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:
b066544bae1[illegible]

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.02(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ) 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 3 курс
заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа практической подготовки при проведении практики

Производственная (организационно-управленческая) практика для обучающихся
(вид, тип практики)

по направлению подготовки *43.03.03 Гостиничное дело*
(код, наименование)

профилю *Гостинично-ресторанное дело*
(наименование)

разработанная в соответствии с ОПОП ВО, для набора обучающихся 2026 года.

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

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

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

_____ 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 – 6</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 – 216</td><td rowspan="4">Профиль:
Гостинично-ресторанное дело
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>3-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>6-й</td><td>8-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
54 часа</td><td rowspan="3">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):
Зачет с оценкой | Зачет с оценкой</td></tr>
</table>

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Цель производственной (организационно-управленческой) практики: получение навыков самостоятельной практической деятельности, связанной с будущей профессиональной работой на предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства разных типов и форм собственности. Ознакомление с работой различных служб отеля и, в частности, с подразделением организации питания в его составе, что будет способствовать закреплению знаний, полученных при изучении учебных дисциплин и приобретению определенных умений в ходе выполнения производственных задач.

Задачи практики:

- формирование общего представления о деятельности гостиничного комплекса;
- определение цели и задач гостиничного предприятия;
- исследования работы основных служб отеля;
- исследования организации производства на предприятиях ресторанного хозяйства при отеле; - исследования организации обслуживания потребителей в торговых залах предприятий общественного питания;
- исследования предоставления услуг питания в номерах гостиничного предприятия;
- исследования особенностей организации обслуживания конгрессных мероприятий, торжественных событий, туристических групп, иностранных туристов;

- выполнение индивидуального задания (по заданию руководителя практики).

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

Практическая подготовка при проведении практики Б.2.В.02(П) Производственной (организационно-управленческой) относится к формируемой участниками образовательных отношений части ОПОП ВО.

Практика связана с нормативными дисциплинами практической подготовки: «Стандартизация, сертификация и метрология», «Организация работы предприятий питания», «Экономика предприятия», «Бухгалтерский учёт», «Экспертиза качества предоставленных услуг гостиничного и ресторанного хозяйства», «Проектирование гостиничной деятельности», «Углубленное изучение организации питания», «Ценообразование гостиничных услуг», «Компьютерное технологическое проектирование», «Дизайн объектов гостинично-ресторанного хозяйства», «Технологии гостиничной деятельности» и других. Она является основой для интегрирования учебных дисциплин в целостное представление о профессии и обеспечивает возможность реализовать арсенал полученных знаний, сформированных умений и навыков в ходе изучения следующих учебных циклов: социально-гуманитарного, математического и естественнонаучного, а также профессионального.

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

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1$_{УК-1}$ Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи ИДК-2$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи на основе системного подхода, определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
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

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

знать:

- цели и задачи гостиничного предприятия;
- организацию работы основных служб гостиницы;

последовательность производственного процесса на предприятиях ресторанного хозяйства при отеле;
- особенности организации обслуживания потребителей в торговых залах предприятий ресторанного хозяйства;
- особенности предоставления услуг питания в номерах отеля;
- особенности предоставления услуг питания при обслуживании конгрессных мероприятий, торжественных событий, туристических групп, иностранных туристов.

уметь:
- выполнять отдельные виды работ в службе организации питания гостиничного предприятия; - выполнять работу сотрудников отеля второго квалификационного уровня;

владеть:
- основными навыками для выполнения работ на предприятиях ресторанного хозяйства при отеле.
- работой с компьютером, а именно с такими программными пакетами: текстовым редактором , табличным процессором , Web-браузер Internet Explorer.
- структурированием и оформлением письменных научных работ.

5. ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Этап практики	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
1	2
1.Организационно-технологическая характеристика предприятия	1.1. Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охраны труда, правил противопожарной безопасности; составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по предприятию
	1.2. Общие сведения о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты. Особенности дизайна гостиничного предприятия
	1.3 Организация работы основных подразделений гостиничного предприятия
	1.3.1. Состав служб гостиничного предприятия, их краткая характеристика, взаимодействие
	1.3.2. Организация работы других инфраструктурных подразделений гостиничного предприятия, которые предназначены предоставлять дополнительные услуги. Кадровый состав. График выхода на работу работников
2. Организация ресторанного хозяйства при отеле	2.1. Состав предприятий питания в гостинице и их краткая характеристика

Этап практики	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
1	2
	2.2. Особенности организации производства в предприятиях питания
	2.2.1. Организация складского хозяйства
	2.2.2. Организация работы заготовительных цехов
	2.2.3. Организация работы доготовочных цехов.
	2.2.4. Организация работы раздаточной.
	2.3. Особенности организации обслуживания в торговых залах предприятий питания.
	2.3.1. Характеристика торговых помещений, особенности их интерьера
	2.3.2. Методы и формы обслуживания потребителей в залах
	2.3.3. Виды меню и особенности их формирования. Организация завтраков
	2.3.4. Особенности предварительных сервировок стола. Методы подачи блюд, используемых при обслуживании потребителей
	2.3.5. Организация банкетов и приемов (подготовка и проведение мероприятий)
	2.3.6. Перечень и особенности предоставления дополнительных услуг (организация кейтерингового обслуживания, организация досуга и т.д.)
	2.4. Особенности предоставления услуг питания в номерах гостиницы
	2.4.1. Организация работы Room Service (кадровый состав службы, режим работы, организация работы, условия труда)
	2.4.2. Техника обслуживания официанта в номере гостиницы
	2.4.3. Использование специального оборудования для обслуживания номеров. Меню для обслуживания в номерах (требования, оформление, состав)
	2.4.4. Особенности функционирования мини-бара (ассортимент продукции, порядок использования, документальное оформление и расчет за использованную продукцию)
	2.5. Организация обслуживания конгрессных мероприятий (подготовка, особенности проведения съездов, совещаний, симпозиумов, выставок, конференций, семинаров, деловых встреч, переговоров)
	2.6. Организация питания иностранных туристов (учет этнических кухонь в меню,

Этап практики	Описание содержания работы на каждом этапе (теме)
1	2
	особенности обслуживания, предоставление дополнительных услуг)
	2.7. Организация питания туристических групп (виды ускоренных форм обслуживания, особенности состава меню для туристов)
3. Индивидуальное задание практики	Выполнение задания по варианту
4. Оформление результатов практики	Написание отчета и его защита

6. СТРУКТУРА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Название	Количество часов/дней	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
1	2	3
1. Организационно-технологическая характеристика предприятия		
1.1. Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охраны труда, правил противопожарной безопасности; составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по предприятию	15/2	15/2
1.2. Общие сведения о предприятии: наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты. Особенности дизайна гостиничного предприятия		
1.3 Организация работы основных подразделений гостиничного предприятия	15/2	15/2
1.3.1. Состав служб гостиничного предприятия, их краткая характеристика, взаимодействие		
1.3.2. Организация работы других инфраструктурных подразделений гостиничного предприятия, которые предназначены предоставлять дополнительные услуги. Кадровый состав. График выхода на		
2. Организация ресторанного хозяйства при отеле		
2.1. Состав предприятий питания в гостинице и их краткая характеристика	15/2	15/2
2.2. Особенности организации производства в предприятиях питания	15/2	15/2
2.2.1. Организация складского хозяйства		
2.2.2. Организация работы заготовительных цехов		

