Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 14:17:00
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Б2.В.01(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 магистратуры

Направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Магистерская программа Гостиничное и ресторанное дело
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Форма обучения, курс:
очная форма обучения 2 курс
заочная форма обучения 3 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 *43.04.03 Гостиничное дело*
(код, наименование)
Магистерской программы *Гостиничное и ресторанное дело*,
(наименование)
разработанная в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

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

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

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

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

Дата «24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом *ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»*
Протокол от «25» 03 2026 года № 8

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

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

1. ОПИСАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателей</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика практической подготовки при проведении практики</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 22,5</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
43.04.03 Гостиничное дело
(код, название)</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Общее количество

часов – 810</td><td rowspan="4">Магистерская программа:

Гостиничное и ресторанное дело
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>2-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>4-й</td><td>5-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 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>Зачет с оценкой</td><td>Зачет с оценкой</td></tr>
</table>

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Цель производственной (преддипломной) практики: совершенствование и дальнейшее развитие практических умений и навыков, компетенций, необходимых для успешного применения полученных теоретических знаний, а также приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности на предприятиях сферы гостеприимства разных типов и форм собственности. Анализ, обработка и оформление результатов научных исследований по программе практики, самостоятельный выбор методик для дальнейшей интерпретации данных, обоснование и разработка мероприятий, совершенствующих деятельность исследуемого предприятия. Закрепление ранее полученных теоретических знаний по учебным дисциплинам обучающихся, конкретизация сведений и приобретение новых практических умений в профессиональной деятельности, а также формирование самостоятельности суждений и умений делать умозаключения, выводы и принимать решения.

Задачи:

- подготовка обучающихся к выполнению основных видов профессиональной деятельности в условиях реального производственного и управленческого процессов;
- анализ технологических процессов гостиничного предприятия;
- анализ нормативной документации, принципов ведения хозяйственной деятельности на предприятии;
- обоснование структуры управления предприятием, распределения должностных обязанностей и фактического их выполнения руководителями предприятия и специалистами; разработка рекомендаций по совершенствованию организации управления предприятием; изучение системы управления качеством услуг гостиничного предприятия;

- анализ результатов организации маркетинговой деятельности на предприятии, конкурентоспособности предприятия;

- анализ состояния ресурсных рынков, где функционирует предприятие индустрии гостеприимства и анализ факторов влияния на его производственно-хозяйственную деятельность;

- исследование бизнес-процессов гостиничного предприятия, применения инновационных технологий, внедренных в производство услуг;

- изучение методов регулирования деятельности ГРК;

- приобретение практических навыков ведения хозяйственной деятельности и выявления резервов повышения эффективности гостиничного предприятия;

- анализ и понимание проблем, определение гипотез их решения, выбор и применение методик, анализ и интерпретация полученных результатов;

- разработка организационно-управленческих мероприятий, определение социально-экономического эффекта от реализации этих мероприятий, подготовка материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

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

Практическая подготовка при проведении Б2.В.01(Пд) Производственной (преддипломной) практики относится к обязательной части ОПОП ВО.

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

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

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
1	*2*
ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ОПК-1.}$ Знает методы формирования технологической концепции и определяет меры по внедрению технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ОПК-1}$. Демонстрирует умение работать с основными программными продуктами в профессиональной сфере
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ОПК-2.}$ Осуществляет стратегическое управление деятельностью организаций гостеприимства и общественного питания на различных уровнях управления. ИДК-2$_{ОПК-2.}$ Осуществляет разработку и внедрение стратегий различного уровня в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ОПК-3.}$ Разрабатывает и внедряет системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества ИДК-2$_{ОПК-3.}$ Умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон
ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ОПК-4.}$ Формулирует основные направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ОПК-4}$ Понимает технологии внедрения маркетинговых стратегий и программ организаций, в том числе с использованием возможностей сети Интернет
ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ИДК-1$_{ОПК-5.}$ Обосновывает основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций ИДК-2$_{ОПК-5}$. Умеет оценивать экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	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 исследований в сфере профессиональной деятельности

