



Документ подписан
электронной подписью

Серийный №: d4681dc3e5e65cad2efe19fd36b5795d

Дата подписания: 25.02.2025 15:19:10

Владелец: Ладоша Евгений Николаевич

Организация: ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ

Срок действия: с 25-02-2025 15:19:10 до 26-06-2026 15:19:10



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА Исследовательская практика

рабочая программа практики

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план б430303_1-25_ОЗГД11.plx
43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **6 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 324

в том числе:

аудиторные занятия 0

самостоятельная работа 323,8

Виды контроля в семестрах:

зачеты с оценкой 6

Распределение часов практики по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	13 1/6			
Неделя	УП	РП	УП	РП
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Сам. работа	323,8	323,8	323,8	323,8
Итого	324	324	324	324

Рабочая программа составлена _____ к.э.н, Доцент, Солодовникова Н.А

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо» _____

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф» _____

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа практики
Исследовательская практика**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	
1.1	Цели освоения производственной (исследовательской) практики: состоят в профессиональной подготовке обучающихся к реальным условиям работы на гостиничном предприятии в качестве исследователя-аналитика; интеграции приобретенных в процессе обучения в вузе общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных знаний, умений и навыков; формировании и развитии ключевых компетенций, которые позволяют провести научно-исследовательскую работу в процессе практики по актуальным вопросам развития и
1.2	Задачами производственной (исследовательской) практики являются: -закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения; -обучение использованию существующих пакетов прикладных программ для решения конкретных задач профессиональной деятельности в гостиничной деятельности; -подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности на предприятиях индустрии гостеприимства; - формирование умения заполнять отчетную документацию производственной практики; - анализ функций и задач предприятий гостиничного профиля; - знакомство с нормативными документами, определяющими формат и специфику деятельности предприятий гостиничного профиля; - получение комплексного представления о работе предприятий гостиничного профиля; - выработка навыков продвижения продуктов гостиничной деятельности; - развитие навыков делового общения со специалистами и руководителями базы практики; - сбор и анализ практического материала для исследовательской работы и отчёта. - составление итогового отчета по результатам практики; - подготовка тезисов по проведенному исследованию и определение направления для исследовательской работы в рамках ВКР.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б2.В.01.01 (П)
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Документационное обеспечение предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимств
2.1.2	Организационно-управленческая практика
2.1.3	Деловая коммуникация
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:
2.2.1	Преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРАКТИКЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ

ПК-3. Способен использовать современные научные методы исследования рынка услуг для контроля и оценки эффективности деятельности гостиничного комплекса	
ПК-3.2 Исследует рынок гостиничных услуг и применяет современные информационные и коммуникационные технологии для реализации и продвижения услуг гостиничного комплекса	
Знать:	
Запоминание	излагает основные принципы современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг гостиничного комплекса для исследования рынка гостиничных услуг
Понимание	понимает принципы и алгоритмы современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг гостиничного комплекса для исследования рынка гостиничных услуг
Применение	владеет навыками взаимодействия при определении современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг гостиничного комплекса для исследования рынка гостиничных услуг
Анализ	умеет выбирать современные информационные и коммуникационные технологий для реализации и продвижения услуг гостиничного комплекса для исследования рынка гостиничных услуг
Синтез	осуществляет внедрение принципов взаимодействия современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг гостиничного комплекса для исследования рынка гостиничных услуг
Оценка	проводит оценку результатов внедренных принципов взаимодействия при определении современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг гостиничного комплекса для исследования рынка гостиничных услуг

3.1	Знать:
3.1.1	Технологии обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания Правила и нормы профессионального гостеприимства

3.1.2	Особенности технологических процессов обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
3.2	Уметь:
3.2.1	применять навыки оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов по классификации гостиниц и иных средств размещения; внедрять в организации сферы гостеприимства и общественного питания основные положения системы менеджмента качества в соответствии с российскими и международными стандартами качества
3.2.2	анализировать результаты внедренных технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
3.3	Владеть
3.3.1	Навыками осуществлять внедрение новых навыков оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов по классификации гостиниц
3.3.2	Навыками оценивать результаты внедренных технологических новаций в организации сферы гостеприимства и общественного питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ				
Семестр /Курс		6/3		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Часов	Компетенции	Литература
Раздел 1.	Подготовительный этап			
1.1	Инструктаж по технике безопасности /Ср/	2	ПК- 3.2	Л1.1-Л1.4
1.2	Выдача задания на практику /Ср/	2	ПК- 3.2	Л1.1-Л1.4
Раздел 2.	Подготовка индивидуального задания. Исследование на практике организационно-управленческой деятельности гостиничного предприятия			
2.1	Изучение методик сбора, обработки и анализа информации базы практики для проведения исследовательской работы Изучение структурной организации и профилизации гостиницы Освоение основных направлений деятельности гостиничного предприятия Изучение правил использования информационно-коммуникационных технологий на гостиничном предприятии Знакомство с перечнем основного технологического оборудования и его характеристики и средств автоматизации процесса оказания услуг Изучение основных направлений деятельности организации Знакомство с правилами обслуживания клиентов гостиничного предприятия Изучение особенностей организации работы исполнителей Анализ места предприятия на рынке, конъюнктуры и спроса потребителей рынка Подготовка отчета по изученным разделам и освоенным видам деятельности Анализ собранного материала на основе изученных методов исследований и подготовка аналитического материала для составления отчета по изученным разделам и освоенным видам деятельности /Ср/	220	ПК- 3.2	Л1.1-Л1.4
Раздел 3.	Составление отчета по практике			
3.1	Составление отчета по практике /Ср/	99,8	ПК- 3.2	Л1.1-Л1.4
Раздел 4	Аттестационная процедура			
4.1	Прием зачета /ИКР/	0,2	ПК- 3.2	Л1.1-Л1.4
5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)				
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения практики				
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)				
Прилагаются				
5.2. Темы письменных работ				
Отчёт по практике по форме в соответствии с типовым планом				
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Кашенко А. П., Строковский Г. С., Строковская С. Е.	Учебная практика: Методические указания	Липецк: Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015	ЭБС
Л1.2	Руденко Л. Л., Овчаренко Н. П., Косолапов А. Б.	Технологии гостиничной деятельности: Учебное пособие для бакалавров	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017	ЭБС
Л1.3	Радыгина Е. Г.	Технологии гостиничной деятельности: Учебно- методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (профиль «Технология и организация туроператорской и турагентской деятельности»)	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018	ЭБС
Л1.4	Руденко Л. Л., Овчаренко Н. П., Косолапов А. Б.	Технологии гостиничной деятельности: Учебное пособие для бакалавров	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017	ЭБС

6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-

6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства

6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»	https://www.atidstu.ru/
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)	https://edu.atidstu.ru
6.3.3	Государственные информационные системы	не предусмотрено

6.4 Программное обеспечение

6.4.1	Microsoft Office 2016 Pro
6.4.2	Windows 10
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)

6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)

6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)
6.5.7	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru)

6.6 Электронные образовательные ресурсы

6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.
-------	--

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Специальные помещения представляют собой помещения профильных организаций для получения практических навыков по определенным видам работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью обучающихся

7.1 Технические средства обучения

7.1.1	техника и оборудование, обеспечивающие безопасность жизнедеятельности и производственно - технологические процессы гостиничной деятельности: обслуживание гостиничного фонда, обеспечение гостей питанием, прием и размещение гостей, оказание дополнительных услуг и др.
-------	---

7.2 Оборудование

7.2.1	ноутбук, проектор, экран
-------	--------------------------