

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Витальевна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 28.10.2025 14:32:45  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce3837224a676a2711b2

**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 октября » 2025

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ  
ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ**

**Б2.О.03(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (СЕРВИСНАЯ) ПРАКТИКА**

(вид, тип практики в соответствии с учебным планом)

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

Программа высшего образования - программа бакалавриата

Направление подготовки 43.03.01 Сервис  
(код и наименование)

Профиль Социально-культурный сервис  
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Форма обучения, курс:

очная форма обучения 2 курс

заочная форма обучения 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц  
с ограниченными возможностями  
здоровья и инвалидов

**Донецк 2025**

Рабочая программа практической подготовки при проведении практики  
Производственная (сервисная) практика для  
обучающихся

(вид, тип практики)

по направлению подготовки 43.03.01 Сервис

(код, наименование)

профилю Социально-культурный сервис

(наименование)

разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом  
ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

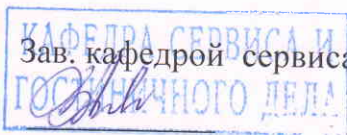
- в 2025 г. - для очной формы обучения;

- в 2025 г. - для заочной формы обучения

**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 2025 года № 15



Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

(подпись)

Я.В. Дегтярева

(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

(подпись)

И.В. Кошавка

(инициалы, фамилия)

Дата « 24 » 02 2025 года



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от « 26 » 02 2025 года № 7

Председатель

(подпись)

Л.В. Крылова

(инициалы, фамилия)

© Полякова А.В., 2025 год

© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный  
университет экономики и торговли имени  
Михаила Туган-Барановского», 2025 год

## 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 – 6                                     | Укрупненная группа направлений подготовки <u>43.00.00 Сервис и туризм</u> (код и название)                             | <u>Обязательная</u>                                            |                        |
|                                                                    | Направление подготовки <u>43.03.01 Сервис</u> (код, название)                                                          |                                                                |                        |
| Общее количество часов – 216                                       | Профиль:<br><br><u>Социально-культурный сервис</u><br>(название)                                                       | Год подготовки                                                 |                        |
|                                                                    |                                                                                                                        | 2-й                                                            | 3-й                    |
|                                                                    |                                                                                                                        | Семестр                                                        |                        |
|                                                                    |                                                                                                                        | 4-й                                                            | 6-й                    |
| Количество часов в неделю для очной формы обучения:<br><br>54 часа | Программа высшего образования -<br><br><u>программа бакалавриата</u>                                                   | Индивидуальные задания                                         |                        |
|                                                                    |                                                                                                                        | По варианту                                                    | По варианту            |
|                                                                    |                                                                                                                        | Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен):               |                        |
|                                                                    |                                                                                                                        | Зачет с оценкой                                                | Зачет с оценкой        |

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

**Цель производственной (сервисной) практики:** получение навыков самостоятельной практической деятельности, которая связана с будущей профессиональной работой на предприятиях сферы услуг разных типов и форм собственности. Обучающийся должен ознакомиться с производственной структурой предприятия, подразделениями и их функциями, технологическим циклом обслуживания клиентов предприятия сервиса.

### Задачи практики:

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

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

Практическая подготовка при проведении практики Б.2.О.03(П) Производственной (сервисной) относится к обязательной части ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль Социально-культурный сервис.

Практика связана с нормативными дисциплинами практической подготовки: «Гостиничный сервис», «Ресторанный сервис», «Организационное проектирование и управление проектами в сервисе», «Информационные технологии в сервисе», «Русский язык и культура речи», «Маркетинговые исследования в сфере услуг», «Интеллектуальная собственность», «Иностранный язык», «Правоведение», «Компьютерные технологии в сервисе», «Основы научных исследований» и других. Она является основой для интегрирования учебных дисциплин в целостное представление о профессии и обеспечивает возможность реализовать арсенал полученных знаний, сформированных умений и навыков в ходе изучения следующих учебных циклов: социально-гуманитарного, математического и естественнонаучного, а также профессионального.