1	2
ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	ИДК-1$_{ОПК-7.}$ Понимает виды деятельности по реализации научной педагогической деятельности, направленной на изучение совокупности отношений, возникающих в педагогической сфере, новых образовательных технологий, активных и интерактивных форм обучения. ИДК-2$_{ОПК-7.}$ Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам в сфере гостеприимства и общественного питания
ПК-1. Способен принимать решения об организации сервисной деятельности, исходя из действующих норм правового регулирования и законодательства	ИДК-1$_{ПК-1}$ Определяет цели, задачи и приоритеты в сфере правоотношений, выбирает оптимальные способы управления, исходя из действующих правовых норм и ограничений в индустрии гостеприимства. ИДК-2$_{ПК-1}$ Анализирует действующие правовые нормы, адаптирует деятельность предприятия сферы гостеприимства и общественного питания к изменениям в законодательстве.
ПК-2. Способен управлять реализацией стратегии развития предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ПК-2}$ Проводит мониторинг и анализ развития отраслевых рынков ИДК-2$_{ПК-2}$ Разрабатывает реализует корпоративные стратегии развития предприятия сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с изменением ситуации на отраслевых рынках
ПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления охраной труда предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ПК-3}$ Применяет законодательные требования и стандарты в области охраны труда предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ПК-3}$ Разрабатывает и внедряет в деятельность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания регламенты и процедуры по охране труда.
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-5. Способен к продвижению гостинично-ресторанного продукта на всех этапах жизненного цикла, в т.ч. в цифровой среде	ИДК-1$_{ПК-5}$ Применяет инструменты, в т.ч. цифровые, для наращивания клиентской базы, увеличения продаж и улучшения взаимодействия с клиентами ИДК-2$_{ПК-5}$ Осуществляет анализ ключевых показателей маркетинговых кампаний, в т.ч. в цифровой среде
ПК-6. Способен применять технологии организации и оказания санаторно-курортных услуг	ИДК-1$_{ПК-6}$ Создает и внедряет программы рекреационного и санаторно-курортного обслуживания ИДК-2$_{ПК-6}$ Разрабатывает технологии предоставления рекреационных и санаторно-курортных услуг
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

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

знать:

- основные результаты новейших исследований, опубликованные в ведущих профессиональных журналах по проблемам в сфере гостеприимства;
- данные научных исследований, посвященных решению существующих проблем в сфере услуг;
- теоретические и нормативные основы осуществления технологических процессов выбранного объекта исследования;
- специфику осуществления проектной, аналитической, хозяйственной деятельности на уровне гостиничного предприятия;
- методологические основы проведения технологических разработок;
- инструментарий реализации проводимых исследований и анализа их результатов;
- существующие теоретические и применяемые модели исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к индустрии гостеприимства.

уметь:

- обобщать, оценивать, анализировать и осмысливать результаты новейших исследований в области технологии гостеприимства;
- выявлять перспективные направления развития предприятия гостиничной индустрии;
- применять методы и средства познания для совершенствования и развития своего интеллектуального и общекультурного уровня;
- применять методы и методологию проведения исследований деятельности гостиничного предприятия;
- выполнять определенные виды работ в основных структурных подразделениях 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 навыками:

- сбора, обработки и систематизации информации по теме исследования, выбора методов и средств решения задач исследования;
- организации и проведении практических исследований, в том числе статистических;
- подготовки данных для составления обзора, отчета о деятельности гостиничного предприятия;
- оценки и интерпретации полученных результатов.

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. Общие сведения о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты
	1.2. Состав служб на предприятии, их краткая характеристика. Состав номерного фонда. Особенности предоставления основных и дополнительных услуг

