Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 11:55:43
Уникальный программный ключ:
b066544bae1d449cd8bfce792f7224a676a271b3

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.В.03 (Пд) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) 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 4 курс
заочная форма обучения 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа практической подготовки при проведении практики

Производственная (преддипломная) 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.

Разработчики: Полякова Алла Вениаминовна, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела, кандидат технических наук, доцент

Рославцева Елена Александровна, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела, кандидат экономических наук, доцент

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

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

_____ Я.В. Дегтярева
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ И.В. Кощавка
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата « 24 » 02 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «25» марта 2026 года № 8

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

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

1. ОПИСАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателей</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика практической подготовки при проведении практики</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
43.00.00 Сервис и туризм
(код и название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело
(код, название)</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Общее количество часов – 108</td><td rowspan="4">Профиль:
Гостинично-ресторанное дело
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>8-й</td><td>10-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 производственной (преддипломной) практики: получение навыков самостоятельной практической деятельности, связанной с будущей трудовой деятельностью на предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства разных типов и форм собственности, ознакомление с особенностями организационной структуры средства размещения, его инфраструктурными элементами и планировочными решениями, а также с особенностями организации номерного фонда, ассортиментом оказываемых услуг на предприятии. Изучение принципов и механизма управления предприятием, организации труда управленческого и производственного персонала предприятия, организацией маркетинговой деятельности на предприятии, проведения анализа организации работ по управлению качеством гостиничных услуг.

Задачи практики:

- формирование общего представления о деятельности, определение цели и задач гостиничного предприятия;
- ознакомление с работой основных структурных подразделений гостиницы, составом номерного фонда, особенностями предоставления основных и дополнительных услуг;
- изучение структуры управления предприятием, распределения должностных обязанностей и фактического их выполнения руководителями предприятия и специалистами; разработка рекомендаций по совершенствованию организации управления предприятием;

- изучение организации маркетинговой деятельности на предприятии; -
изучение системы управления качеством услуг предприятия;
- анализ планировочных решений гостинично-ресторанного комплекса.

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

Практическая подготовка при проведении практики Б.2.В.03(Пд) Производственной (преддипломной) относится к формируемой участниками образовательных отношений части ОПОП ВО.

Практика связана с нормативными дисциплинами практической подготовки: «Предпринимательство в гостинично-ресторанном хозяйстве», «Гостиничный и ресторанный менеджмент», «Маркетинг», «Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания», «Организация работы предприятий питания», «Организация гостиничного хозяйства», «Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии». Практика является важнейшей составляющей обучения. Во время практики обучающийся осуществляет проверку своих знаний и повышает их уровень, общаясь с профессионалами, ведет сбор информации для выполнения выпускной квалификационной работы, практика также может стать началом постоянной работы.

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
ПК-1.Способен эффективно управлять предприятиями гостинично-ресторанного бизнеса, обеспечивая высокий уровень обслуживания и удовлетворяя потребности клиентов	ИДК-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает концепции для успешной работы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ПК-1}$ Обеспечивает высокий уровень обслуживания клиентов, разрабатывает и внедряет стандарты сервиса, соблюдая санитарные нормы и требования законодательства ИДК-3$_{ПК-1}$ Участвует в оптимизации инфраструктуры гостинично-ресторанного хозяйства, включая оборудование и технологии
ПК-2. Способен эффективно управлять ресурсами и процессами в гостинично-ресторанном хозяйстве, обеспечивая устойчивый рост и развитие бизнеса	ИДК-1$_{ПК-2}$ Создает и адаптирует бизнес-модели для гостиничных и ресторанных предприятий, учитывая рыночные условия и потребности клиентов ИДК-2$_{ПК-2}$ Проводит анализ результатов хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3$_{ПК-2}$ Разрабатывает планы и бюджеты, составляет

