



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 25-02-2025 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

Преддипломная 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 **9 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 324

в том числе:

аудиторные занятия 0

самостоятельная работа 323,8

Виды контроля в семестрах:

зачеты с оценкой 9

Распределение часов практики по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	9 (5.1)		Итого	
Неделя	3 1/6			
Вид занятий	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. _____

Коханюк Г.Г

Отель «Шер Хоф»

Рабочая программа практики

Преддипломная 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 преддипломной практики: состоят в профессиональной подготовке обучающихся к реальным условиям работы гостиничного предприятия; интеграции приобретенных в процессе обучения в вузе общекультурных и профессиональных знаний, умений и навыков; формировании и развитии ключевых компетенций, которые позволяют подготовить отчет по практике, собрать теоретический и практический материал для выпускной квалификационной работы.
1.2	Задачами практики являются: - изучение текущей документации организации, необходимой для выполнения задания на практику и для ВКР; - изучение внутренней структуры предприятий гостиничной сферы; - анализ функций предприятия гостиничного профиля; - знакомство с нормативными документами в области гостиничного дела; - ознакомление со структурой конкретного предприятия, включенного в процесс гостиничной деятельности; - ознакомление с основными направлениями деятельности предприятия; - общее ознакомление с основными профильными технологиями организации гостиничной деятельности, характером взаимодействия с потребителем услуг конкретного предприятия; - определение проблем и предложений по улучшению деятельности предприятия; - сбор материалов для выполнения студенческой НИР; - ведение дневника практики; - составление итогового отчета по результатам преддипломной практики, - анализ и обработка теоретического и практического материала для ВКР, - подготовка списка литературы для ВКР - написание практической части работы и защита её на предприятии.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б2.В.01.02 (Пд)
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	Маркетинг гостиничного предприятия
2.1.4	Организация обслуживания бизнес-туристов в гостиничном комплексе
2.1.5	Исследовательская практика
2.1.6	Организация гостиничного дела
2.1.7	Организация обслуживания в средствах размещения
2.1.8	Технология и организация гостиничной деятельности
2.1.9	Гостиничный менеджмент
2.1.10	Деловая коммуникация
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:
2.2.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРАКТИКЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ПК -1 Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	
ПК-1.2: Владеет теоретическими и практическими основами проектирования гостиничной деятельности в соответствии с классификацией, видами и типологией гостиничных предприятий	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные принципы и знает теоретические основы проектирования гостиничной деятельности в соответствии с классификацией, видами и типологией гостиничных предприятий
Понимание	понимает принципы теоретических основ проектирования гостиничной деятельности в соответствии с классификацией, видами и типологией гостиничных предприятий
Применение	осуществляет внедрение новых теоретических основ проектирования гостиничной деятельности в соответствии с классификацией, видами и типологией гостиничных предприятий
Анализ	умеет анализировать практические основы проектирования гостиничной деятельности в соответствии с классификацией, видами и типологией гостиничных предприятий
Синтез	владеет теоретическими и практическими основами проектирования гостиничной деятельности в соответствии с классификацией, видами и типологией гостиничных предприятий
Оценка	проводит оценку результатов внедренных основ проектирования гостиничной деятельности в соответствии с классификацией, видами и типологией гостиничных предприятий
ПК-2. Способен взаимодействовать с потребителями гостиничных комплексов и заинтересованными сторонами	

ПК-2.6: Владеет технологией разработки стандартов обслуживания и разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания гостей в гостиничных комплексах	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные принципы и технологии разработки стандартов обслуживания и основы совершенствования технологий обслуживания гостей в гостиничных комплексах
Понимание	понимает принципы стандартов обслуживания и основы совершенствования технологий обслуживания гостей в гостиничных комплексах
Применение	осуществляет внедрение новых предложений по совершенствованию технологий обслуживания гостей в гостиничных комплексах
Анализ	умеет анализировать и разрабатывать стандарты обслуживания и разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания гостей в гостиничных комплексах
Синтез	владеет навыками разработки стандартов обслуживания и разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания гостей в гостиничных комплексах
Оценка	проводит оценку результатов внедренных технологий разработки стандартов обслуживания и основы совершенствования технологий обслуживания гостей в гостиничных комплексах
ПК -3 Способен использовать современные научные методы исследования рынка услуг для контроля и оценки эффективности деятельности гостиничного комплекса	
ПК-3.3: Определяет современные научные методы проведения маркетинговых исследований рынка гостиничных услуг с целью обеспечения контроля и повышения эффективности деятельности гостиничного комплекса	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные принципы обеспечения контроля и повышения эффективности деятельности гостиничного комплекса для проведения маркетинговых исследований рынка гостиничных услуг
Понимание	понимает принципы и алгоритмы обеспечения контроля и повышения эффективности деятельности гостиничного комплекса для проведения маркетинговых исследований рынка гостиничных услуг
Применение	владеет навыками взаимодействия при определении обеспечения контроля и повышения эффективности деятельности гостиничного комплекса для проведения маркетинговых исследований рынка гостиничных услуг
Анализ	умеет анализировать и интерпретировать основные принципы взаимодействия при определении обеспечения контроля и повышения эффективности деятельности гостиничного комплекса для проведения маркетинговых исследований рынка гостиничных услуг
Синтез	осуществляет внедрение принципов взаимодействия при определении обеспечения контроля и повышения эффективности деятельности гостиничного комплекса для проведения маркетинговых исследований рынка гостиничных услуг
Оценка	проводит оценку результатов внедренных принципов обеспечения контроля и повышения эффективности деятельности гостиничного комплекса для проведения маркетинговых исследований рынка гостиничных услуг