	Выявление проблем в организации работы подразделений исследуемого гостиничного предприятия
2.Организация производственных процессов в гостиничном предприятии (анализ, обработка и оформление результатов научных исследований по программе практики)	2.1. Описание базы практики как целенаправленной системы: связь с окружающей средой (входы, выходы), состав и взаимосвязь различных служб, подразделений предприятия, а также помещений для осуществления их деятельности
	2.2. Описание технологии предоставления основных услуг (размещения, обеспечения питания, безопасности, информационных услуг). Анализ перспектив внедрения новых и усовершенствованных гостиничных услуг, специальных предложений на предприятии
	2.3. Характеристика бизнеса. Формулирование миссии гостиничного предприятия, его стратегической концепции. Клиентская база гостиницы. Выделение основных групп бизнес-процессов (основные, обеспечивающие, управления, развития). Составление дерева процессов
	2.4. Описание бизнес-процесса приема и размещения гостя
	2.5. Выявление и анализ имеющихся проблем при осуществлении описанного бизнес-процесса. Предложения по их устранению
	2.6. Изучение состояния использования новых технологий в деятельности гостиничного предприятия
3. Организация управленческой деятельности в гостиничном предприятии	3.1. Структура управления предприятием: графическое представление, характеристика, анализ недостатков и преимуществ, эффективность функционирования. 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. Организация работы управленческого персонала предприятия, применяемых инновационных технологий в управлении. Рекомендации по совершенствованию организации управления предприятием
	3.2. Состояние внедрения системы управления качеством услуг на предприятии. Степень внимания руководства к вопросам качества и к результатам деятельности предприятия. Основные дефекты и несоответствия. Наличие жалоб от потребителей гостиничных услуг. Анализ организации работ по управлению качеством услуг на предприятии и предложения по их усовершенствованию
4. Организация маркетинговой деятельности в гостиничном предприятии	4.1. Анализ макро- (демографических, социальных, политических, экономических) и микро-факторов (поставщиков, посредников, конкурентов, контактных аудиторий) маркетинговой среды. Характеристика основных потребителей услуг. Привести основные направления коммуникационной политики и проанализировать элементы комплекса маркетинговых коммуникаций (стимулирования реализации продукции и услуг, рекламные средства и их эффективность)

5. Организационно-экономическая характеристика предприятия	5.1 Характеристика вида деятельности предприятия. Роль предприятия на потребительском рынке
6. Выручка от продажи товаров (услуг) предприятия	6.1. Анализ ассортимента предлагаемых услуг и данные выручки от продажи товаров (услуг) предприятия в целом
7. Показатели по труду	7.1. Формы и системы оплаты труда.
	7.2. Анализ показателей по труду
8. Доходы предприятия	8.1. Анализ размеров торговых наценок на предприятии
	8.2. Анализа доходов предприятия
	8.3. Анализ изменений, которые произошли на протяжение года в структуре доходов предприятия
9. Расходы предприятия	9.1. Анализа расходов предприятия по функциональному признаку
	9.2. Анализ изменений, которые произошли на протяжение года по стоимостным и относительным показателям
	9.3. Анализ факторов, которые повлияли на отклонение показателей
10. Прибыль предприятия	10.1. Анализ финансовых показателей деятельности предприятия
	10.2. Анализ чистой прибыли предприятия и факторов влияющих на нее
11. Индивидуальное задание	Выполнение индивидуального задания полученного от научного руководителя
12. Оформление результатов практики	Написание отчета и его защита

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Название	Количество часов/дней	
	очная форма обучения	заочная/очно-заочная форма обучения
1	2	3
1.Организационно-технологическая характеристика предприятия		
1.1. Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охраны труда, правил противопожарной безопасности; составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по предприятию. Общие сведения о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты	64/8	64/8
1.2. Состав служб на предприятии, их краткая характеристика. Состав номерного фонда. Особенности предоставления основных и дополнительных услуг. Выявление проблем в организации работы подразделений исследуемого гостиничного предприятия	64/8	64/8