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
	отчетность, прогнозируя доходы и расходы, потребность в ресурсах для предприятий индустрии гостеприимства
ПК-3. Способен применять современные технологии и маркетинговые инструменты для формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, в т.ч. в цифровой среде	ИДК-1$_{ПК-3}$ Разрабатывает комплексные маркетинговые стратегии для привлечения и удержания клиентов ИДК-2$_{ПК-3}$ Создает качественный контент для привлечения целевой аудитории и продвижения гостинично-ресторанного продукта ИДК-1$_{ПК-3}$ Применяет инновационные технологии, в т.ч. цифровые, для увеличения продаж и создания положительного клиентского опыта в индустрии гостеприимства
ПК-4. Способен организовывать процесс обслуживания потребителей с учетом современных тенденций и традиций	ИДК-1$_{ПК-4}$ Обеспечивает соблюдение требований действующих нормативно-правовых актов, этнокультурных, исторических и религиозных традиций в процессе обслуживания гостей ИДК-2$_{ПК-4}$ Разрабатывает и внедряет сервисные программы, учитывая потребности клиентов и современные тенденции ИДК-3$_{ПК-4}$ Контролирует качество предоставляемых услуг с учетом правил и стандартов обслуживания
ПК 5. Способен проектировать объекты средств размещения и предприятий питания, обеспечивая высокую функциональность и эстетическую привлекательность	ИДК-1$_{ПК-5}$ Разрабатывает концептуальные решения для объектов размещения и предприятий питания, отражающие современные требования и тренды ИДК-2$_{ПК-5}$ Знает и соблюдает все действующие нормативные требования и стандарты при проектировании предприятий гостинично-ресторанного бизнеса ИДК-3$_{ПК-5}$ Умеет проектировать пространства, обеспечивая их функциональность и удобство для посетителей
ПК-6. Способен применять прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства и туризма	ИДК-1$_{ПК-6}$ Использует методы мониторинга и прогнозирования развития рынка индустрии гостеприимства и туризма ИДК-2$_{ПК-6}$ Использует прикладные методы маркетинговых исследований для формирования и продвижения туристского продукта, соответствующего запросам потребителей

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

знать:

- цели и задачи гостиничного предприятия;
- организацию работы основных структурных подразделений гостиницы;
- организацию эффективной маркетинговой деятельности на предприятии;
- управленческие процессы, происходящие на предприятии;
- основы организации труда управленческого персонала на предприятии;
- основы системы управления качеством услуг на предприятии;
- принципы компоновки планировочных решений гостинично-ресторанного комплекса.

уметь:

- выполнять определенные виды работ в основных структурных подразделениях гостиничного предприятия, связанные с организационной и управленческой деятельностью;
- решать задачи, поставленные руководителем практики от предприятия;
- исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения по повышению эффективности маркетинговой, управленческой и деятельности на предприятии.

владеть: культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию и сопоставлению информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, теоретическими знаниями о функционировании гостиничного предприятия и ведении различных видов производственной деятельности.

5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
1.Организационно-технологическая характеристика предприятия	1.1. Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, 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.
	1.3. Состав служб на предприятии, их краткая характеристика.
	1.4. Состав номерного фонда. Особенности оказания основных и дополнительных услуг.
2. Управление гостиничным предприятием	2.1. Структура управления предприятием: графическое представление, характеристика, анализ недостатков и преимуществ, эффективность функционирования
	2.2. Распределение должностных обязанностей и фактическое их выполнение руководителями предприятия и специалистами; предложения по совершенствованию распределения функций управления между структурными единицами в соответствии с объемом задач.
	2.3 Управленческие решения: характеристика, процесс и методы утверждения, эффективность.
	2.4. Организация труда управленческого персонала предприятия.
	2.5. Использование материально-технических и трудовых ресурсов предприятия: характеристика, рациональность и эффективность использования, меры по экономному использованию.
	2.6. Рекомендации по усовершенствованиюорганизации управления предприятием.
3. Организация маркетинговой деятельности на предприятии	3.1. Анализ рыночных возможностей предприятия
	3.2. Анализ процесса формирования программы маркетинга
	3.3. Контроль и координация маркетинговой деятельности
	3.4. Анализ процесса по разработке PR-мероприятий предприятия
4. Управление качеством продукции и услуг предприятия	4.1. Общие сведения о внедрении системы управления качеством услуг на предприятии
	4.2. Организационная структура и функции персонала службы качества
	4.3. Характеристика документации системы управления качеством услуг, которые внедрены на предприятии.
	4.4. Анализ организации работ по управлению качеством услуг на предприятии и предложения по их усовершенствованию
5. Анализ планировочных решений гостиничного	5.1. Общая функционально-планировочная характеристика структуры здания гостиницы и ее отдельных элементов.

