Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Владимировна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 14:17:00
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e4d8cd8bfcc392f7224a676a271b2

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

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

(название практики)

Укрупненная группа направлений подготовки ____43.00.00 Сервис и туризм____
(код, наименование)

Образовательная программа высшего образования – программа магистратуры

Направление подготовки ____43.04.03 Гостиничное дело_____
(код, наименование)

Магистерская программа: _____Гостиничное и ресторанное дело_____
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса_____

Курс, форма обучения:
очная форма обучения 1,2 курс
заочная форма обучения 1,2 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа практической подготовки при проведении практики Научно-исследовательская работа (НИР, рассредоточенная) для обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, Магистерской программе: Гостиничное и ресторанное дело, разработанная в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

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

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «20» февраля 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» февраля 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» марта 2026 года № 8

Председатель_____ Л.В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

©Дегтярева Я.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 – 16,5</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная часть</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Общее количество часов – 594</td><td rowspan="5">Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>1-й, 2-й</td><td>1-й, 2-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>1-й, 2-й, 3-й</td><td>1-й, 2-й, 3-й</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="5">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

самостоятельной работы обучающегося – 12,7/12,7/9,5</td><td rowspan="5">Программа высшего образования – программа магистратуры</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>1-й, 2-й, 3-й Зачет с оценкой</td><td>1-й, 2-й, 3-й Зачет с оценкой</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
</table>

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

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

Задачи практики:

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

- проведение теоретических и эмпирических исследований, в том числе сбор социально-экономической и статистической информации;

- обработка, обобщение и анализ полученных данных;

- формирование навыков оформления и представления результатов научной работы в устной (доклады, сообщения, выступления) и письменной (аннотации научных работ, рефераты, научно-исследовательские аналитические обзоры, курсовые работы, отчеты по творческим и научно-исследовательским работам, статьи, и т.д.);

- ознакомление с методами организации научной работы и приобретение опыта работы путем участия в научных исследованиях кафедры;

- подготовка и написание отчета.

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

Практическая подготовка при проведении практики Б2.О.02(Н) «Научно-исследовательская работа (НИР, рассредоточенная)» относится к обязательной части ОПОП ВО.

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

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

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

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

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

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-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной	ИДК-1$_{ОПК-6.}$ Умеет применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности. ИДК-2$_{ОПК-6.}$ Представляет результаты научно-прикладных

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
деятельности	исследований в сфере профессиональной деятельности
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:

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

уметь:

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

владеть:

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

5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики (тема)	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
Ознакомление с тематикой исследовательских работ и выбор темы исследования	собеседование
Составление плана проведения научно-исследовательской работы	собеседование
Проведение работы с библиографическими источниками по тематике исследований	формирование библиографического списка

Участие в научно-исследовательской работе кафедры сервиса и гостиничного дела	статья
Участие в научных, научно-практических конференциях разных уровней, круглых столах, семинарах, организуемых кафедрой сервиса и гостиничного дела, университетом и пр.	доклад по теме исследования
Работа в студенческом научном кружке кафедры сервиса и гостиничного дела	доклад по теме исследования, презентация
Подготовка и публикация научных статей, тезисов докладов	статья, тезисы доклада
Участие в конкурсах научных работ по направлению подготовки	научная работа
Выполнение заданий в соответствии с утвержденным планом научно-исследовательской работы	индивидуальное задание
Оформление и защита отчета по научно- исследовательской работе	отчет по научно-исследовательской работе

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

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

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

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

- создание специальных рабочих мест в соответствии с характером ограничений здоровья и с учетом характера выполняемых заданий;
- доступность образовательных ресурсов для прохождения практической подготовки для инвалидов и лиц с 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;
- обеспечение доступа к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

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

2) для глухих и слабослышащих:

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

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- разъяснения и рекомендации оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- защита отчета по практике проводится в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки.