2. Организация производственных процессов на гостиничном предприятии		
2.1. Описание базы практики как целенаправленной системы: связь с окружающей средой (входы, выходы), состав и взаимосвязь различных служб, подразделений предприятия, а также помещений для осуществления их деятельности	64/8	64/8
2.2. Описание технологии предоставления основных услуг (размещения, обеспечения питания, безопасности, информационных услуг)	64/8	64/8
2.3. Характеристика бизнеса. Формулирование миссии гостиничного предприятия, его стратегической концепции. Клиентская база гостиницы. Выделение основных групп бизнес-процессов (основные, обеспечивающие, управления, развития). Составление дерева процессов	64/8	64/8
2.4. Описание бизнес-процесса приема и размещения гостя	64/8	64/8
2.5. Выявление и анализ имеющихся проблем при осуществлении описанного бизнес-процесса. Предложения по их устранению	64/8	64/8
2.6. Изучение состояния использования новых технологий в деятельности гостиничного предприятия	64/8	64/8
3. Организация управленческой деятельности на гостиничном предприятии		
3.1. Структура управления предприятием: графическое представление, характеристика, анализ недостатков и преимуществ, эффективность функционирования. 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. Организация работы управленческого персонала предприятия, применяемых инновационных технологий в управлении. Рекомендации по совершенствованию организации управления предприятием	64/8	64/8
3.2. Состояние внедрения системы управления качеством услуг на предприятии. Степень внимания руководства к вопросам качества и к результатам деятельности предприятия. Основные дефекты и несоответствия. Наличие жалоб от потребителей гостиничных услуг Анализ организации работ по управлению качеством услуг на предприятии и предложения по их усовершенствованию.	64/8	64/8
4. Организация маркетинговой деятельности на гостиничном предприятии		
4.1. Анализ макро- (демографических,	64/8	64/8

социальных, политических, экономических) и микро-факторов (поставщиков, посредников, конкурентов, контактных аудиторий) маркетинговой среды. Характеристика основных потребителей услуг. Привести основные направления коммуникационной политики и проанализировать элементы комплекса маркетинговых коммуникаций (стимулирования реализации продукции и услуг, рекламные средства и их эффективность).		
5. Организационно-экономическая характеристика предприятия. Роль предприятия на потребительском рынке	5/1	5/1
6. Выручка от продажи товаров (услуг) предприятия		
6.1. Анализ ассортимента предлагаемых услуг и данные выручки от продажи товаров (услуг) предприятия	8/1	8/1
7. Показатели по труду		
7.1. Формы и системы оплаты труда.	5/1	5/1
7.2. Анализ показателей по труду	5/1	5/1
8. Доходы предприятия		
8.1. Анализ размеров торговых наценок на предприятии	5/1	5/1
8.2. Анализа доходов предприятия	5/1	5/1
8.3. Анализ изменений, которые произошли на протяжение года в структуре доходов предприятия	8/1	8/1
9. Расходы предприятия		
9.1. Анализа расходов предприятия по функциональному признаку	8/1	8/1
9.2. Анализ изменений, которые произошли на протяжение года по стоимостным и относительным показателям	5/1	5/1
9.3. Анализ факторов, которые повлияли на отклонение показателей	8/1	8/1
10. Прибыль предприятия		
10.1. Анализ финансовых показателей деятельности предприятия	8/1	8/1
10.2. Анализ чистой прибыли предприятия и факторов влияющих на нее	8/1	8/1
11. Индивидуальное задание	16/2	16/2
12. Оформление результатов практики	10/2	10/2
13. Защита работы	2/1	2/1
Итого	810/105	810/105

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.

Процедура проведения зачета для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Зачет может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

– в печатной форме увеличенным шрифтом;

– в форме электронного документа;

– в форме аудиофайла.

2) для глухих и слабослышащих:

– в печатной форме;

– в форме электронного документа;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

– в печатной форме;

– в форме электронного документа;

– в форме аудиофайла.

8. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Программа практической подготовки при проведении практики предусматривает выполнение индивидуального задания, тематика которого приведена ниже:

1) Определение степени автоматизации гостиничного предприятия, перечень автоматизированных рабочих мест и их функциональное назначение.

2) Определение основных групп потребителей услуг на данном предприятии, разработка рекомендаций относительно особенностей их обслуживания.

3) Исследование качества оснащения предприятия (отдела) и его соответствия требованиям.

4) Системное представление структуры деятельности базы практики. Рассмотреть структурную схему одного из подразделений гостиничного предприятия.

5) Представить дерево бизнес-процессов гостиничного предприятия. Описать основной бизнес-процесс одного из подразделений гостиницы.

6) Разработка функциональной модели "как есть", проанализировать и предложить модель "как должно быть".

7) Исследование эффективности функционирования отдела по оказанию услуг гостиничного предприятия.

8) Анализ действующей практики подбора персонала отделом кадров гостиничного предприятия.

9) Исследование организации труда руководителя отеля.

10) Разработка мероприятий по экономному использованию материально-технических ресурсов в гостинице.