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

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

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

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

**знать:**

- цели и задачи предприятия сервиса;
- организацию работы основных подразделений;
- технологический цикл обслуживания клиентов;
- основные организационно-технологические процессы производства услуг;
- обязанности персонала подразделений и отделов, их должностные обязанности.

**уметь:**

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

**владеть:**

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

## 5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

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

| Этап практики                      | Описание содержания работы на каждом этапе (теме)                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                  | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                    | ассортимента; регистрация, подтверждение и выполнение предварительных заказов, составление административных отчетов.                                                                                                                                                                                         |
|                                    | 3.2. Анализ процесса регистрации клиентов по прибытии на предприятие сервиса. Предрегистрационная деятельность: оформление регистрационной карточки или анкеты. Регистрационная запись в журнале регистрации граждан. Автоматизированная и неавтоматизированная система оформления и выполнения заказа.      |
|                                    | 3.3. Анализ правил предварительной оплаты за основные услуги. Тарифы на основные услуги. Методы оплаты за основные услуги. Порядок и формы выписывания счетов. Кассовые и персональные чеки, гарантированное обслуживание чеков. Расчеты с использованием пластиковых карточек. Оплата услуг через Интернет. |
|                                    | 3.4. Анализ перечня основных и дополнительных услуг предприятия, особенности их предоставления. Обслуживание клиентов. Система обеспечения безопасности гостя (защита жизни, здоровья человека, сохранности имущества). Виды дополнительных услуг. Использование информационных стендов. Рассмотрение жалоб. |
|                                    | 3.6. Конечный расчет за оказанные услуги. Оформление соответствующей документации. Оформление бланков строгой отчетности.                                                                                                                                                                                    |
|                                    | 3.1. Анализ системы заказов услуг. Исследование основных этапов процесса заказа услуг: подбор услуги из предложенного ассортимента; регистрация, подтверждение и выполнение предварительных заказов, составление административных отчетов.                                                                   |
| 4. Индивидуальное задание практики | Выполнение задания по варианту                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 5. Оформление результатов практики | Написание отчета и его защита                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## 6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

| Название                                                    | Количество часов/дней |                        |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------|
|                                                             | очная форма обучения  | заочная форма обучения |
| 1                                                           | 2                     | 3                      |
| 1 Организационно-технологическая характеристика предприятия |                       |                        |

| Название                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Количество часов/дней |                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | очная форма обучения  | заочная форма обучения |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2                     | 3                      |
| 1.1. Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охраны труда, правил противопожарной безопасности; составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по предприятию                | 15/2                  | 15/2                   |
| 1.2. Общие сведения о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты. Особенности дизайна гостиничного предприятия                                                                                                                 | 15/2                  | 15/2                   |
| 2. Ознакомление с основными подразделениями предприятия и их функциями                                                                                                                                                                                                                                  |                       |                        |
| 2.1. Знакомство с подразделениями предприятия, их названия, функции и квалификационный состав. Система взаимодействия между различными подразделениями.                                                                                                                                                 | 15/2                  | 15/2                   |
| 2.2. Структура подчинения сотрудников различных подразделений. Должности и квалификация работников, их взаимодействие.                                                                                                                                                                                  | 15/2                  | 15/2                   |
| 2.3. Должностные обязанности (инструкции) и навыки, необходимые для исполнения должностных обязанностей.                                                                                                                                                                                                | 15/2                  | 15/2                   |
| 3. Анализ технологического цикла обслуживания клиента предприятия сервиса                                                                                                                                                                                                                               |                       |                        |
| 3.1. Анализ системы заказов услуг. Исследование основных этапов процесса заказа услуг: подбор услуги из предложенного ассортимента; регистрация, подтверждение и выполнение предварительных заказов, составление административных отчетов.                                                              | 15/2                  | 15/2                   |
| 3.2. Анализ процесса регистрации клиентов по прибытии на предприятие сервиса. Предрегистрационная деятельность: оформление регистрационной карточки или анкеты. Регистрационная запись в журнале регистрации граждан. Автоматизированная и неавтоматизированная система оформления и выполнения заказа. | 15/2                  | 15/2                   |
| 3.3. Анализ правил предварительной оплаты за основные услуги. Тарифы на основные услуги. Методы оплаты за основные услуги. Порядок и формы выписывания счетов. Кассовые и персональные чеки, гарантированное обслуживание чеков. Расчеты с использованием                                               | 15/2                  | 15/2                   |

