Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 11:55:31
Уникальный программный ключ:
b066544bae1d449cd8bfce792f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л. В. Крылова
(подпись)
«25» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Б.2.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 бакалавриата

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование)
Профиль Гостинично-ресторанное дело
(наименование)
Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Форма обучения, курс:
очная форма обучения 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 *43.03.03 Гостиничное дело*
(код, наименование)
профилю *Гостинично-ресторанное дело*,
(наименование)
разработанная в соответствии с ОПОП ВО, для набора обучающихся 2026 года.

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

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

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

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

Дата « 24 » 02 2026 года

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

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

1.ОПИСАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

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

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Цель учебной (ознакомительной) практики: закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин; закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе обучения; развитие и накопление специальных навыков учебной работы; формирование всесторонне развитой личности готовой к профессиональной и социальной деятельности, имеющей глубокую теоретическую и практическую подготовку в области гостиничного дела.

Задачи:

- воспитание устойчивого интереса к профессии, убежденности в правильности ее выбора, осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;
- получение навыков ведения делопроизводства и документооборота в органах и организациях, формирование первичных навыков работы с компьютерной техникой, обеспечивающей профессиональную деятельность;
- овладение методами самоорганизации рабочего времени, рационального формирование опыта самостоятельной, творческой работы, умений организовать свой труд, порождать новые идеи, находить подходы к их реализации;
- формирование у обучающихся умений и навыков в формулировании задач, возникающих в ходе практической деятельности, и определении путей их решения;

- приобретение умений и навыков использования инструментальных средств для получения и обработки информационных данных в соответствии с поставленной задачей;
- применение умений и приобретение навыков работы с компьютером как средством управления информацией, способности работать с информацией в глобальных компьютерных сетях;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных работ, формулировки и обоснования полученных выводов;
- выработка профессиональных навыков и умений, способствующих комплексному формированию у обучающихся общекультурных и профессиональных компетенций в области гостиничного бизнеса.

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: «Философия», «История России», «Естественнонаучная картина мира», «Правоведение», «Русский язык и культура речи», «Экономическая теория», «Безопасность жизнедеятельности», «Иностранный язык», «Основы охраны труда», «Мировое гостиничное хозяйство», «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**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1$_{УК-1}$ Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи ИДК-2$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи на основе системного подхода, определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1$_{УК-2}$ Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2$_{УК-2}$ Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

знать:
- общие сведения о системе высшего образования, организационной структуре университета, его подразделений;
- организацию учебного процесса в университете, его основные положения;
- особенности профессиональной подготовки специалистов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело;

уметь:
- формулировать цели, задачи исследования;
- правильно составить конспект лекции, краткий конспект лекции;
- правильно подготовиться к практическому, лабораторному занятию, семинару, модульному контролю знаний;
- использовать современные информационные и коммуникационные технологии в процессе работы с собранной информацией и ее обработки;
- нормативные и правовые документы, профессиональную терминологию;

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.Общие сведения о системе высшего образования, организационной структуре университета, его подразделений.	1.1 ознакомление с системой высшего образования и нормативно-правовым обеспечением управлением высшим образованием;
	1.2 ознакомление с историей университета, кафедры сервиса и гостиничного дела;
	1.3 ознакомление со структурой и органами управления университетом, факультетом, кафедрой;
	1.4 обработка материала по разделу;
2. Организация учебного процесса в университете, его основные положения.	2.1 ознакомление с организацией учебного процесса в университете, его основными положениями;
	2.2 ознакомление с системой дистанционного обучения Moodle, получение навыков ее использования;
	2.3 обработка материала по разделу;
3. Получение информации в библиотеке ДонНУЭТ, в Internet.	3.1 ознакомление с библиотекой ДонНУЭТ, получение навыков использования электронного каталога;
	3.2 получение навыков работы с нормативными и правовыми документами, изучение профессиональной терминологии;