11) Исследование коммуникационных связей и сети на гостиничное предприятии.

12) Стратегический маркетинг и его воздействие на сферу услуг.

13) Стратегическое управление и маркетинговая политика исследуемого гостиничного предприятия.

14) Исследование организационной структуры маркетингового отдела в гостиничном предприятии.

15) Исследование целей, задач и функций маркетингового отдела и их соответствия рынка и экономической ситуации на выбранном рыночном сегменте.

16) Особенности формирования стратегического плана на примере гостиничного предприятия – базы практики.

17) Выбор маркетинговой стратегии - решающее условие в достижении высокой конкурентоспособности гостиничного предприятия.

18) Особенности формирования системы стратегического маркетинга на предприятии гостиничной индустрии.

19) Разработка методики оценки уровня удовлетворенности потребителей услугами гостиничного предприятия.

20) Составить и описать иерархическую структуру показателей качества конкретной услуги.

21) Исследование характера действия различных элементов обслуживания потребителей в подразделении ... отеля на восприятие ими качества услуг.

22) Разработка методики корректирующих действий по предотвращению жалоб потребителей гостиничных услуг предприятия.

23) Моделирование процессов обслуживания потребителя на предприятии питании в нотации IDEF0.

24) Реинжиниринг бизнес-процессов в ресторане гостинично-ресторанного комплекса.

25) Совершенствование методов организации предприятия гостиничной индустрии.

26) Организация предоставления гостиничных услуг с учетом новых форматов обслуживания.

27) Новые методы обучения персонала, исходя из возможностей и потребностей предприятия.

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

29) 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.

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

31) Показатели эффективности использования оборудования: экстенсивные, интенсивные и интегральные коэффициенты сменности, коэффициент загрузки оборудования, коэффициент использования режимного времени.

32) Проверка соотношения темпов роста технической вооруженности труда и среднегодовой выработки одного рабочего.

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

34) Оборотные фонды и оборотные средства предприятия и пути повышения эффективности их использования.

35) Организация нормирования труда. Труд и заработная плата и пути повышения эффективности их использования.

36) Эффективность использования материальных ресурсов.

37) Оценки инвестиционных проектов и их отбор для финансирования.

38) Анализ финансового состояния предприятия.

39) Анализ маркетинговой системы гостиничного предприятия

40) Анализ товарной политики гостиничного предприятия.

41) Оценка стратегических ориентиров развития 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 Косова, Л. Н. Управление инновационными проектами и бизнес-процессами : учебное пособие / Л. Н. Косова, К. Ю. . — Москва : РГУП, 2022. — 83 с. — ISBN 978-5-93916-997-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/263639

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

3. 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

4. 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

Дополнительная:

1 Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 164 с. — ISBN 978-5-8114-3627-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206381

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

3. Костикова, А. В. Реинжиниринг и управление бизнес-процессами предприятия : учебное пособие / А. В. Костикова, Ю. А. Сайкина. — Волгоград : ВолгГТУ, 2024. — 64 с. — ISBN 978-5-9948-4815-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/486737

4. Кириллина, Ю. В. Управление бизнес-процессами : учебное пособие / Ю. В. Кириллина. — Москва : РТУ МИРЭА, 2022. — 159 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/311351

5. 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

6. 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

Учебно-методические издания:

1. Преддипломная практика : Рабочая программа для обучающихся 2 курса очной и 3 курса заочной форм обучения направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» магистерская программа «Гостиничное и ресторанное дело» /Л.В. Крылова, А.В. Полякова, В.Г. Топольник, Е.А. Рославцева; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ., ГО ВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, каф. сервиса и гостин. дела – Донецк : [ДонНУЭТ], 2023. – 72 с.

2. Кощавка И..В. Инновационные гостинично–ресторанные технологии [Электронный ресурс] : конспект лекций / И. В. Кощавка. ─ Донецк : [ДонНУЭТ], 2021 . ─ Учебно-методический комплекс дисциплины.

