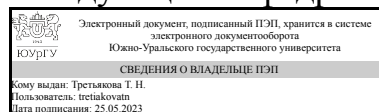


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



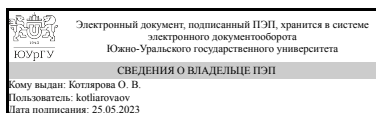
Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

Практика Производственная практика (организационно-управленческая)
для направления 43.04.03 Гостиничное дело
Уровень Магистратура
магистерская программа Цифровая трансформация в индустрии гостеприимства
форма обучения очная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 15.06.2017 № 558

Разработчик программы,
к.пед.н., доц., доцент



О. В. Котлярова

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Тип практики

организационно-управленческая

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

Формирование профессиональных компетенций через применение полученных теоретических знаний, обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы, развитие навыков самостоятельной организационно-управленческой деятельности магистрантов в процессе разработки и внедрения инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, а также новых форм обслуживания потребителей.

Задачи практики

получить представление о стратегическом управлении деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;
формирование способности анализировать состояние рынка индустрии гостеприимства, технологические процессы деятельности гостиничных предприятий;
доведение качества профессиональных умений до уровня, позволяющего самостоятельно решать практические задачи, связанные с деятельностью гостиничных предприятий.

Краткое содержание практики

Организационно-управленческой практика является обязательным этапом обучения студента и предусматривается учебным планом. Практика проводится в сроки, отводимые учебным планом.

Прохождение организационно-управленческой практики базируется на освоении дисциплин 1-2 курса. Организационно-управленческая практика может проводиться на выпускающей кафедре Туризма и социально-культурного сервиса, а также на договорных началах в государственных, муниципальных, общественных, коммерческих и некоммерческих организациях, предприятиях и учреждениях гостиничного профиля

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ПК-1 Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии	Знает: типологию моделей гостиничной деятельности, методику моделирования, принципы и подходы к стандартизированному моделированию в соответствии с международными стандартами обслуживания в гостиничных комплексах
	Умеет: выбирать методику моделирования и определять условия эффективного внедрения и функционирования стандартизированных моделей обслуживания в гостиничных комплексах в соответствии с международными стандартами
	Имеет практический опыт: проектирования моделей предметной области в индустрии гостеприимства в соответствии с международными стандартами
ПК-3 Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: место гостиничных предприятий в индустрии гостеприимства, национальную специфику средств размещения, роль российской гостиничной индустрии в структуре экономики РФ и ее туристских центров
	Умеет: оценивать современное состояние гостиничного комплекса России; исследовать тенденции и проблемы развития регионального гостиничного хозяйства
	Имеет практический опыт: оценки эффективности составляющих гостиничного комплекса и гостиничных цепей
ПК-6 Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	Знает: инструментарий мониторинга деятельности предприятий индустрии гостеприимства
	Умеет: анализировать состояние рынка индустрии гостеприимства, технологические процессы деятельности гостиничных предприятий
	Имеет практический опыт: оценки эффективности и качества оказываемых услуг и состояния предприятий индустрии гостеприимства
ПК-7 Способен управлять	Знает: современное состояние и

реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	перспективы развития гостиничного рынка; особенности конъюнктуры рынка гостиничных услуг на национальном уровне
	Умеет: применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; проводить необходимые расчеты и обосновывать экономическую целесообразность открытия предприятия гостиничного бизнеса
	Имеет практический опыт: пользоваться системами, содержащими нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
<p>Организация опытно-экспериментальной работы в гостиничной деятельности</p> <p>Международные гостиничные цепи</p> <p>Статистические исследования в индустрии гостеприимства</p> <p>Правовое регулирование гостиничной деятельности</p>	<p>Инфраструктура специализированных средств размещения и курортных зон</p> <p>Цифровая трансформация бизнес-процессов в индустрии гостеприимства: проектное обучение</p> <p>Проектирование услуг в индустрии гостеприимства</p> <p>Проектирование стандартов гостиничной деятельности</p> <p>Цифровой маркетинг: проектное обучение</p> <p>Исследование, оценка и прогнозирование экономической устойчивости гостиничного предприятия</p> <p>Устойчивое развитие индустрии гостеприимства</p> <p>Теории мотивации персонала и потребительского поведения в гостиничном деле</p> <p>Цифровые сервисы в индустрии гостеприимства: проектное обучение</p>

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым для прохождения данной практики и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Правовое регулирование	Знает: содержание норм, регулирующих