предприятия	5.2. Характеристика зонирования и планировочных решений отдельных помещений приемно-вестибюльной группы. Анализ планировочных решений жилых помещений и вспомогательных помещений жилой группы
	5.3. Зонирование и компоновка функциональных групп помещений заведений ресторанного хозяйства при отеле
	5.4. Анализ и характеристика компоновочных решений административной, хозяйственной и производственной групп помещений гостиницы, а также помещений культурно-досугового и физкультурно-оздоровительного назначения
6. Организационно-экономическая характеристика предприятия	6.1. Штат предприятия, исследование демографии предприятия
	6.2 Наименование оказания основных и дополнительных услуг.
	6.3. Роль предприятия на потребительском рынке
7. Выручка от продажи товаров (услуг) предприятия	7.1Анализ ассортимента предлагаемых услуг и данные выручки от продажи товаров (услуг) предприятия в целом
8. Показатели по труду	8.1. Организация труда управленческого персонала предприятия
	8.2. Анализ показателей по труду
9. Доходы предприятия	9.1. Анализ размеров торговых наценок на предприятии
	9.2. Анализа доходов предприятия
	9.3. Анализ изменений, которые произошли на протяжение года в структуре доходов предприятия
10. Расходы предприятия	10.1. Анализа расходов предприятия по функциональному признаку
	10.2. Анализ изменений, которые произошли на протяжение года по стоимостным и относительным показателям
	10.3. Анализ факторов, которые повлияли на отклонение показателей
11. Прибыль предприятия	11.1. Анализ финансовых показателей деятельности предприятия
	11.2. Анализ чистой прибыли предприятия и факторов влияющих на нее
12. Индивидуальное задание	Выполнение индивидуального задания полученного от научного руководителя, связанного с темой выпускной квалификационной работы
13. Оформление результатов практики	Написание отчета и его защита

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Название	Количество часов/дней	
	очная форма обучения	заочная/очно-заочная форма обучения
1	2	3
1.Организационно-технологическая характеристика предприятия		
1.1. Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по	4/0,5	4/0,5

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.		
1.3. Состав служб на предприятии, их краткая характеристика.	4/0,5	4/0,5
1.4. Состав номерного фонда. Особенности оказания основных и дополнительных услуг.		
2. Управление гостиничным предприятием		
2.1. Структура управления предприятием: графическое представление, характеристика, анализ недостатков и преимуществ, эффективность функционирования	8/1	8/1
2.2. Распределение должностных обязанностей и фактическое их выполнение руководителями предприятия и специалистами; предложения по совершенствованию распределения функций управления между структурными единицами в соответствии с объемом задач.		
2.3 Управленческие решения: характеристика, процесс и методы утверждения, эффективность.	8/1	8/1
2.4. Организация труда управленческого персонала предприятия.		
2.5. Использование материально-технических и трудовых ресурсов предприятия: характеристика, рациональность и эффективность использования, меры по экономному использованию.	4/0,5	4/0,5
2.6. Рекомендации по усовершенствованию организации управления предприятием.		
3. Организация маркетинговой деятельности на предприятии		
3.1. Анализ рыночных возможностей предприятия	4/0,5	4/0,5
3.2. Анализ процесса формирования программы маркетинга		
3.3. Контроль и координация маркетинговой деятельности		
3.4. Анализ процесса по разработке PR-мероприятий предприятия		
4. Управление качеством продукции и услуг предприятия		
4.1. Общие сведения о внедрении системы управления качеством услуг на предприятии	8/1	8/1
4.2. Организационная структура и функции персонала службы качества		
4.3. Характеристика документации системы управления качеством услуг, которые внедрены на предприятии.		
4.4. Анализ организации работ по управлению качеством услуг на предприятии и предложения по их усовершенствованию		
5. Анализ планировочных решений гостиничного предприятия		
5.1. Общая функционально-планировочная характеристика структуры здания гостиницы и ее отдельных элементов.	6/1	6/1
5.2. Характеристика зонирования и планировочных решений отдельных помещений приемно-вестибюльной группы. Анализ планировочных решений жилых помещений и вспомогательных помещений жилой группы		
5.3. Зонирование и компоновка функциональных групп помещений заведений ресторанного хозяйства при отеле		