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

4. Топольник В.Г. Исследование бизнес-процессов гостиничного хозяйства [Электронный ресурс]: метод. указания (с программой) по самост. изуч. курса, выполн. контрол. работы и контрол. задания (для студ. заоч. формы обучения направления подготов. 43.04.03 «Гостиничное дело» магистерская программа «Гостиничное и ресторанное дело») / ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. сервиса и гостин. дела; В.Г. Топольник. - Донецк: ДонНУЭТ, 2021 ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

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

14. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Дегтярева Яна Владимировна	По основному месту работы	Должность – зав. кафедрой, ученая степень - кандидат экономических наук, ученое звание – доцент	Высшее, менеджмент организаций, магистр по менеджменту организаций, диплом кандидата экономических наук ДК № 051175	1. Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 0001410 от 29.11.2024, «Российское гостеприимство: технология и организация въездного международного туризма в контексте приоритетных страновых направлений», 252 часа, АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства», г. Санкт-Петербург 2. Удостоверение о повышении квалификации №23007626 от 22.08.2023, «Базовые сервисы цифрового образования: инструменты и педагогические методики обучения с применением электронных дистанционных технологий», 82 часа, АНО ДПО ЦДПО «Просвещение», г. Сочи 3. Удостоверение о повышении квалификации

				№550400022289 от 06.12.2023, «Развитие креативного и локального туризма в регионе», 16 часов, ФГАОУ ВО «Омский государственный технический университет», г. Омск 4. Удостоверение о повышении квалификации №262419589938 от 27.04.2024, «Управление устойчивым развитием туристской индустрии», 16 часов, ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», г. Ставрополь 5. Удостоверение о повышении квалификации УПК 23 №171873 от 01.11.2024, «Профилактическая работа в молодежной среде: психологические аспекты отклоняющегося поведения», 18 часов, ЦДПО «Горизонт» Института русского языка Российского университета дружбы народов имени Патриса Лумумбы, г. Москва 6. Удостоверение о повышении квалификации №800400005427 от 18.11.2024, «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 часов, ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», ЦДПО, г. Донецк 7. Удостоверение о повышении квалификации № 692417488765 от 04.03.2025 г., «Стартап как диплом: вопросы руководства и подготовки», 36 часов, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет», г. Тверь 8. Удостоверение о повышении квалификации ПК № 0005334 от

				26.04.2025 г., «Развитие сервисных и управленческих технологий гостинично-ресторанного бизнеса в целях формирования и продвижения турпродуктов», 108 часов, АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства», г. Санкт-Петербург 9. Удостоверение о повышении квалификации № 770400991220 от 24.05.2025 г., «Управление качеством гостиничных услуг», 16 часов, ГАОУ ВО «Московский государственный университет спорта и туризма», г. Москва
Кощавка Ирина Владимировна	По основному виду работы	Должность – декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела, ученая степень – кандидат экономических наук, ученое звание - отсутствует	1. Высшее, Промышленное и гражданское строительство, инженер-строитель 2. Высшее, Гостиничное дело (Профиль: Гостиничное дело), квалификация Менеджер (управляющий) по административной деятельности 3.Диплом кандидата наук КАН№040272	1. Удостоверение о повышении квалификации № 800400005433 от 18.11.2024 г., «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 часов, ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», г. Донецк 2. Удостоверение о повышении квалификации №7220240338983, 30.11.2024 «Методика антикорупционного просвещения и воспитания в организациях высшего образования (для педагогических работников)», 18 часов, ФГБОУ ВО "Тюменский государственный университет", Тюмень
Рославцева Елена Александровна	По основному виду работы	Доцент кафедры туризма, кандидата экономических наук, ученое звание – доцент	Высшее, технология питания, инженер-технолог, диплом кандидата экономических наук № 769 Серия	1. Удостоверение ПК № 23007639 от 22.08.2023, о повышении квалификации по программе «Базовые сервисы цифрового образования: инструменты и педагогические методики обучения с

			КА № 000058	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

Б2.В.01(Пд) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА
(шифр и название)

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

Трудоемкость: 22,5 з.е.

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:
знать:
- основные результаты новейших исследований, опубликованные в ведущих профессиональных журналах по проблемам в сфере гостеприимства;
- данные научных исследований, посвященных решению существующих проблем в сфере услуг;
- теоретические и нормативные основы осуществления технологических процессов выбранного объекта исследования;
- специфику осуществления проектной, аналитической, хозяйственной деятельности на уровне гостиничного предприятия;
- методологические основы проведения технологических разработок;
- инструментарий реализации проводимых исследований и анализа их результатов;
- существующие теоретические и применяемые модели исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к индустрии гостеприимства.