<p>гостиничной деятельности</p>	<p>отношения в сфере осуществления профессиональной отраслевой деятельности в индустрии туризма и гостиничного дела и их государственного регулирования, действующее законодательство, регулирующие отношения в сфере гостиничного обслуживания, структуру договорных связей, возникающих на рынке гостиничных услуг, особенности правовых и хозяйственных отношений между участниками гостиничной деятельности, основные нормативно-правовые подходы к категории «гостиничная деятельность»</p> <p>Умеет: ориентироваться в системе источников, регулирующих отношения, возникающие в сфере осуществления профессиональной отраслевой деятельности в индустрии туризма и гостиничного дела и их государственного регулирования, ориентироваться в системе российского права и системе российского законодательства; правильно квалифицировать факты, имеющие юридическое значение, выявлять особенности применения норм международного и отечественного законодательства при разработке и реализации программ развития предприятий гостиничного бизнеса</p> <p>Имеет практический опыт: оперирования основными понятиями и категориальным аппаратом института правового регулирования профессиональной отраслевой деятельности в индустрии туризма и гостиничного дела, принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с законом; правильно составлять и оформлять юридические документы в сфере гостеприимства, работы с международными нормативными правовыми актами, национальными законами, регламентирующими деятельность предприятий гостиничного бизнеса</p>
<p>Международные гостиничные цепи</p>	<p>Знает: современные гостиничные цепи и управляющие компании, типологию моделей гостиничной деятельности, методику моделирования, принципы и подходы к стандартизированному моделированию в соответствии с международными стандартами обслуживания в гостиничных комплексах, международные, национальные и региональные стандарты качества в индустрии гостеприимства, современные гостиничные цепи и управляющие</p>

	<p>компании</p> <p>Умеет: анализировать информацию о деятельности современных гостиничных цепей на мировом и национальном рынке индустрии гостеприимства, выбирать методику моделирования и определять условия эффективного внедрения и функционирования стандартизированных моделей обслуживания в гостиничных комплексах в соответствии с международными стандартами, анализировать и сопоставлять стандарты обслуживания и стандарты предприятия с менеджментом качества индустрии гостеприимства, анализировать информацию о деятельности современных гостиничных цепей на мировом и национальном рынке индустрии гостеприимства</p> <p>Имеет практический опыт: интерпретации современных технологий передовых зарубежных и национальных гостиничных цепей, проектирования моделей предметной области в индустрии гостеприимства в соответствии с международными стандартами, разработки стандартов предприятия и стандартов обслуживания, с учетом комплексной оценки качества индустрии гостеприимства в регионе, интерпретации современных технологий передовых зарубежных и национальных гостиничных цепей</p>
<p>Статистические исследования в индустрии гостеприимства</p>	<p>Знает: основные источники статистической информации в сфере гостеприимства; методы сбора, обработки и анализа статистической информации по сфере гостеприимства, алгоритм проведения исследовательского проекта в индустрии туризма и гостеприимства, технологию применения различных статистических методов, применяемых в отрасли, формы статистической отчетности; методики и методы статистического анализа; способы сбора статистической информации, системы показателей статистики гостиничной индустрии, принципы и методы их расчета</p> <p>Умеет: использовать методы общей теории статистики в анализе деятельности гостиничных предприятий, грамотно интерпретировать полученные результаты; составлять, понимать и анализировать статистическую отчетность в сфере гостеприимства, составлять, понимать и анализировать статистическую отчетность, как</p>

	<p>основную форму статистического наблюдения в сфере гостеприимства; применять методы расчета основных статистических показателей в сфере гостеприимства, использовать методологию обработки и анализа статистической информации; применять методы обработки статистических данных, планировать, организовывать и контролировать процесс выполнения исследовательского проекта, включая выбор источников информации, ее сбора, редактирования и анализа</p> <p>Имеет практический опыт: применять методы расчета основных статистических показателей сферы гостеприимства, выявлять и оценивать взаимосвязи между основными показателями в сфере гостеприимства и анализировать их динамику, применения методов расчета абсолютных, относительных и средних величин, показателей вариации, экономических индексов, корреляции и регрессии, показателей рядов динамики, статистической обработки полученных в ходе исследования данных; интерпретировать и объяснить полученные результаты исследования</p>
<p>Организация опытно-экспериментальной работы в гостиничной деятельности</p>	<p>Знает: методологические подходы, принципы и методы исследования гостиничной деятельности, особенности построения понятийного аппарата научных исследований в российских и зарубежных базах научного цитирования, методологию опытно-экспериментальной работы по улучшению деятельности предприятий индустрии гостеприимства, современные концепции инноватики, механизм влияния технологических укладов на экономическую структуру, направления развития наукоемких отраслей и технологий; методы экономической оценки и обоснования инновационных проектов</p> <p>Умеет: выбирать методы для осуществления исследовательской деятельности в индустрии гостеприимства, формулировать понятийный аппарат и описание методов научного эксперимента на русском и иностранном языках, определить условия, цели и задачи организации опытно-экспериментальной работы по улучшению деятельности предприятий индустрии гостеприимства, разработать обоснование создания научно-технических нововведений, инновационных идей, оценивать эффективность их функционирования</p>