5.4. Анализ и характеристика компоновочных решений административной, хозяйственной и производственной групп помещений гостиницы, а также помещений культурно-досугового и физкультурно-оздоровительного назначения	8/1	8/1
6. Организационно-экономическая характеристика предприятия		
6.1. Штат предприятия, исследование демографии предприятия	8/1	8/1
6.2 Наименование оказания основных и дополнительных услуг.		
6.3. Роль предприятия на потребительском рынке		
7. Выручка от продажи товаров (услуг) предприятия		
7.1. Анализ ассортимента предлагаемых услуг и данные выручки от продажи товаров (услуг) предприятия в целом	4/0,5	4/0,5
8. Показатели по труду		
8.1. Организация труда управленческого персонала предприятия.	4/0,5	4/0,5
8.2. Анализ показателей по труду		
9. Доходы предприятия		
9.1. Анализ размеров торговых наценок на предприятии	8/1	8/1
9.2. Анализа доходов предприятия		
9.3. Анализ изменений, которые произошли на протяжение года в структуре доходов предприятия		
10. Расходы предприятия		
10.1. Анализа расходов предприятия по функциональному признаку	8/1	8/1
10.2. Анализ изменений, которые произошли на протяжение года по стоимостным и относительным показателям		
10.3. Анализ факторов, которые повлияли на отклонение показателей		
11. Прибыль предприятия		
11.1. Анализ финансовых показателей деятельности предприятия	4/0,5	4/0,5
11.2. Анализ чистой прибыли предприятия и факторов влияющих на нее		
12. Индивидуальное задание	6/1	6/1
13. Оформление результатов практики	6/1	6/1
14. Защита работы	2/0,5	2/0,5
Итого	108/14	108/14

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

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

- создание специальных рабочих мест в соответствии с характером ограничений здоровья и с учетом характера выполняемых трудовых функций на предприятии;

- доступность образовательных ресурсов для прохождения практической подготовки для инвалидов и лиц с учет индивидуальных особенностей лиц с ОВЗ или инвалидностью:

состояния здоровья, физического развития и уровня социальной и профессиональной подготовленности;

- использование в ходе практики индивидуальной организационной формы;

- разработка индивидуальной программы практики с индивидуальным графиком посещения предприятия;

- обеспечение доступа к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1)для слепых и слабовидящих:

- методические рекомендации оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;

- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2)для глухих и слабослышащих:

- разъяснения и рекомендации подаются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

- защита отчета по практике проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

3)для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- разъяснения и рекомендации оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

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

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

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)Определить степень автоматизации гостиничного предприятия и предоставить перечень автоматизированных рабочих мест в гостинице и их функциональное назначение.

2) Проанализировать график выхода на работу рабочих СПиР в гостинице и разработать оптимальный режим работы работников службы на определенный период.

3) Проанализировать состав должностной инструкции работника в соответствии с требованиями.

4) Определить основные группы потребителей гостиничных услуг на данном предприятии и дать рекомендации относительно особенностей их обслуживания.

5) Исследовать качество мебели в номере и ее соответствие категории отеля.