уметь:
- обобщать, оценивать, анализировать и осмысливать результаты новейших исследований в области технологии гостеприимства;
- выявлять перспективные направления развития предприятия гостиничной индустрии;
- применять методы и средства познания для совершенствования и развития своего интеллектуального и общекультурного уровня;
- применять методы и методологию проведения исследований деятельности гостиничного предприятия;
- выполнять определенные виды работ в основных структурных подразделениях 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 навыками:
- сбора, обработки и систематизации информации по теме исследования, выбора методов и средств решения задач исследования;
- организации и проведении практических исследований, в том числе статистических;
- подготовки данных для составления обзора, отчета о деятельности гостиничного предприятия;
- оценки и интерпретации полученных результатов.

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
1	*2*
ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ОПК-1.}$ Знает методы формирования технологической концепции и определяет меры по внедрению технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ОПК-1}$. Демонстрирует умение работать с основными программными продуктами в профессиональной сфере
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ОПК-2.}$ Осуществляет стратегическое управление деятельностью организаций гостеприимства и общественного питания на различных уровнях управления. ИДК-2$_{ОПК-2.}$ Осуществляет разработку и внедрение стратегий различного уровня в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ОПК-3.}$ Разрабатывает и внедряет системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества ИДК-2$_{ОПК-3.}$ Умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон
ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ОПК-4.}$ Формулирует основные направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ОПК-4}$ Понимает технологии внедрения маркетинговых стратегий и программ организаций, в том числе с использованием возможностей сети Интернет
ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ИДК-1$_{ОПК-5.}$ Обосновывает основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций ИДК-2$_{ОПК-5}$. Умеет оценивать экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	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 исследований в сфере профессиональной деятельности

1	2
ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	ИДК-1$_{ОПК-7.}$ Понимает виды деятельности по реализации научной педагогической деятельности, направленной на изучение совокупности отношений, возникающих в педагогической сфере, новых образовательных технологий, активных и интерактивных форм обучения. ИДК-2$_{ОПК-7.}$ Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам в сфере гостеприимства и общественного питания
ПК-1. Способен принимать решения об организации сервисной деятельности, исходя из действующих норм правового регулирования и законодательства	ИДК-1$_{ПК-1}$ Определяет цели, задачи и приоритеты в сфере правоотношений, выбирает оптимальные способы управления, исходя из действующих правовых норм и ограничений в индустрии гостеприимства. ИДК-2$_{ПК-1}$ Анализирует действующие правовые нормы, адаптирует деятельность предприятия сферы гостеприимства и общественного питания к изменениям в законодательстве.
ПК-2. Способен управлять реализацией стратегии развития предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ПК-2}$ Проводит мониторинг и анализ развития отраслевых рынков ИДК-2$_{ПК-2}$ Разрабатывает реализует корпоративные стратегии развития предприятия сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с изменением ситуации на отраслевых рынках
ПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления охраной труда предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ПК-3}$ Применяет законодательные требования и стандарты в области охраны труда предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ПК-3}$ Разрабатывает и внедряет в деятельность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания регламенты и процедуры по охране труда.
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-5. Способен к продвижению гостинично-ресторанного продукта на всех этапах жизненного цикла, в т.ч. в цифровой среде	ИДК-1$_{ПК-5}$ Применяет инструменты, в т.ч. цифровые, для наращивания клиентской базы, увеличения продаж и улучшения взаимодействия с клиентами ИДК-2$_{ПК-5}$ Осуществляет анализ ключевых показателей маркетинговых кампаний, в т.ч. в цифровой среде
ПК-6. Способен применять технологии организации и оказания санаторно-курортных услуг	ИДК-1$_{ПК-6}$ Создает и внедряет программы рекреационного и санаторно-курортного обслуживания ИДК-2$_{ПК-6}$ Разрабатывает технологии предоставления рекреационных и санаторно-курортных услуг
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____

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