	Имеет практический опыт: самостоятельного анализа и обобщения проблем индустрии гостеприимства, представления научных результатов в статейном материале и на научных конференциях в России и за рубежом, применять исследовательские методы в деятельности предприятий индустрии гостеприимства, использования методов проектно-технологического менеджмента в деятельности предприятий индустрии гостеприимства
--	--

4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 3, часов 108, недель 2.

5. Структура и содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	1. Организационное собрание по условиям прохождения практики 2. Инструктаж по технике безопасности 3. Получение бланка задания у руководителя практики на выпускающей кафедре	6
2	Общая характеристика предприятия: адрес, организационная структура предприятия, специфика отрасли (региона). Студенты изучают учредительные документы, структуру управления организацией, изучают организацию основных бизнес-процессов гостиничного предприятия	6
3	SWOT-анализ деятельности службы приема и размещения гостиничного предприятия	18
4	SWOT-анализ деятельности службы административно-хозяйственной службы гостиничного предприятия	18
5	Разработка управленческого решения на основе представленного SWOT-анализа	18
6	Сбор и подготовка приложений к отчету по производственной практике: дневник практики с указанием выполненных за каждый день работ, подписанный руководителем практики от предприятия (заверяется печатью) статистические данные, оформленные в виде графиков, диаграмм, таблиц, рекламные буклеты, фото и/или видеоматериалы	18
7	Оформление и обработка материалов. Сбор отзывов и заключений руководителя по результатам практики. Подготовка отчета по итогам преддипломной практики по всем пунктам задания (предоставляется в электронном виде и на бумажном носителе в 1 экземпляре).	24

6. Формы отчетности по практике

По окончании практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:

- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;
- отчет о прохождении практики.

Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 18.02.2022 №06.

7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

7.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс.балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	2	Текущий контроль	Соблюдение сроков прохождения практики, в соответствии с её содержанием, предъявляемым требованиям охраны труда, техники безопасности и пр.:	1	3	3 балла – студент соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной (организационно-управленческой) практики в профильной организации; посещает организационное собрание по практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой и местом прохождения практики; посещает ознакомительные лекции об организационных вопросах; соблюдает график сдачи отчета по практике, сроки и объемы проведения	дифференцированный зачет

						<p>необходимых исследований, наблюдений и расчетов; 2 балла – студент частично соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной (организационно-управленческой) практики в профильной организации; не посещает организационное собрание по практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой и местом прохождения практики; посещает ознакомительные лекции об организационных вопросах; соблюдает график сдачи отчета по практике; 1 балл – студент частично соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной (организационно-управленческой) практики в профильной организации; не посещает организационное собрание по практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой и местом прохождения практики; нарушает</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

						<p>график сдачи отчета по практике; 0 баллов – студент НЕ соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной (организационно-управленческой) практики в профильной организации; не посещает организационное собрание по практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой и местом прохождения практики; нарушает график сдачи отчета по практике. Максимальный балл – 3</p>	
2	2	Текущий контроль	<p>Соответствие индивидуальному заданию, согласованного для каждого обучающегося: текущий контроль</p>	1	3	<p>3 балла – полное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность во всех режимах, положительный отзыв работодателя: Изучены учредительные документы, структуру управления организацией, изучают организацию основных бизнес-процессов гостиничного предприятия Представлен SWOT-анализ деятельности службы приема и размещения гостиничного предприятия Представлен SWOT-анализ деятельности службы</p>	дифференцированный зачет

						<p>административно-хозяйственной службы гостиничного предприятия</p> <p>Разработано управленческого решения на основе представленного SWOT-анализа 2 балла – частичное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность в подавляющем большинстве режимов, отзыв работодателя с незначительными замечаниями. 1 балл – не полное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность только в части режимов, отзыв работодателя с замечаниями. 0 баллов – не соответствие индивидуальному заданию, неработоспособность или работоспособность только в малой части режимов, отрицательный отзыв работодателя</p>	
3	2	Промежуточная аттестация	Качество пояснительной записки:	-	3	<p>3 балла – выполнены все требования к написанию пояснительной записки отчета производственной (организационно-управленческой) практики: – пояснительная записка имеет логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и</p>	дифференцированный зачет