6) Исследовать качество постельного белья в гостинице, проанализировать периодичность ее замены и соблюдения санитарно-гигиенических требований во время замены белья.

7) Проанализировать степень механизации труда в гостиничном предприятии.

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

9) Исследовать эффективность функционирования службы Room Service в гостиничном предприятии.

10) Исследовать организацию питания персонала в гостинице, дать предложения по ее улучшению.

11) Проанализировать действующую практику подбора персонала кадровой службой гостиницы.

12) Исследовать организацию труда руководителя гостиницы.

13) Разработать мероприятия по экономному использованию материально-технических ресурсов.

14) Исследовать коммуникационные связи и сети на предприятии.

15) Исследовать организационную структуру маркетинговой службы на предприятии.

16) Исследовать цели, задачи и функции маркетинговой службы и их соответствие рынку и экономической ситуации в выбранном рыночном сегменте.

17) Разработать методику оценки уровня удовлетворенности потребителей услугами службы ... гостиницы.

18) Составить и описать иерархическую структуру показателей качества гостиничных (ресторанных) услуг.

19) Провести анкетный опрос потребителей относительно уровня качества обслуживания службы ... гостиницы.

20) Исследовать характер действия различных элементов обслуживания потребителей в подразделении ... гостиницы на восприятие ими качества услуг.

21) Разработать методику корректирующих действий по предотвращению жалоб потребителей гостинично-ресторанного комплекса.

22) Исследовать возможность совершенствования функционально-планировочной структуры гостинично-ресторанного комплекса.

23) Изучить и обосновать возможность совершенствования функциональной взаимосвязи группы жилых помещений и помещений заведений ресторанного хозяйства.

24) Разработать направления совершенствования организации функционально-планировочной взаимосвязи между функциональными помещениями заведений ресторанного хозяйства.

25) Исследовать возможность расширения ассортимента услуг культурно-досугового и физкультурно-оздоровительного направления за счет увеличения площади гостиницы и

выделение для этого отдельных помещений.

26) Разработать план работы предприятия: прогноз и перспективный план предприятия. Их разделы и основное содержание. Годовые, полугодовые, квартальные и месячные планы, их основное назначение.

27) Рассмотреть бизнес-план, основные разделы, порядок разработки. Если система планов является коммерческой тайной, то желательно ознакомиться с общей структурой всех планов, методами их разработки и составления.

28) Проанализировать структуру и состава основных фондов данного предприятия.

29) Охарактеризовать движения основных фондов (расчет коэффициентов обновления, выбытия, прироста). Изучение показателей эффективности использования основных фондов (анализ фондоотдачи, фондоемкости, фондовооруженности и технической вооруженности труда).

30) Проанализировать техническое состояние основных фондов по коэффициентам износа и годности (моральный, технический и физический износ). Амортизация. Нормы амортизации и порядок ее начисления.

31) Классификация и характеристика основных фондов предприятия.

32) Практическая структура и особенности товародвижения на данном предприятии (с точки зрения логистики).

33) Проанализировать оборотные фонды, их состав и структура. Оборотные производственные фонды и фонды обращения. Показатели эффективного использования оборотных фондов: число оборотов, коэффициент оборачиваемости в днях и коэффициент закрепления. Расчет суммы средств, высвободившихся (дополнительно вовлеченных) в результате ускорения (замедления) их оборачиваемости.

34) Охарактеризовать основные формы и системы оплаты труда. Анализ использования фонда заработной платы (определение абсолютного и относительного перерасхода (экономии) фонда заработной платы). Анализ соотношения темпов роста среднегодовой зарплаты и среднегодовой выработки одного рабочего. Пути повышения эффективности использования труда и заработной платы.

35) Охарактеризовать категории работающих: основных и вспомогательных рабочих. Расчет коэффициентов: текучести, стабильности, приема, выбытия основных рабочих. Система повышения квалификации, мероприятия по сокращению текучести кадров. Планирование деловой карьеры специалистов.

