3) Проведение мониторинга авторских методик оценки финансового состояния гостиничной корпорации.

4) Обеспечение конкурентоспособности персонала в гостинично-ресторанном бизнесе, определение особенностей ее формирования.

5) Исследование основных мотивационных теорий и определения степени их действенности в современных условиях хозяйствования.

6) Установление эффективности мероприятий по управлению человеческими ресурсами предприятий гостинично-ресторанной сферы: основные подходы.

7) Систематизация методов принятия управленческих решений по повышению эффективности и действенности функционирования систем корпоративного управления.

8) Исследование организации конкретных процессов обслуживания потребителей гостиничного продукта на предприятии.

9) Разработка мер по повышению уровня качества конкретного вида услуг гостиничного предприятия.

10) Предложение новых технологий, эффективных методов и приемов ведения гостиничного бизнеса.

11) Исследование процесса организации и внедрения стратегического менеджмента на предприятии.

12) Проведение SWOT - анализа исследуемого предприятия.

13) Разработка предложений относительно совершенствования процесса внедрения и реализации стратегии.

14) Анализ организации обслуживания на предприятии питания ГРК.

15) Исследование и анализ осуществления сервисной деятельности службы питания гостинично-ресторанного комплекса.

16) Разработка мероприятия по улучшению услуг службы питания гостинично-ресторанного комплекса.

17) Организация предоставления услуг относительно новейших форматов обслуживания.

18) Предложение новейшие методов обучения персонала в гостинично-ресторанном комплексе, исходя из возможностей и потребностей предприятия.

19) Исследование инноваций в функционировании и предоставлении услуг службы Room Service.

20) Разработка инновационных мероприятий по экономному использованию энергоресурсов на предприятии.

21) Организация рабочего места одного из сотрудников гостинично-ресторанного комплекса и его анализ.

22) Исследование эффективности функционирования службы Room Service в гостиничном предприятии.

23) Исследование организации труда руководителя отеля.

24) Исследование степени удовлетворенности потребителей относительно уровня качества сервиса службы ... отеля.

25) Разработка плана мероприятий относительно нововведений в обслуживании потребителей в одном из инфраструктурных подразделений гостиницы.

26) Разработка плана мероприятий относительно нововведений в обслуживании потребителей заведения ресторанного хозяйства при гостинице.

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: - содержательная часть отчета - индивидуальное задание Защита работы	 60 20 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:

1 Николенко, П. Г. Организация обслуживания в сфере гостеприимства : учебник для вузов / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 548 с. — ISBN 978-5-507-48342-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/380714

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:

1 Баланов, А. Н. Информационные технологии в сфере туризма и гостеприимства : учебное пособие для вузов / А. Н. Баланов. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 412 с. — ISBN 978-5-507-49287-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/414965

2 Инновационные технологии в туризме : учебное пособие / составители И. А. Ангелина, А. Г. Китаева. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2024. — 86 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/427544

3. Зуева, А. Н. Моделирование бизнес-процессов : учебное пособие / А. Н. Зуева, К. П. Климченко. — Москва : РТУ МИРЭА, 2024. — 109 с. — ISBN 978-5-7339-2186-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/420878

4. Громов, А. Ю. Моделирование бизнес-процессов : учебное пособие / А. Ю. Громов, Е. А. Трушина. — Рязань : РГРТУ, 2023. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/439700

5. Антикризисное управление в туризме, гостеприимстве и ресторанном сервисе : учебное пособие / Е. И. Охрименко, А. А. Ошкордина, Е. Г. Радыгина [и др.]. — Екатеринбург : УрГЭУ, 2023. — 159 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/444011

Учебно-методические издания:

1. Учебная (ознакомительная) практика: Рабочая программа для обучающихся I курса очной и заочной форм обучения направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа Гостиничное и ресторанное дело / А.В. Полякова, Л.В. Крылова, Л.А. Короп; [Текст]: ГО ВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. Сервиса и гост. дела – Донецк : [ДонНУЭТ], 2022. – 45 с.

2. Кощавка И..В. Инновационные гостинично-ресторанные технологии: [Текст] методические указания для выполнения курсовой работы для студ. направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» специализации «Гостинично-ресторанное дело» оч. и заоч.форм обучения / И.В. Кощавка ГО ВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М.Туган-Барановского, каф. гостиничного и ресторанного дела. - Донецк: Донецк, 2022 - 20с.

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

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

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 дополнительном профессиональном образовании*
Дегтярева Яна Владимировна	По основному месту работы	Должность – зав. кафедрой, ученая степень - кандидат экономических наук, ученое звание – доцент	Высшее, менеджмент организаций, магистр по менеджменту организаций, диплом кандидата экономических наук ДК № 051175	1. Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 0001410 от 29.11.2024, «Российское гостеприимство: технология и организация въездного международного туризма в контексте приоритетных страновых направлений», 252 часа, АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства», г. Санкт-Петербург 2. Удостоверение о повышении квалификации №23007626 от 22.08.2023, «Базовые сервисы цифрового образования: инструменты и педагогические методики обучения с применением электронных дистанционных технологий», 82 часа, АНО ДПО ЦДПО «Просвещение», г. Сочи 3. 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 4. Удостоверение о повышении квалификации №262419589938 от