| Название                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Количество часов/дней |                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | очная форма обучения  | заочная форма обучения |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2                     | 3                      |
| пластиковых карточек. Оплата услуг через Интернет.                                                                                                                                                                                                                                                           |                       |                        |
| 3.4. Анализ перечня основных и дополнительных услуг предприятия, особенности их предоставления. Обслуживание клиентов. Система обеспечения безопасности гостя (защита жизни, здоровья человека, сохранности имущества). Виды дополнительных услуг. Использование информационных стендов. Рассмотрение жалоб. | 15/2                  | 15/2                   |
| 3.6. Конечный расчет за оказанные услуги. Оформление соответствующей документации. Оформление бланков строгой отчетности.                                                                                                                                                                                    | 15/2                  | 15/2                   |
| 3.1. Анализ системы заказов услуг. Исследование основных этапов процесса заказа услуг: подбор услуги из предложенного ассортимента; регистрация, подтверждение и выполнение предварительных заказов, составление административных отчетов.                                                                   | 15/2                  | 15/2                   |
| 4. Индивидуальное задание практики                                                                                                                                                                                                                                                                           | 30/4                  | 30/4                   |
| 5. Оформление результатов практики                                                                                                                                                                                                                                                                           | 20/2                  | 20/2                   |
| Итого:                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 216/28                | 216/28                 |

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

В ходе реализации практической подготовки при проведении производственной (сервисной) 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 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 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 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 практической подготовки при проведении практики предусматривает выполнение индивидуального задания, тематика которого приведена ниже:

1. Анализ обеспечения техническими средствами предприятия сервиса, рекомендации по его улучшению.

2. Роль персонала предприятия в формировании и поддержании имиджа предприятия сервиса.

3. Характеристика организации рабочего места администратора с указанием необходимых требований.
4. Требования к организации процессов обслуживания на предприятии.
5. Проведение исследования степени механизации труда на предприятии питания.
6. Определение основных групп потребителей услуг на данном предприятии, рекомендации относительно особенностей их обслуживания.
7. Анализ штатного расписания предприятия сервиса, установление рационального количества персонала различных отделов, учитывая мощность предприятия.
8. Охарактеризовать действующую структуру управления предприятия.
9. Разработка предложений по совершенствованию организации одного из подразделений предприятия сервиса.
10. Определение степени автоматизации предприятия сервиса, характеристика автоматизированных рабочих мест и их функциональное назначение.
11. Характеристика и анализ состояния материально-технической базы предприятия сервиса.
12. Анализ требований нормативной документации по оказанию услуг предприятием сервиса.
13. Характеристика потребностей потребителей предприятий сервиса и способы их удовлетворения.

## 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 | 60                      |            |
| - индивидуальное задание      | 20                      |            |
| Защита работы                 | 20                      |            |
| Промежуточная аттестация      | Зачет с оценкой         | 100        |
| <b>Итого за семестр</b>       |                         | <b>100</b> |

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 | Определение                                                            |
|-----------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 90-100                                        | «Отлично» (5)            | отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей |

| Сумма баллов за все виды учебной деятельности | По государственной шкале  | Определение                                                                                                            |
|-----------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 75-80                                         | «Хорошо» (4)              | хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок ( 10 -15%)                           |
| 60-70                                         | «Удовлетворительно» (3)   | удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков, выполнение удовлетворяет минимальные критерии |
| 0-59                                          | «Неудовлетворительно» (2) | неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации, с повторным изучением дисциплины                            |

## 11. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Основная литература:

1. Куценко Е.В. Гостиничный сервис: Учебное пособие для обучающихся направления подготовки 43.03.01 Сервис (Профиль: Социально-культурный сервис) оч. и заоч. формы обучения. Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. ТуганБарановского», каф. сервиса и гостин.. дела ; Е.В. Куценко – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2021. – 188 с.

2. Радыгина Е.Г. Технологии гостиничной деятельности : учебник для бакалавров / Радыгина Е.Г.. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 165 с. — ISBN 978-5-4497-0797-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/99991.html>

### Дополнительная литература:

1. Захарова, Н. А. Основы гостиничного дела : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 297 с. — ISBN 978-5-4497-0308-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93543.html>

2. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие для бакалавров / Руденко Л.Л., Овчаренко Н.П., Косолапов А.Б.. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-394-04230-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/102280.html>.

3. Мусакин, А. А. Малый гостиничный бизнес [ Электронный ресурс ] : учебное пособие / А. А. Мусакин ; Министерство науки и высшего образования РФ, ФБГОУВП «Санкт-Петербургский государственный экономический университет», Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса . — Санкт-Петербург : СПбГЭУ, 2019 . — Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ .

### Учебно-методические издания:

1. Производственная (сервисная) практика: Методические рекомендации организации практической подготовки при проведении практики обучающихся 2 курса очной и 3 курса заочной форм обучения направления подготовки 43.03.01 Сервис (профиль: Социально-культурный сервис) / А.В. Полякова, А.А. Агафонова; Министерство образования и науки Российской Федерации, ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Кафедра сервиса и гостиничного дела. — Донецк: ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 2025. – 35 с.

2. Куценко Е.В. Организация гостиничного хозяйства, Часть 1: Конспект лекций для обучающихся направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-

ресторанное дело) оч. и заоч. формы обучения. Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. сервиса и гостин.. дела ; Е.В. Куценко – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2022. – 172 с.

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

4. Гостиничный сервис: Учебное пособие для обучающихся направления подготовки 43.03.01 Сервис (Профиль: Социально-культурный сервис) оч. и заоч. формы обучения. Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. сервиса и гостин.. дела ; Е.В. Куценко – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2021. – 188 с.

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

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

## 12. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

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

2.Информо : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информо», [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, сор. 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, сор. 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, сор. 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, сор. 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, сор. 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. Семякин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ООО «Атлас Донбасса», г. Донецк

- ООО «РУСЬ», г. Донецк

- ООО «РВС», кафе «Гуси-лебеди», г. Донецк

- ООО «ДОНБИЗНЕСАЛЬЯНС», г. Донецк

- ИП Ковалева Н.С., туристическое агентство «NK Travel», г. Макеевка

- ИП Холодырева О.В. «Салон красоты Оксаны Ивановой», г. Донецк

# 14. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

| Фамилия, имя, отчество   | 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*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Куценко Елена Васильевна | По основному месту работы                                                                                                                                                     | Должность – доцент, ученая степень – кандидат экономических наук | Высшее, технология питания, магистр по технологии питания; экономика предприятия, экономист, диплом кандидата экономических наук<br>КА № 000117 | 1. Удостоверение о повышении квалификации №800400005438 от 18.11.2024г., «Современные информационные технологии в образовательной среде», 28.10.2024 г. – 06.11.2024 г., 36 часов. ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ", г. Донецк<br>2. Диплом о профессиональной переподготовке ПП 0001321 от 29.11.2024 г., по дополнительной профессиональной образовательной программе "Российское гостеприимство: технология и организация въездного международного туризма в контексте приоритетных страновых направлений" с 14.10.2024 г. по 29.11.2024 г., 252 ч., АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства»<br>3. Удостоверение о повышении квалификации №7220240339071 «Методика антикоррупционного просвещения и воспитания» в |

|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | организациях высшего образования (для педагогических работников)», с 25.11.2024 г. по 30.11.2024 г., 18 часов, ТЮМГУ, г. Тюмень<br>4. Удостоверение о повышении квалификации №770400991221 от 24.05.2025 г. «Управление качеством гостиничных услуг», с 20.05.2025 г. по 24.05.2025 г., 16 часов, ГАОУ ВО МГУСиТ, г. Москва |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|