Этап практики	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
1	2
	3.3 поиск информации в Internet, работа с полученной информацией, анализ, систематизация
4. Введение в специальность.	ознакомление с особенностями профессиональной подготовки специалистов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело;
5. Индивидуальное задание практики.	5.1 создание сложного документа при помощи средств текстового редактора; создание презентации.
	5.2 выполнение индивидуального задания (вариант по заданию руководителя практики)
6. 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. Общие сведения о системе высшего образования, организационной структуре университета, его подразделений.		
1.1 ознакомление с системой высшего образования и нормативно-правовым обеспечением управлением высшим образованием;	15/2	15/2
1.2 ознакомление с историей университета, кафедры сервиса и гостиничного дела;	15/2	15/2
1.3 ознакомление со структурой и органами управления университетом, факультетом, кафедрой;	15/2	15/2
1.4 обработка материала по разделу;	15/2	15/2
2. Организация учебного процесса в университете, его основные положения.		
2.1 ознакомление с организацией учебного процесса в университете, его основными положениями;		15/2
2.2 ознакомление с системой дистанционного обучения Moodle, получение навыков ее использования;	15/2	15/2
2.3 обработка материала по разделу;	15/2	15/2
3. Получение информации в библиотеке ДонНУЭТ, в Internet		
3.1 ознакомление с библиотекой ДонНУЭТ, получение навыков использования электронного каталога;	15/2	15/2
3.2 получение навыков работы с нормативными	15/2	15/2

Название	Количество часов/дней	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
1	2	3
и правовыми документами, изучение профессиональной терминологии;		
3.3 поиск информации в Internet, работа с полученной информацией, анализ, систематизация	15/2	15/2
4. Введение в специальность		
ознакомление с особенностями профессиональной подготовки специалистов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело;	15/2	15/2
5. Индивидуальное задание практики.		
5.1 создание сложного документа при помощи средств текстового редактора; создание презентации .	16/2	16/2
5.2 выполнение индивидуального задания (вариант по заданию руководителя практики)	15/2	15/2
6. Оформление результатов практики		
Написание отчета и его защита	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 учебной (ознакомительной) практики для лиц с ограниченными возможностями применяется индивидуальный подход в период всех этапов учебной 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 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 занятий;

- 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 выполнениеиндивидуального задания, тематика которого приведена ниже:

1.Организация работы службы хозяйственного обеспечения.

2.Организация работы коммерческой службы.

3.Организация работы службы обслуживания.

4.Организация работы службы приема и размещения гостиничного предприятия.

5.Организация работы инженерно-технической службы.

6.Организация работы отдела маркетинга и связи с общественностью.

7.Организация работы административной службы.
8.Организация работы службы безопасности.
9.Организация работы службы питания.
10.Организация работы службы бронирования.
11.Организация работы вспомогательных служб.
12.Развитие гостиничного хозяйства на современном этапе в ДНР.
13.Развитие гостиничного хозяйства на современном этапе в РФ.
14.Развитие гостиничного хозяйства на современном этапе в Республике Крым.
15.Развитие гостиничного хозяйства на современном этапе в Московской области.
16.Развитие гостиничного хозяйства на современном этапе в Краснодарском крае.
17.Развитие гостиничного хозяйства на современном этапе в Кабардино-Балкарии.
18.Развитие гостиничного хозяйства на современном этапе в Карачаево-Черкесии.
19.Развитие гостиничного хозяйства на современном этапе в Карелии.
19.Развитие гостиничного хозяйства на современном этапе в Алтайском крае.
20.Развитие гостиничного хозяйства на современном этапе в Волгоградской области
21.Развитие гостиничного хозяйства на современном этапе в Калининградской области
22.Развитие гостиничного хозяйства на современном этапе в Нижегородской области
23.Развитие гостиничного хозяйства на современном этапе в Севастополе
24.Развитие гостиничного хозяйства на современном этапе в Рязанской области
25.Развитие гостиничного хозяйства на современном этапе в Ростовской области
26.Развитие гостиничного хозяйства на современном этапе в Псковской области
27.Развитие гостиничного хозяйства на современном этапе в Астраханской области
28.Развитие гостиничного хозяйства на современном этапе в Приморском крае
29.Развитие гостиничного хозяйства на современном этапе в Амурской области.