Название	Количество часов/дней	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
1	2	3
2.2.3. Организация работы доготовочных цехов		
2.2.4. Организация работы раздаточной		
2.3. Особенности организации обслуживания в торговых залах предприятий питания.	15/2	15/2
2.3.1. Характеристика торговых помещений, особенности их интерьера		
2.3.2. Методы и формы обслуживания потребителей в залах		
2.3.3. Виды меню и особенности их формирования. Организация завтраков	15/2	15/2
2.3.4. Особенности предварительных сервировок стола. Методы подачи блюд, используемых при обслуживании потребителей		
2.3.5. Организация банкетов и приемов (подготовка и проведение мероприятий)	15/2	15/2
2.3.6. Перечень и особенности предоставления дополнительных услуг (организация кейтерингового обслуживания, организация досуга и т.д.)		
2.4. Особенности предоставления услуг питания в номерах гостиницы	16/2	16/2
2.4.1. Организация работы Room Service (кадровый состав службы, режим работы, организация работы, условия труда)		
2.4.2. Техника обслуживания официанта в номере гостиницы		
2.4.3. Использование специального оборудования для обслуживания номеров. Меню для обслуживания в номерах (требования, оформление, состав)		
2.4.4. Особенности функционирования мини-бара (ассортимент продукции, порядок использования, документальное оформление и расчет за использованную продукцию)		
2.5. Организация обслуживания конгрессных мероприятий (подготовка, особенности проведения съездов, совещаний, симпозиумов, выставок, конференций, семинаров, деловых встреч, переговоров)	15/2	15/2
2.6. Организация питания иностранных туристов (учет этнических кухонь в меню, особенности обслуживания, предоставление дополнительных услуг)	15/2	15/2
2.7. Организация питания туристических групп (виды ускоренных форм обслуживания, особенности состава меню для туристов)	15/2	15/2

Название	Количество часов/дней	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
1	2	3
3. Индивидуальное задание практики	20/2	20/2
4. Оформление результатов практики	20/2	20/2
Итого:	216/28	216/28

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

В ходе реализации практической подготовки при проведении производственной (управленческой) 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

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

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

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

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

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

1)для слепых и слабовидящих:

–в печатной форме увеличенным шрифтом;

–в форме электронного документа;

–в форме аудиофайла.

2)для глухих и слабослышащих:

–в печатной форме;

–в форме электронного документа;

3)для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

–в печатной форме;

–в форме электронного документа;

–в форме аудиофайла.

8. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

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

1. Исследовать организацию функционально-планировочной взаимосвязи между помещениями службы питания и предложить направления ее усовершенствования.

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

3. Проанализировать график выхода на работу работников службы питания в гостинице и разработать оптимальный режим работы работников службы на определенный период. 4. Составить фотографию рабочего дня одного из работников предприятия питания и проанализировать эффективность использования рабочего времени.

5. Определить количество официантов (швейцаров, руководителей, гардеробщиков и т.п.) для отеля (базы практики) в соответствии с нормами и сравнить ее с фактической. 6. Проанализировать содержание должностной инструкции отдельного работника в соответствии с требованиями.

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

8. Исследовать качество меблировки в торговом зале предприятия питания и его функциональность, и соответствие категории отеля.

9. Исследовать качество постельного белья в гостинице, проанализировать периодичность ее замены и соблюдения санитарно-гигиенических требований при замене белья.

10. Исследовать степень механизации труда на предприятии питания.

11. Исследовать формы организации труда на предприятии и определить наиболее эффективные из них.

12. Определить методы нормирования труда на предприятии.

13. Организация рабочего места одного из рабочих отеля и ее анализ.

14. Исследование системы аттестации и рационализации рабочих мест в гостинице.

15. Особенности предоставления завтрака в номер, который входит в стоимость номера, как основная гостиничная услуга. Виды завтраков в гостинице.

16. Особенности обслуживания групп иностранных туристов в гостинице.

17. Исследовать эффективность функционирования службы Room Service в гостиничном предприятии.

18. Исследовать организацию питания персонала в отеле, предоставить предложения по ее улучшению.

19. Проанализировать состав меню в номере гостиничного предприятия и состав меню в зале предприятия питания, выявить их преимущества и недостатки.

20. Проанализировать технику обслуживания официанта в номере отеля.

9.СИСТЕММА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

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

Система оценивания практической подготовки при прохождении практики

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

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

10. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

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

11. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. — 2-е изд., стереотипное. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2024. — 232 с. — ISBN 978-5-904406-21-9. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/487253

2. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. — 2-е изд., стереотипное. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2024. — 232 с. — ISBN 978-5-904406-21-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/487253

3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277415

Дополнительная литература:

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.

2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

3. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ Р 55051-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.

5. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

6. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

7. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — 2-е изд., стереотипное. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2025. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/487250

8. Долматова, И. А. Проектная деятельность: организация производства и обслуживания на предприятиях питания : учебное пособие / И. А. Долматова, В. Ф. Рябова, Т. Н. Зайцева. — Магнитогорск : МГТУ им. Г.И. Носова, 2023. — 150 с. — ISBN 978-5-9967-2888-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/432749

Учебно-методические издания:

1. Производственная (управленческая) практика: Методические рекомендации организации практической подготовки при проведении практики обучающихся 3 курса очной и 4 курса заочной форм обучения направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (профиль: Гостинично-ресторанное дело) / А.В. Полякова, А.А. Агафонова; Министерство образования и науки Российской Федерации, ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Кафедра сервиса и гостиничного дела. – Донецк: ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 2025. – 36 с.

12. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

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

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

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

- ООО «РВС», кафе «Гуси лебеди», г. Донецк
- ООО «ДОНБИЗНЕСАЛЬЯНС», г. Донецк
- ООО» РУСЬ», г. Донецк
- ГУП ДНР «ТУРИЗМ ДОНБАСС»

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*
Куценко Елена Васильевна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат экономических наук	Высшее, технология питания, магистр по технологии питания; экономика предприятия, экономист, диплом кандидата экономических наук КА № 000117	1. Удостоверение о повышении квалификации №800400005438 от 18.11.2024г., «Современные информационные технологии в образовательной среде», 28.10.2024 г. – 06.11.2024 г., 36 часов. ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ", г. Донецк 2. Диплом о профессиональной переподготовке ПП 0001321 от 29.11.2024 г., по дополнительной профессиональной образовательной программе "Российское гостеприимство: технология и организация въездного международного туризма в контексте

				направлений" с 14.10.2024 г. по 29.11.2024 г., 252 ч., АНО «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства» 3. Удостоверение о повышении квалификации №7220240339071 «Методика антикоррупционного просвещения и воспитания в организациях высшего образования (для педагогических работников)», с 25.11.2024 г. по 30.11.2024 г., 18 часов, ТЮМГУ, г. Тюмень 4. Удостоверение о повышении квалификации №770400991221 от 24.05.2025 г. «Управление качеством гостиничных услуг», с 20.05.2025 г. по 24.05.2025 г.,16 часов, ГАОУ ВО МГУСиТ, г. Москва

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Б.2.В.02(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ) ПРАКТИКА

(шифр и название)

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Профиль: Гостинично-ресторанное дело
(наименование)

Трудоемкость: 6 з.е.

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

знать:

- цели и задачи гостиничного предприятия;
- организацию работы основных служб гостиницы;

последовательность производственного процесса на предприятиях ресторанного хозяйства при отеле;

- особенности организации обслуживания потребителей в торговых залах предприятий ресторанного хозяйства;
- особенности предоставления услуг питания в номерах отеля;
- особенности предоставления услуг питания при обслуживании конгрессных мероприятий, торжественных событий, туристических групп, иностранных туристов.

уметь:

- выполнять отдельные виды работ в службе организации питания гостиничного предприятия; - выполнять работу сотрудников отеля второго квалификационного уровня;

владеть:

- основными навыками для выполнения работ на предприятиях ресторанного хозяйства при отеле.
- работой с компьютером, а именно с такими программными пакетами: текстовым редактором , табличным процессором , Web-браузер Internet Explorer.
- структурированием и оформлением письменных научных работ.

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1$_{УК-1}$ Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи ИДК-2$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи на основе системного подхода, определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
ПК-1. Способен эффективно управлять предприятиями гостинично-ресторанного бизнеса	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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
обеспечивая высокий уровень обслуживания и удовлетворяя потребности клиентов	ИДК-З$_{ПК-1}$ Участвует в оптимизации инфраструктуры гостинично-ресторанного хозяйства, включая оборудование и технологии

Форма промежуточной аттестации: ___зачет с оценкой ___

Разработчик:

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



Заведующий кафедрой:

_Дегтярева Я.В., канд. экон. наук, доцент____ 

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

