



Документ подписан
электронной подписью

Серийный №: d4681dc3e5e65cad2efe19fd36b5795d

Дата подписания: 25.02.2025 15:19:10

Владелец: Ладоса 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. Ладоса

2025 г.

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
Ознакомительная практика
рабочая программа практики

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx

43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **6 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 216

в том числе:

аудиторные занятия 0

самостоятельная работа 215,8

Виды контроля в семестрах:

зачеты с оценкой 2

Распределение часов практики по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
Неделя	15 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Сам. работа	215,8	215,8	215,8	215,8
Итого	216	216	216	216

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

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо» _____

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г. _____

Коханюк Г.Г

Отель «Шер Хоф»

**Рабочая программа практики
Ознакомительная 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	Приобретение обучающимися необходимых первичных профессиональных умений и навыков профессиональной деятельности, направленных на расширение и закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения.
1.2	Вид практики – учебная практика.

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

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРАКТИКЕ СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ОПК -3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	
ОПК-3 .2: Анализирует тенденции развития сферы услуг с точки зрения качества и использует технологии сервисного обслуживания на всех видах предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства	
Учебные цели	
Запоминание	Усваивает современные тенденции развития сферы услуг с точки зрения качества и использует технологии сервисного обслуживания на всех видах предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Понимание	понимает принципы и алгоритмы развития сферы услуг с точки зрения качества и использует технологии сервисного обслуживания на всех видах предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Применение	владеет навыками расчёта основных показателей, характеризующих развитие сферы услуг с точки зрения качества и использует технологии сервисного обслуживания на всех видах предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Анализ	умеет анализировать тенденции развития сферы услуг с точки зрения качества и использует технологии сервисного обслуживания на всех видах предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Синтез	владеет навыками внедрения организационно-управленческих решений по организации развития сферы услуг с точки зрения качества и использует технологии сервисного обслуживания на всех видах предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Оценка	проводит оценку результатов внедренных организационно-управленческих решений по тенденции развитию сферы услуг с точки зрения качества и использует технологии сервисного обслуживания на всех видах предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства

В результате освоения практики обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	специфику мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.
3.1.2	методику осуществления продаж услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью on-line технологий
3.1.3	методику усовершенствования командной работы, методику анализа проблемной ситуации как системы, выявляя ее составляющие и связи между ними
3.2	Уметь:
3.2.1	использовать анализ мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.
3.2.2	применять методику осуществления продаж услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью on-line технологий собирать и анализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов, анализировать их и готовить информационный обзор и/или аналитический отчет; анализировать экономические и социально-экономические показатели.
3.3	Владеть
3.3.1	Владеет навыками проведения мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.

3.3.2	Владеет навыками продаж услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью on-line технологий
-------	--

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ				
Семестр /Курс		2/1		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Часов	Компетенции	Литература
Раздел 1.	Подготовительный этап			
1.1	Инструктаж по технике безопасности /Ср/	2	ОПК-3.2	Л1.1-Л1.4
1.2	Выдача задания на практику /Ср/	10	ОПК-3.2	Л1.1-Л1.4
Раздел 2.	Подготовка индивидуального задания			
2.1	Основные экономические показатели деятельности предприятия /Ср/	33	ОПК-3.2	Л1.1-Л1.4
2.2	Общая характеристика экономических процессов предприятия /Ср/	50	ОПК-3.2	Л1.1-Л1.4
Раздел 3.	Обработка полученной информации			
3.1	Анализ полученного материала по диагностическому изучению предприятия и оценки эффективности его работы /Ср/	58	ОПК-3.2	Л1.1-Л1.4
3.2	Адаптация материала к полученному заданию /Ср/	55	ОПК-3.2	Л1.1-Л1.4
Раздел 4.	Составление отчета по практике			
4.1	Заполнение дневника практики /Ср/	2	ОПК-3.2	Л1.1-Л1.4
4.2	Составление отчета /Ср/	5,8	ОПК-3.2	Л1.1-Л1.4
Раздел 5	Аттестационная процедура			
5.1	Защита отчета по практике /ИКР/	0,2	ОПК-3.2	Л1.1-Л1.4
5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)				
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины				
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)				
Прилагаются				
5.2. Темы письменных работ				
Не предусмотрено				
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	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)
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 «Znaniy» (https://znaniy.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/) (свободный доступ)
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	
Учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочей программе дисциплины	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	доска, столы, стулья;
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.