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 литература:

1. Леонович, А. А. Основы научных исследований : учебник для вузов / А. А. Леонович, А. В. Шелоумов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 124 с. — ISBN 978-5-507-47795-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/419114

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

3. Михайлова, Н. К. История гостеприимства : учебное пособие для вузов / Н. К. Михайлова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 92 с. — ISBN 978-5-507-50366-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/422270

Дополнительная литература:

1. Постановление Правительства РФ«Об утверждении Положения о классификации средств размещения » от 27 декабря 2024 г. № 1951.

2. Постановление правительства РФ №1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» от 21 сентября 2020г.

3. Астахова Ю.Г. Гостиничное дело : учебное пособие для студентов всех форм обучения направления 43.03.02 «Туризм» / Астахова Ю.Г., Большунова Т.В.. — Липецк : Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2022. — 65 с. — ISBN 978-5-00175-098-7. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/120895.html

4. 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

5. Кузнецов, И. А. Сервисные технологии и формы обслуживания потребителя : учебное пособие / И. А. Кузнецов, А. Ю. Шевяков. — Тамбов : ТГУ им. Г.Р.Державина, 2025. — 216 с. — ISBN 978-5-00078-887-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book

6. Унифицированная система классификации средств размещения (включая «HotelStars». Практикум для обучающихся по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Международные гостиничные технологии» : учебное пособие. — Сочи : СГУ, 2022.

— 52 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/351383
7. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Л. Э. Глаголева, Е. А. Высотина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2023. — 352 с. — ISBN 978-5-4377-0016-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/317297

Учебно-методические издания:

1.Полякова А.В. Учебная (ознакомительная) практика: Рабочая программа для обучающихся I курса очной и заочной форм обучения направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостинично-ресторанное дело/ А.В. Полякова, И.В. Кощавка; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. Нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. Сервиса и гостинич. дела. – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2021. – 33 с.

2. Полякова А.В. Инфраструктура гостиничного и ресторанного хозяйства: учебное пособие/ А.В. Полякова. - Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2020. - 282с.

3. Мировое гостиничное хозяйство: методические указания для проведения практических занятий и организации самостоятельной работы обучающихся напр. подгот. 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостинично-ресторанное дело» оч. и заоч. форм обучения / А. В. Полякова; ГОВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостинич. дела. - Донецк: ДонНУЭТ, 2021. - 31с.

4. Мировое гостиничное хозяйство. Конспект лекций [Электронный ресурс] : для обучающихся I курса направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостинично-ресторанное дело» очной и заочной форм обучения / А.В. Полякова; ГОВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостинич. дела. - Донецк : ДонНУЭТ, 2021. - 80 с.

12. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

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

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

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

14. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; 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 поменеджменту 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 №262419589938 от 27.04.2024, «Управление устойчивым развитием туристской индустрии», 16 часов, ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», г. Ставрополь 3. 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 Российског университета дружбы народов имени Патриса Лумумбы, г. Москва

				5. 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 6. 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 7. Удостоверение о повышении квалификации № 770400991220 от

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Б.2.О.01(У) УЧЕБНАЯ (ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ) ПРАКТИКА

(шифр и название)

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование)
Профиль: Гостинично-ресторанное дело
(наименование)

Трудоемкость: 6 з.е.

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

знать:
- общие сведения о системе высшего образования, организационной структуре университета, его подразделений;
- организацию учебного процесса в университете, его основные положения;
- особенности профессиональной подготовки специалистов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело;

уметь:
- формулировать цели, задачи исследования;
- правильно составить конспект лекции, краткий конспект лекции;
- правильно подготовиться к практическому, лабораторному занятию, семинару, модульному контролю знаний;
- использовать современные информационные и коммуникационные технологии в процессе работы с собранной информацией и ее обработки;
- нормативные и правовые документы, профессиональную терминологию;

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

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

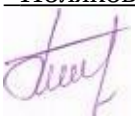
Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1$_{УК-1}$ Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи ИДК-2$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи на основе системного подхода, определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из	ИДК-1$_{УК-2}$ Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2$_{УК-2}$ Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	

Форма промежуточной аттестации: ___зачет с оценкой____

Разработчик:

_Полякова А.В., канд. техн. наук, доцент _____



__

(ФИО, ученая степень, ученое звание)(подпись)

Заведующий кафедрой:

_Дегтярева Я.В., канд. экон. наук, доцент___ _____ _

(ФИО, ученая степень, ученое звание)(подпись)