					<p>обоснованными положениями; – проведен анализ научных подходов к изучению исследуемого вопроса, показаны слабоизученные аспекты, подлежащие разработке, – представлена общая характеристика предприятия: адрес, организационная структура предприятия, виды деятельности, профиль, основные направления предприятия и т.д.; – в пояснительной записке представлен SWOT-анализ деятельности службы приема и размещения гостиничного предприятия и SWOT-анализ деятельности службы административно-хозяйственной службы гостиничного предприятия, а также Разработано управленческого решения на основе представленного SWOT-анализа; – отчет по итогам производственной практики выполнен по всем пунктам задания, содержит приложения: дневник практики с указанием выполненных за каждый день работ, подписанный руководителем практики от предприятия, заверен печатью, статистические данные, оформленные в виде графиков, диаграмм, таблиц,</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						<p>рекламные буклеты, фото и/или видеоматериалы. 2 балла – основные требования к написанию пояснительной записки выполнены частично; допущены фактические ошибки в содержании пояснительной записки; выполнены подавляющее большинство пунктов практического задания. 1 балл – выполнено менее 50% требований к написанию пояснительной записки (выполнено 3–4 задания). Пояснительная записка имеет теоретическую главу, но в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные положения. 0 баллов – не представлен дневник практики с указанием выполненных за каждый день работ, подписанный руководителем практики от предприятия, заверен печатью пояснительная записка не представлена к оценке.</p>	
4	2	Промежуточная аттестация	Защита отчета по практике (с презентацией)	-	1	<p>1 балл – на защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на</p>	дифференцированный зачет

						<p>поставленные вопросы, ориентируется в предметной области исследования. Имеет практический опыт проводить SWOT-анализ на рынке гостиничных услуг. На защите студент использует презентационный материал 0 баллов – при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по ее теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки</p>	
5	2	Бонус	Участие в конференциях, семинарах и т.д.	-	15	<p>15% – студент участвовал в 2 и более конференциях с публикацией докладов/статей по результатам практики 10% – студент участвовал в 1 конференции с публикацией доклада по результатам практики 5% – студент участвовал в конференции без публикации доклада УК-5 знает основные тенденции развития территориальных туристско-рекреационных систем на глобальном, региональном и локальном уровнях.</p>	дифференцированный зачет

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

До начала наступления сроков практики (за две недели) студент должен пройти распределение по местам практик (в профильную организацию) или предоставить на кафедру Туризма и социально-культурного сервиса гарантийное письмо от профильной организации, которая готова принять студента по согласованной с университетом программе практики. Оформленный отчет, студент представляет на

кафедру за 3 дня до окончания практики в соответствии с требованиями нормоконтроля. Отчет составляется каждым студентом индивидуально. После представления отчетов на кафедру устанавливаются сроки защиты практики перед комиссией. В состав комиссии кроме руководителя практики входят не менее, чем один преподаватель выпускающей кафедры. На защиту студент предоставляет: 1. Пояснительную записку на листах формата А 4 в компьютерной версии объемом не менее 20-25 листов, содержащую описание выполненного индивидуального задания. 2. Иллюстративный материал (карты, схемы и т.п.), а также отдельные выписки ПЗ, результаты анкетирования, инструкции, правила и другие производственно-технические материалы могут быть выполнены на отдельных листах или бланках и приложены к отчету по практике. 3. Презентацию о результатах производственной практики в электронном виде. На защите отчета по практике студент коротко (3-5 мин.) докладывает об основных результатах производственной практики и отвечает на вопросы членов комиссии. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
ПК-1	Знает: типологию моделей гостиничной деятельности, методику моделирования, принципы и подходы к стандартизированному моделированию в соответствии с международными стандартами обслуживания в гостиничных комплексах	++				
ПК-1	Умеет: выбирать методику моделирования и определять условия эффективного внедрения и функционирования стандартизированных моделей обслуживания в гостиничных комплексах в соответствии с международными стандартами	++				
ПК-1	Имеет практический опыт: проектирования моделей предметной области в индустрии гостеприимства в соответствии с международными стандартами	+				
ПК-3	Знает: место гостиничных предприятий в индустрии гостеприимства, национальную специфику средств размещения, роль российской гостиничной индустрии в структуре экономики РФ и ее туристских центров	+				
ПК-3	Умеет: оценивать современное состояние гостиничного комплекса России; исследовать тенденции и проблемы развития регионального гостиничного хозяйства	+				
ПК-3	Имеет практический опыт: оценки эффективности составляющих гостиничного комплекса и гостиничных цепей	++				
ПК-6	Знает: инструментарий мониторинга деятельности предприятий индустрии гостеприимства	+++				
ПК-6	Умеет: анализировать состояние рынка индустрии гостеприимства, технологические процессы деятельности гостиничных предприятий	++				
ПК-6	Имеет практический опыт: оценки эффективности и качества оказываемых услуг и состояния предприятий индустрии гостеприимства	++++				
ПК-7	Знает: современное состояние и перспективы развития гостиничного рынка; особенности конъюнктуры рынка гостиничных услуг на национальном уровне	+				
ПК-7	Умеет: применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; проводить необходимые расчеты и обосновывать экономическую целесообразность открытия	+				