				27.04.2024, «Управление устойчивым развитием туристской индустрии», 16 часов, ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», г. Ставрополь 5. 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 6. Удостоверение о повышении квалификации №800400005427 от 18.11.2024, «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 часов, ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», ЦДПО, г. Донецк 7. Удостоверение о повышении квалификации № 692417488765 от 04.03.2025 г., «Стартап как диплом: вопросы руководства и подготовки», 36 часов, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет», г. Тверь 8. Удостоверение о повышении квалификации ПК № 0005334 от 26.04.2025 г., «Развитие сервисных и управленческих технологий гостинично-ресторанного бизнеса в целях формирования и продвижения турпродуктов», 108 часов, АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства», г. Санкт-

				Петербург 9. Удостоверение о повышении квалификации № 770400991220 от 24.05.2025 г., «Управление качеством гостиничных услуг», 16 часов, ГАОУ ВО «Московский государственный университет спорта и туризма», г. Москва
Кощавка Ирина Владимировна	По основному виду работы	Должность – декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела, ученая степень – кандидат экономических наук, ученое звание - отсутствует	1. Высшее, Промышленное и гражданское строительство, инженер-строитель 2. Высшее, Гостиничное дело (Профиль: Гостиничное дело), квалификация Менеджер (управляющий) по административной деятельности 3.Диплом кандидата наук КАН№040272	1. Удостоверение о повышении квалификации № 800400005433 от 18.11.2024 г., «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 часов, ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», г. Донецк 2. Удостоверение о повышении квалификации №7220240338983, 30.11.2024 «Методика антикорупционного просвещения и воспитания в организациях высшего образования (для педагогических работников)», 18 часов, ФГБОУ ВО "Тюменский государственный университет", Тюмень

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Б2.О.01(У) УЧЕБНАЯ (ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ) ПРАКТИКА
(шифр и название)

Направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело
(код и наименование)
Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело
(наименование)

Трудоемкость: 6 з.е.

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:
знать:
- цели и задачи гостиничного предприятия;
- организация работы основных структурных подразделений гостиницы, методы ведения хозяйственной деятельности предприятий гостеприимства;
- организацию системы управления человеческими ресурсами в гостинице;
- организацию и внедрение действенных стратегических направлений работы предприятия;
- управленческие процессы, происходящие на предприятии;
- классификацию бизнес-процессов и их составляющих;
- современные направления в организации инновационной деятельности гостинично-ресторанного комплекса;
- основные социально-культурные принципы и технологии организации и планирования деятельности предприятий гостиничного бизнеса.

уметь:
- выполнять определенные виды работ в основных структурных подразделениях гостиничного предприятия, связанные с организационной и управленческой деятельностью;
- исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения по внедрению инноваций на предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства;
- исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения по повышению эффективности и качества внедрения и реализации стратегических направлений работы предприятия;
- решать задачи, поставленные руководителем практики от предприятия;
- исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения по повышению эффективности управленческой деятельности на предприятии.
- исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения относительно бизнес-процессов гостинично-ресторанных комплексов;
- применять методы и средства познания для совершенствования и развития своего интеллектуального и общекультурного уровня;
- использовать методы и методологию проведения исследовательской деятельности на гостиничном предприятии.

владеть:
- навыками по выполнению управленческих видов работ на предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства;
- навыками по сбору, обработке и систематизации информации, выбору методов и средств решения задач исследования;
- навыками по подготовке данных для составления обзора и отчета о деятельности предприятия;
- навыками организации и проведении практических исследований, оценки и интерпретации полученных результатов;

- навыками разрешения проблемных ситуаций, возникающих в процессе гостиничной деятельности;
- навыками по организации работы в компаниях гостиничного бизнеса.

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 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$_{УК-1}$.Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.
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	ИДК-1$_{ОПК-1.}$ Знает методы формирования технологической концепции и определяет меры по внедрению технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ОПК-1}$. Демонстрирует умение работать с основными программными продуктами в профессиональной сфере
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ОПК-2.}$ Осуществляет стратегическое управление деятельностью организаций гостеприимства и общественного питания на различных уровнях управления. ИДК-2$_{ОПК-2.}$ Осуществляет разработку и внедрение стратегий различного уровня в деятельность 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 и внедряет системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества ИДК-2$_{ОПК-3.}$ Умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, 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$_{ОПК-4.}$ Формулирует основные направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ОПК-4}$ Понимает технологии внедрения маркетинговых стратегий и программ организаций, в том числе с использованием возможностей сети Интернет
ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь	ИДК-1$_{ОПК-5.}$ Обосновывает основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций ИДК-2$_{ОПК-5}$. Умеет оценивать экономическую эффективность управленческих решений по разработке и

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
оценивать эффективность управленческих решений	внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-4. Способен к разработке, внедрению и оценке инновационных решений в гостинично-ресторанном хозяйстве	ИДК-1$_{ПК-4}$ Разрабатывает контекстные, функциональные модели различных уровней, описывающие инновационные процессы в гостинично-ресторанном хозяйстве ИДК-2$_{ПК-4}$ Разрабатывает проекты новых услуг или улучшения существующих на основе моделирования
ПК-7. Способен к исследованию процессов, явлений и объектов, относящихся к сфере профессиональной деятельности, оценке и интерпретации полученных результатов	ИДК-1$_{ПК-7}$ Проводит научные исследования бизнес-процессов в гостинично-ресторанном хозяйстве с использованием инновационных технологий и методов. ИДК-2$_{ПК-7}$ Оценивает результаты анализа деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывает рекомендации по проведению реинжиниринга бизнес-процессов

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 заведующего кафедрой) *(подпись)*