36) Проанализировать выполнение показателей по труду, структуре кадров, степени использования рабочего времени. Анализ использования фонда оплаты труда - определить правильность расходования фонда заработной платы и соответствие ее размеров объему выпускаемой продукции.

37) Проанализировать показатели производительности труда: выработка и трудоемкость. Расчет влияния изменений производительности труда и численности на выполнение плана по выпуску продукции. Темп роста производительности труда. Основные пути и резервы роста производительности труда.

38) Проанализировать показатели себестоимости (себестоимость единицы изделия, % снижения себестоимости, уровень затрат на 1 рубль товарной продукции (ТП), общехозяйственные и общепроизводственные расходы, элементы затрат на производство, калькуляция себестоимости продукции, полная себестоимость продукции, полная себестоимость товарной продукции (ТП)).

39) Определить цели и стратегии ценообразования. Метод ценообразования. Порядок определения цены по видам продукции. Рыночная корректировка цены. Влияние антимонопольного законодательства и иных законодательных актов на ценообразование.

40) Проанализировать платежеспособность предприятия. Анализ ликвидности баланса. Анализ движения денежных средств. Дебиторская и кредиторская задолженности. Анализ обеспеченности предприятия собственными средствами, материальными активами.

41) Разработка мероприятий по улучшению финансового состояния.

42) Охарактеризовать уровни каналов распределения продукции.

43) Провести маркетинговые исследования (сбор и анализ вторичной и первичной информации) по основным технико-экономическим показателям работы предприятия. Изучение и анализ спроса. Определение рыночной структуры. Изучение товара. Исследование условий конкуренции.

44) Разработать и экономическое обоснование предложений, направленных на совершенствование системы маркетинга на предприятии сервиса.

45) Охарактеризовать ассортиментной линии товаров или услуг предприятия. Оценка эффективности торговых и марочных названий, моно- и мульти - брендинг.

46) Оценить целевой рынок, конкурентной среды и целевой аудитории потребителей. Структура продукции (услуг,) характеристика и динамика реализации.

47) Проанализировать планирование и оценку логистической системы предприятия.

48) Проанализировать приоритеты стратегического развития предприятия в отрасли.

Оценка текущего состояния системы стратегического планирования в развитии предприятия.

49) Проанализировать хозяйственный и продуктовый портфель, определение миссии, целей, задач и стратегии развития предприятия.

50) Разработать и обосновать стратегический план (или его разделов) производственной программы и соответствующая корректировка всех технико-экономических показателей предприятия.

9.СИСТЕММА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по практической подготовке при прохождении практики, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания практической подготовки при прохождении практики

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - содержательная часть отчета - индивидуальное задание Защита работы	 60 20 20	
Промежуточная аттестация	*Зачет с оценкой*	*100*
Итого за семестр	*100*	

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

10. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

11. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1.Романов, Е. В. Стратегическое управление : учебник для вузов / Е. В. Романов, Е. В. Романова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 360 с. — ISBN 978-5-507-51579-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/450899

2. Управление персоналом : учебное пособие / составитель О. В. Новоселова. — Самара : Самарский университет, 2024. — 104 с. — ISBN 978-5-7883-2028-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/480638

3. Нежельченко, Е. В. Экономика предприятий сервиса : учебное пособие / Е. В. Нежельченко. — Белгород : НИУ БелГУ, 2023. — 82 с. — ISBN 978-5-9571-3505-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/399407

Дополнительная:

1.Кострова, Ю. Б. Стратегический менеджмент : учебное пособие / Ю. Б. Кострова, И. В. Саттарова, О. Ю. Шибаршина. — Москва : МУИВ, 2023. — 250 с. — ISBN 978-5-9580-0636-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/433751

2.Менеджмент : учебно-методическое пособие / П. М. Шейхова, Г. К. Алемсетова, Д. Г. Имашова, Д. Г. Валиева. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2024. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/439274

3.Кучеренко, В. Л. Менеджмент безопасности гостиничного предприятия : учебное пособие / В. Л. Кучеренко. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2023. — 160 с. — ISBN 978-5-4377-0021-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/317285

4.Тимофеева, Н. С. Менеджмент : учебное пособие / Н. С. Тимофеева, Л. Б. Гармаева. — Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2024. — 228 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/441962Тимофеева, Н. С. Менеджмент : учебное пособие / Н. С. Тимофеева, Л. Б. Гармаева. — Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2024. — 228 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/441962

5.Полякова, М. А. Основы менеджмента : учебное пособие / М. А. Полякова, Э. И. Позубенкова. — Пенза : ПГАУ, 2025. — 251 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/495095

6. Экономика предприятия : учебное пособие / составители И. А. Ангелина, Н. А. Нестерова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2024. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/461189

Учебно-методические издания:

1. Полякова А.В.Производственная (преддипломная) практика: Рабочая программа для обучающихся 4 курса очной, 5 курса заочной форм обучения направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостинично-ресторанное дело / А.В. Полякова, Л.В. Крылова, Н.С. Палий; [Текст]: ГО ВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. Сервиса и гост. дела – Донецк : [ДонНУЭТ], 2021. – 58 с.

2. Рославцева Е.А. Бизнес-планирование проекта [Электронный ресурс]: конспект лекций по дисц. "Бизнес-планирование проекта " для студ. напр. подг. 43.03.01 "Сервис" очн. и заочн. форм обучения/ Е.А. Рославцева; Мин-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донецкий

нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. сервиса. и гост. дела ; – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2022. – 110 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

ГУП ДНР «ТУРИЗМ ДОНБАСС», г.Донецк
ООО» РУСЬ», г. Донецк
ООО «РВС» кафе «Гуси-лебеди», г. Донецк
ООО «ДОНБИЗНЕСАЛЬЯНС», г. Донецк
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 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 №262419589938 от 27.04.2024, «Управление устойчивым развитием

				туристской индустрии», 16 часов, ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», г. Ставрополь 4. 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 5. Удостоверение о повышении квалификации №800400005427 от 18.11.2024, «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 часов, ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», ЦДПО, г. Донецк 6. 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 7. 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 8. Удостоверение о повышении квалификации № 770400991220 от 24.05.2025 г., «Управление качеством гостиничных услуг», 16 часов, ГАОУ ВО «Московский

Рославцева Елена Александровна	на условиях внутреннего совместительства	Доцент кафедры туризма, кандидата экономических наук, ученое звание – доцент	Высшее, технология питания, инженер-технолог, диплом кандидата экономических наук № 769 Серия КА № 000058	1. Удостоверение ПК № 23007639 от 22.08.2023, о повышении квалификации по программе «Базовые сервисы цифрового образования: инструменты и педагогические методики обучения с применением электронных дистанционных технологий», 82 часа, АНО ДПО «Центр дополнительного образования «Просвящение», г. Сочи 2. Удостоверение ПК № 800400005450 от 18.11.2024, о повышении квалификации по дополнительной профессиональной программе «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 часов, ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», г. Донецк 3. Диплом ПП № 0001246 от 29.11.2024, о профессиональной переподготовке по программе «Российское гостеприимство: технология и организация въездного международного туризма а контексте приоритетных страновых направлений", 252 часа., АНО "Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства", г. Всеволожск 4. Удостоверение № 692417488835 от 04.03.2025, о повышении квалификации по дополнительной профессиональной программе «Стартап как диплом: вопросы руководства и подготовки», 36 часов, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет» г. Тверь

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Б.2.В.03 (Пд) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА
(шифр и название)

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Профиль: Гостинично-ресторанное дело
(наименование)

Трудоемкость: 3 з.е.

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

знать:
- цели и задачи гостиничного предприятия;
- организацию работы основных структурных подразделений гостиницы;
- организацию эффективной маркетинговой деятельности на предприятии;
- управленческие процессы, происходящие на предприятии;
- основы организации труда управленческого персонала на предприятии;
- основы системы управления качеством услуг на предприятии;
- принципы компоновки планировочных решений гостинично-ресторанного комплекса.

уметь:
- выполнять определенные виды работ в основных структурных подразделениях гостиничного предприятия, связанные с организационной и управленческой деятельностью;
- решать задачи, поставленные руководителем практики от предприятия;
- исследовать, анализировать и разрабатывать рекомендации и предложения по повышению эффективности маркетинговой, управленческой и деятельности на предприятии.

владеть: культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию и сопоставлению информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, теоретическими знаниями о функционировании гостиничного предприятия и ведении различных видов производственной деятельности.

Компетенции выпускников 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
ПК-1.Способен эффективно управлять предприятиями гостинично-ресторанного бизнеса, обеспечивая	ИДК-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает концепции для успешной работы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ПК-1}$ Обеспечивает высокий уровень обслуживания клиентов, разрабатывает и внедряет стандарты сервиса, соблюдая санитарные нормы и требования законодательства

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
высокий уровень обслуживания и удовлетворяя потребности клиентов	ИДК-3$_{ПК-1}$ Участвует в оптимизации инфраструктуры гостинично-ресторанного хозяйства, включая оборудование и технологии
ПК-2. Способен эффективно управлять ресурсами и процессами в гостинично-ресторанном хозяйстве, обеспечивая устойчивый рост и развитие бизнеса	ИДК-1$_{ПК-2}$ Создает и адаптирует бизнес-модели для гостиничных и ресторанных предприятий, учитывая рыночные условия и потребности клиентов ИДК-2$_{ПК-2}$ Проводит анализ результатов хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3$_{ПК-2}$ Разрабатывает планы и бюджеты, составляет отчетность, прогнозируя доходы и расходы, потребность в ресурсах для предприятий индустрии гостеприимства
ПК-3. Способен применять современные технологии и маркетинговые инструменты для формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, в т.ч. в цифровой среде	ИДК-1$_{ПК-3}$ Разрабатывает комплексные маркетинговые стратегии для привлечения и удержания клиентов ИДК-2$_{ПК-3}$ Создает качественный контент для привлечения целевой аудитории и продвижения гостинично-ресторанного продукта ИДК-1$_{ПК-3}$ Применяет инновационные технологии, в т.ч. цифровые, для увеличения продаж и создания положительного клиентского опыта в индустрии гостеприимства
ПК-4. Способен организовывать процесс обслуживания потребителей с учетом современных тенденций и традиций	ИДК-1$_{ПК-4}$ Обеспечивает соблюдение требований действующих нормативно-правовых актов, этнокультурных, исторических и религиозных традиций в процессе обслуживания гостей ИДК-2$_{ПК-4}$ Разрабатывает и внедряет сервисные программы, учитывая потребности клиентов и современные тенденции ИДК-3$_{ПК-4}$ Контролирует качество предоставляемых услуг с учетом правил и стандартов обслуживания
ПК 5. Способен проектировать объекты средств размещения и предприятий питания, обеспечивая высокую функциональность и эстетическую	ИДК-1$_{ПК-5}$ Разрабатывает концептуальные решения для объектов размещения и предприятий питания, отражающие современные требования и тренды ИДК-2$_{ПК-5}$ Знает и соблюдает все действующие нормативные требования и стандарты при проектировании предприятий гостинично-ресторанного бизнеса ИДК-3$_{ПК-5}$ Умеет проектировать пространства, обеспечивая их функциональность и удобство для посетителей
ПК-6. Способен применять прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства и туризма	ИДК-1$_{ПК-6}$ Использует методы мониторинга и прогнозирования развития рынка индустрии гостеприимства и туризма ИДК-2$_{ПК-6}$ Использует прикладные методы маркетинговых исследований для формирования и продвижения туристского продукта, соответствующего запросам потребителей

Форма промежуточной аттестации: ___зачет с оценкой___

Разработчики:

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

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

_Рославцева Е.А., 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