В результате освоения практики обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	Принципы изучения рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания Методику мониторинга развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания Технологии мониторинга развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания
3.1.2	Систему контроля гостиничного комплекса и уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Современных методов управленческого анализа по выявлению проблем в деятельности гостиничного предприятия Технологии управленческого анализа по выявлению проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определению уровней эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
3.2	Уметь:
3.2.1	Применять на практике технологии обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
3.2.2	Использовать на практике методики анализа уровня удовлетворенности потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания качеством обслуживания
3.3	Владеть
3.3.1	Навыками применять на практике знания правил и норм профессионального гостеприимства, навыками применять на практике знания особенностей технологических процессов обслуживания потребителей услуг
3.3.2	Владеть навыками применять на практике технологии обработки материалов анализа уровня удовлетворенности потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания качеством обслуживания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ				
Семестр / Курс		9/5		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Часов	Компетенции	Литература
Раздел 1.	Подготовительный этап			
1.1	Инструктаж по технике безопасности /Ср/	2	ПК-1.2 ПК-2.6 ПК-3.3	Л1.1 - Л 1.5
1.2	Выдача задания на практику /Ср/	2	ПК-1.2 ПК-2.6 ПК-3.3	Л1.1 - Л 1.5
Раздел 2.	Подготовка индивидуального задания. Изучение на практике организационно-управленческой деятельности гостиничного предприятия		ПК-1.2 ПК-2.6 ПК-3.3	
2.1	Изучение внешней среды гостиничного предприятия Изучение внутренней среды гостиничного предприятия Изучение номенклатуры дел и штатного расписания гостиничного предприятия Изучение организационной структуры гостиничного предприятия Изучение основных направлений деятельности гостиничного предприятия 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 правил технической и информационной безопасности на гостиничном предприятии Знакомство с ОРД организации Представление основных направлений деятельности организации Знакомство с правилами обслуживания клиентов гостиничного предприятия Изучение особенностей организации работы исполнителей Изучение общих принципов планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия (планы работы, отчёты) Анализ места предприятия на рынке, конъюнктуры и спроса потребителей рынка Изучение технологий расчёта затрат деятельности сервисного предприятия в соответствии с требованиями потребителей Подготовка отчета по изученным разделам и освоенным видам деятельности /Ср/	220	ПК-1.2 ПК-2.6 ПК-3.3	Л1.1 - Л 1.5
Раздел 3.	Составление отчета по практике			
3.1	Составление отчета по практике /Ср/	99,8	ПК-1.2 ПК-2.6 ПК-3.3	Л1.1 - Л 1.5
Раздел 4	Аттестационная процедура			
4.1	Прием зачета /ИКР/	0,2	ПК-1.2 ПК-2.6 ПК-3.3	Л1.1 - Л 1.5
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				

Индивидуальное задание по практике представлено в ФОС в приложении 1 к РПД				
Основные разделы отчёта по практике:				
Введение				
1 Аналитическое описание предприятия				
2 Структура предприятия, характеристика состава подразделений (служб) и их взаимосвязей				
3 Характеристика механизма управления гостиничным предприятием				
3.1 Анализ внешней среды организации (гостиничного предприятия)				
3.2 Анализ внутренней среды организации (гостиничного предприятия)				
3.3 SWOT-анализ деятельности организации (гостиничного предприятия)				
3.4 Обеспечение безопасности потребителей				
4 Аналитическое описание деятельности гостиничного предприятия				
4.1 Перечень и характеристика услуг				
4.2 Показатели работы с потребителями по направлениям деятельности				
4.3 Документационное обеспечение работы с потребителями				
5 Кадровый менеджмент в организации (на гостиничном предприятии)				
Заключение				
Список использованных источников				
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	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
Л1.2	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
Л1.3	Кашенко А. П., Строковский Г. С., Строковская С. Е.	Учебная практика: Методические указания	Липецк: Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015	ЭБС
Л1.4	Кусков А. С.	Гостиничное дело: Учебное пособие	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010	ЭБС
Л1.5	Драчева Я. В., Лазовская С. В.	Экономика туризма: Рабочая тетрадь. Учебное пособие	Краснодар: Южный институт менеджмента, 2012	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 «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)			
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
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.