	предприятия гостиничного бизнеса				
ПК-7	Имеет практический опыт: пользоваться системами, содержащими нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	+			

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Третьякова, Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии учеб. пособие для магистрантов Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 187, [1] с. ил. электрон. версия
2. Третьякова, Т. Н. Квалификационная работа магистрантов туризма и гостиничного дела учеб. пособие для магистрантов направления 43.04.03 "Гостинич. дело" Т. Н. Третьякова, И. А. Фрейнкина, Ю. А. Сыромятникова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 152, [1] с. электрон. версия

б) дополнительная литература:

1. Туризм и гостиничное хозяйство [Текст] учеб. пособие для вузов Л. П. Шматько, Л. В. Жолобова, Г. И. Ляшко и др.; под ред. Л. П. Шматько. - 3-е изд., испр. и доп. - М.; Ростов н/Д.: Март, 2007. - 346 с. ил.
2. Третьякова, Т. Н. Международные гостиничные цепи учеб. пособие для магистрантов направления 43.04.03 "Гостинич. дело" Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 102, [1] с. электрон. версия
3. Третьякова, Т. Н. Научно-исследовательская работа магистрантов туризма и гостиничного дела учеб. пособие для магистрантов направлений 43.04.03 "Гостинич. дело" и 43.04.02 "Туризм" Т. Н. Третьякова, Ю. А. Сыромятникова, И. А. Фрейнкина ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 97, [1] с. электрон. версия
4. Третьякова, Т. Н. Теория и методология инновационной деятельности в гостиничном деле учеб. пособие для магистрантов направления 43.04.03 "Гостинич. дело" Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 91, [1] с. ил. электрон. версия

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО НАПИСАНИЮ ОТЧЕТА
2. Бланк-задание для студента

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Гарант	ГОСТ Р 55817-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги средств размещения. Общие требования к индивидуальным средствам размещения" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1738-ст)
2	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Брашнов, С. Г. Основы индустрии гостеприимства : учебное пособие / С. Г. Брашнов, Е. В. Мигунов. — 2-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2019. — 218 с. — ISBN 978-5-9765-1422-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/119310 (дата обращения: 24.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Топольник, В. Г. Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве : учебное пособие / В. Г. Топольник. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2019. — 240 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170485 (дата обращения: 24.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Организация гостиничного бизнеса : учебное пособие / В. С. Варивода, Ю. М. Елфимова, К. Ю. Михайлова, Я. А. Карнаухова. — Ставрополь : СтГАУ, 2015. — 167 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/82251 (дата обращения: 24.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

Нет

10. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
ООО Гостиничный Комплекс "Славянка"	454007, Челябинск, Ленина, 20	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового

		обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
Гостиничный комплекс Алмаз	454080, Челябинск, Лесопарковая, 15	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
ООО Гостиничный комплекс "Утес" (ООО МедАльтернатива)	454000, г. Челябинск, Комаровского, 9а	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
ООО Гостиничный комплекс "Березка"	454000, Челябинск, Чапаева, 118	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
Кафедра Туризм и социально-культурный сервис ЮУрГУ	454080, Челябинск, Сони Кривой, 60	Стол преподавателя – 1 шт. Телевизор – 1 шт. Сервер – 1 шт. Рабочее место с компьютером – 9 шт. Принтер – 1 шт. Коммутатор – 1 шт. Шкаф для документов – 1 шт. Сплит-система LG UT24/UU24
ООО "ГОСТИНЫЙ ДВОР"	454000, Челябинск, Коммуны, 60	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
ООО "Гостиничное хозяйство"	454091, г.Челябинск, пр.Ленина, 52	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
ООО "Гостиничный комплекс "БОВИД"	454079, Челябинск, Линейная, 98	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них

	(например, проживание и питание).
--	-----------------------------------