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

1 семестр

Исследовательское задание

1. Системное представление процессов предоставления услуг административной службы в гостинично-ресторанном комплексе

2. Системное представление процессов предоставления клиентам отеля информационных услуг в гостинично-ресторанном комплексе

3. Системное представление процессов предоставления физкультурно-оздоровительных услуг в гостинично-ресторанном комплексе

4. Системное представление процессов предоставления СПА-услуг в гостинично-ресторанном комплексе

5. Системное представление процессов хозяйственной деятельности гостинично-ресторанного комплекса

6. Системное представление процессов предоставления услуг безопасности в гостинично-ресторанном комплексе

7. Системное представление процессов оказания услуг инженерно-технической службы в гостинично-ресторанном комплексе

8. Системное представление процессов предоставления услуг конгрессцентра в гостинично-ресторанном комплексе

9. Системное представление процессов предоставления услуг временного проживания в гостинично-ресторанном комплексе

10. Системное представление процессов предоставления услуг питания гостям отеля

11 Системное представление процессов предоставления услуг «Room Service» в гостинично-ресторанном комплексе

12. Системное представление процессов предоставления рекреационных услуг в гостиничном комплексе

13. Системное представление процессов предоставления бытовых услуг проживающим в отеле

14. Разработать операторную модель технологического процесса производства овощных полуфабрикатов

15. Разработать операторную модель технологического процесса

16. Разработать операторную модель технологического процесса производства полуфабрикатов

17. Разработать операторную модель технологического процесса производства блюда (изделия)

2 семестр

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

1. В целом Российской Федерации
2. г. Москвы
3. г. Санкт-Петербурга
4. Центрального федерального округа
5. Северо-Западного федерального округа
6. Южного федерального округа
7. Северо-Кавказского федерального округа
8. Приволжского федерального округа
9. Уральского федерального округа
10. Сибирского федерального округа
11. Дальневосточного федерального округа
12. Краснодарского края
13. Республики Башкортостан
14. Республики Татарстан
15. Приморского края
16. Хабаровского края
17. Республики Карелия

Тематика рефератов

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

3 семестр

Исследовательское задание

1. Бизнес- процесс оказания бытовых услуг проживающим в отеле
2. Бизнес-процесс сдачи гостиничных номеров

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

Тематика рефератов

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

9. 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 в соответствии с исследовательским заданием	60	60
- индивидуальное задание (реферат)	20	20
Защита работы	20	20
Промежуточная аттестация	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
Итого за семестр	*100*	

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

10. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

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

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

Дополнительная литература:

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

2. Управление предприятиями сферы услуг общественного питания : учебник / Г. И. Андрющенко, Т. М. Гриднева, Н. Б. Гусарева [и др.] ; под редакцией А. А. Степанова. — 2-е изд. — Москва : Научный консультант, 2024. — 246 с. — ISBN 978-5-907084-47-6. — Текст :

электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/140405.html

3. Исследование бизнес-процессов гостинично-ресторанного хозяйства : коллективная монография к юбилею проф. В.Г. Топольник / В.Г. Топольник, Л.В. Крылова, Я.В. Дегтярева [и др.] ; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Кафедра сервиса и гостиничного дела. - Барнаул : Новый формат, 2024. - 253 с. - (Школа практической квалиметрии). - URL: http://catalog.donnuet.ru/. – Режим доступа: Электронная библиотека ДОННУЭТ.

Учебно-методические издания:

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

2. Математико-статистические методы исследований и системный анализ : методические указания (с программой) по самостоятельному изучению курса, выполнению контрольной работы и контрольные задания для студентов заочной формы обучения направления подготовки19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / В.Г. Топольник ; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Кафедра сервиса и гостиничного дела. - Донецк : ДОННУЭТ, 2023. - 70 с. - URL: http://catalog.donnuet.ru/. – Режим доступа: Электронная библиотека ДОННУЭТ. – Текст : электронный.

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

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

12. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

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

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

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

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

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

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

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

8. Book on lime : дистанционное образование : электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017 –. – URL:https://bookonlime.ru. – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

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

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

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

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

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

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

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

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

13. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

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

- Учебная платформа ЭО и ДОТ «Moodle» «ДОННУЭТ».
- Научная библиотека ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».

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

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

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

(шифр и название)

Направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело
(наименование)

Трудоемкость: 16,5 з.е.

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

знать:

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

уметь:

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

владеть:

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

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-6. Способен планировать и применять подходы, методы	ИДК-1$_{ОПК-6.}$ Умеет применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	деятельности. ИДК-2$_{ОПК-6.}$ Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности
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 профес-сиональной 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:

Дегтярева Я.В., канд. экон. 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)*

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА