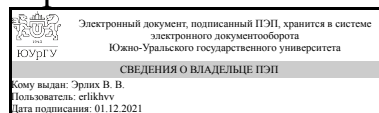


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

Практика Производственная практика, проектно-технологическая практика для направления 43.03.03 Гостиничное дело

Уровень Бакалавриат

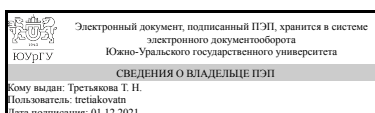
профиль подготовки Гостиничная деятельность

форма обучения очная

кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

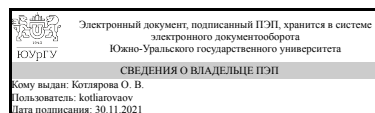
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

Зав.кафедрой разработчика,
д.пед.н., проф.



Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,
к.пед.н., доц., доцент (кн)



О. В. Котлярова

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Тип практики

проектно-технологическая

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

Проведение практики на рабочих местах предприятия (учреждения, организации) или иного объекта гостиничной индустрии; предоставление студенту работы (или возможность работы в качестве дублера) на основных должностях работников гостиничного предприятия, освоение технологических приемов и методов социального взаимодействия при разработке и реализации гостиничного продукта

Задачи практики

изучение системы управления на предприятиях отрасли (по профилю гостиничной деятельности);
ознакомление с функциями специалистов, обеспечивающих предоставление услуг гостеприимства;
формирование профессионально-практических навыков организации гостиничной деятельности;
изучение системы работы базы практики (гостиничного предприятия), специфики менеджмента (особенности организационных и функциональных процессов), содержание деятельности специалиста в сфере гостеприимства;
доведение качества профессиональных умений до уровня, позволяющего самостоятельно решать практические задачи, связанные с гостиничной деятельностью;

Краткое содержание практики

Производственная практика проводится на предприятиях сферы гостеприимства, где студенты получают профессиональные умения и опыт профессиональной деятельности по организационным и функциональным процессам в гостиничном хозяйстве, производственная практика проводится в условиях максимально приближенным к будущей профессиональной деятельности, опираясь на знания студентов по ранее изученным дисциплинам

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП	Планируемые результаты обучения при
---	--

ВО	прохождении практики
<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений</p>	<p>Знает:технологические приемы и методы социального взаимодействия при разработке и реализации гостиничного продукта</p>
	<p>Умеет:разрабатывать программы гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия</p>
	<p>Имеет практический опыт:осуществления профессиональной деятельности при разработке программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия</p>
<p>ПК-1 способен формировать и предоставлять гостиничный продукт в соответствии с требованиями потребителей</p>	<p>Знает:технологии формирования гостиничного продукта или конкретной услуги</p>
	<p>Умеет:в процессе разработки гостиничного продукта или конкретной услуги обеспечивать рациональную организацию технологических процессов</p>
	<p>Имеет практический опыт:формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя</p>
<p>ПК-2 способен разрабатывать и предоставлять гостиничный продукт на основе новейших информационных и коммуникационных технологий</p>	<p>Знает:структуру и содержание гостиничных услуг, программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия</p>
	<p>Умеет:обеспечивать рациональную организацию технологических процессов в структурных подразделениях гостиничного предприятия</p>
	<p>Имеет практический опыт:решения практических задач, связанных с организацией оказания гостиничных услуг потребителю</p>
<p>ПК-3 способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере</p>	<p>Знает:понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий</p>
	<p>Умеет:использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий</p>
	<p>Имеет практический опыт: продвижения и продажи гостиничного продукта или отдельных услуг с использованием информационных технологий</p>
<p>ПК-5 способен обеспечить формирование</p>	<p>Знает:запросы, потребности и ключевые</p>

и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ценности основных категорий потребителей гостиничных услуг Умеет:разрабатывать внутренние стандарты обслуживания потребителя гостиничных услуг Имеет практический опыт:разработки, обоснования и внедрения внутренних стандартов обслуживания на гостиничном предприятии
ПК-8 способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения	Знает:нормативную базу для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ Умеет:проводить оценку категории номерного фонда и инфраструктуры гостиничного предприятия на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ Имеет практический опыт:проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
<p>Концепции современного естествознания Организация инженерной службы санаторно-курортных комплексов Инфраструктура санаторно-курортных комплексов Менеджмент Социология Организация обслуживания в гостиницах Оборудование и организация санаторно-курортных комплексов Фирменный стиль гостиничного предприятия Организация культурно-досуговой деятельности Имидж санаторно-курортных комплексов Туристские формальности Организация обслуживания лиц с</p>	<p>Организация дополнительных услуг в санаторно-курортных комплексах Документооборот в индустрии гостеприимства Организация службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах Организация предпринимательской деятельности Организация административно-хозяйственной службы гостиницы Экономика в туризме и гостиничном бизнесе Управление персоналом в гостиничном бизнесе Организация вспомогательных служб гостиницы</p>

ограниченными возможностями Политология Индустрия гостеприимства Южного Урала Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства Инновации в гостиничном сервисе Организация инженерной службы гостиницы Современные концепции организации гостиничной инфраструктуры Курортно-рекреационные ресурсы Функционально-пространственная организация гостиничных комплексов Реклама в туризме и гостиничном сервисе Социально-экономическая география современного мира Визово-регистрационное обеспечение в туризме Правоведение Экономика Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации Основы исследовательской деятельности Практикум по виду профессиональной деятельности Производственная практика, сервисная практика (4 семестр)	Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе Стандартизация и сертификация гостиничных услуг Производственная практика, преддипломная практика (8 семестр)
---	--

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

Дисциплина	Требования
Инфраструктура санаторно-курортных комплексов	Знает: прикладные способы изучения инфраструктуры санаторно-курортных комплексов, виды корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания санаторно-курортных комплексов Умеет: прикладным путем изучать инфраструктуру санаторно-курортных комплексов, проводить процедуру соответствия инфраструктуры санаторно-курортных комплексов отраслевым стандартам сервиса Имеет практический опыт: анализа инфраструктуры санаторно-курортных комплексов, анализа инфраструктуры санаторно-курортных комплексов
Организация инженерной службы	Знает: функциональное значение инженерной

гостиницы	<p>службы гостиничных при формировании гостиничного продукта, спецификацию инженерной службы гостиницы для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ</p> <p>Умеет: разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта, разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания оборудования гостиничного предприятия согласно системе классификации</p> <p>Имеет практический опыт: разработки технологических процессов обеспечения бесперебойного функционирования инженерного оборудования гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта, проведения оценки инженерно-технического оборудования на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ</p>
Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации	<p>Знает: понятие, сущность, классификацию, специфику и дислокацию природных территорий региона для формирования комплексного гостиничного продукта, понятие, сущность и классификацию особо охраняемых природных территорий мира, России и региона</p> <p>Умеет: проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры, выявлять специфику и дислокацию особо охраняемых природных территорий на территории России и региона</p> <p>Имеет практический опыт: оценки туристского потенциала для повышения качества гостиничного продукта, оценки туристского потенциала особо охраняемых природных территория для целей туризма и рекреации</p>
Индустрия гостеприимства Южного Урала	<p>Знает: сущностные особенности и характеристики модели развития индустрии гостеприимства на Южном Урале, основы гостиничной регионалистики на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности, историю становления и развития гостиничного дела; современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг Южного Урала;</p>

	<p>Умеет: анализировать экспертную оценку гостиничных предприятий региона согласно действующей системы классификации гостиниц и иных средств размещения, определять качество гостиничного продукта, используя прикладные исследования, применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей</p> <p>Имеет практический опыт: проведения организационных мероприятий в гостинице для подтверждение ее соответствия системе классификации гостиниц и иных средств размещения, анализа индустрии гостеприимства Южного Урала, оценки и совершенствования услуг индустрии гостеприимства региона</p>
<p>Современные концепции организации гостиничной инфраструктуры</p>	<p>Знает: концепции формирования и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения, основы взаимодействия между структурными подразделениями гостиничного предприятия на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: определять содержание корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения, применять полученные знания при решении профессиональных задач на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: формирования и внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения, анализа современного инфраструктурного комплекса гостиничного предприятия на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p>
<p>Организация обслуживания в гостиницах</p>	<p>Знает: организацию технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, организацию функциональных процессов в структурных подразделениях средств размещения, технологию и виды гостиничного обслуживания</p> <p>Умеет: адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств</p>

	<p>размещения для предоставления качественных услуг потребителю, формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя</p> <p>Имеет практический опыт: организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей, организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения для удовлетворения потребностей потребителя, организации профессиональной деятельности отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя</p>
<p>Концепции современного естествознания</p>	<p>Знает: основные законы и специфику современного естествознания, основы взаимодействия между физическими, химическими, биологическими и социальными процессами в природе и обществе</p> <p>Умеет: обосновывать свою мировоззренческую позицию в области естествознания, проводить анализ и синтез естественнонаучной информации, применять полученные естественнонаучные знания при решении профессиональных задач, пользуясь современными научными методами в рамках поставленной цели</p> <p>Имеет практический опыт: использования инструментальной базы современного естествознания и методов обработки результатов измерения применительно к специфике туристской отрасли и гостиничной индустрии, проведения естественнонаучных измерений применительно к специфике туристской отрасли и индустрии гостеприимства</p>
<p>Основы исследовательской деятельности</p>	<p>Знает: основные понятия, методы и средства научно-исследовательской работы</p> <p>Умеет: анализировать туристский рынок и проводить мониторинг состояния предприятий туристской индустрии и социокультурной инфраструктуры; а также обрабатывать информацию в туристских целях</p> <p>Имеет практический опыт: проведения научно-исследовательской работы в различных сферах деятельности предприятий туристской индустрии</p>
<p>Менеджмент</p>	<p>Знает: базовые технологии управления в коллективе, основные этапы развития менеджмента с древнейших времен до наших дней, базовую технологию управления</p>

	<p>саморазвитием на основе принципов образования и личностных характеристик, основные понятия, виды и технологии организационно-управленческой деятельности, основные задачи и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов индустрии гостеприимства</p> <p>Умеет: организовывать работу исполнителей и управлять трудовыми коллективами в сфере туризма, организовывать работу исполнителей и управлять трудовыми коллективами, организовать работу функциональных подразделений предприятий туристской индустрии и индустрии гостеприимства, организовать работу функциональных подразделений предприятий туристской индустрии и применять методы контроля деятельности структурных подразделений предприятий индустрии гостеприимства</p> <p>Имеет практический опыт: осуществления организационно-управленческой деятельности внутри коллектива, принятия решений в профессиональной деятельности, проектирования организационных отношений, исходя из действующей нормативно-правовой базы, определения целей и задач управления структурными подразделениями предприятий индустрии гостеприимства</p>
Социология	<p>Знает: понятие, сущность и технологию социологических исследований, методы сбора социологической информации, методы и технологии социологических исследований</p> <p>Умеет: проводить социологические исследования рынка туристских услуг, работать с социологической информацией для осуществления рыночных исследований и анализа требований клиентов на современном рынке туризма и гостиничных услуг</p> <p>Имеет практический опыт: проведения социологических исследований потребительского рынка туристских услуг, использования социологических методов в профессиональной деятельности</p>
Инновации в гостиничном сервисе	<p>Знает: теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений, подходы к формированию и продвижению гостиничного продукта, основные</p>

	<p>категории инноватики и научные подходы к проектированию и созданию моделей инновационного обслуживания, технологию организации обслуживания на основе инноваций различного уровня в гостиницах и других средствах размещения</p> <p>Умеет: организовывать работу функциональных служб гостиниц и других средств размещения, эффективно использовать инновации различного уровня в гостиничном сервисе, изучать модели удовлетворенности потребителей гостиничных услуг и разрабатывать инновационные гостиничные продукты, создавать модели гостиничных продуктов на основе инновационного подхода к содержанию программ клиентоориентированного обслуживания и технологий оказания услуг в условиях гостиничной инноватики, адаптировать и развивать инновационные технологии обслуживания для различных структурных подразделений гостиничного предприятия</p> <p>Имеет практический опыт: выявления потребностей потребителя, приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности, исследовательской деятельности в области создания стандартизированных процедур обслуживания клиентов гостиничных и туристских комплексах, инновационного проектирования и моделирования гостиничной деятельности в соответствии с требованиями национальных стандартов обслуживания, организации технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, на основе инноваций различного уровня</p>
<p>Фирменный стиль гостиничного предприятия</p>	<p>Знает: элементы фирменного стиля в структуре гостиничного продукта, предмет, объект и методы фирменного стиля и брендинга средств размещения</p> <p>Умеет: разрабатывать элементы фирменного стиля в структуре гостиничного продукта, проводить конкурентный анализ составных элементов фирменного стиля средств размещения в зависимости от типа предприятия</p> <p>Имеет практический опыт: разработки фирменного стиля в соответствии с требованиями потребителей, разработки элементов фирменного стиля средства размещения</p>

<p>Имидж санаторно-курортных комплексов</p>	<p>Знает: понятие и элементы имиджа санаторно-курортных комплексов, элементы имиджа санаторно-курортного комплекса</p> <p>Умеет: проводить анализ компонентов имиджа санаторно-курортных комплексов, разрабатывать концепцию имиджа санаторно-курортного комплекса</p> <p>Имеет практический опыт: разработки имиджа санаторно-курортных предприятий, проведения презентации концепции имиджа санаторно-курортного комплекса</p>
<p>Правоведение</p>	<p>Знает: основные положения гражданского, трудового и уголовного законодательства Российской Федерации и другие нормативно-правовые акты в рамках своей будущей профессиональной деятельности, антикоррупционное законодательство, источники и системы гражданского, трудового, семейного, уголовного, экологического права и законодательства РФ</p> <p>Умеет: обосновывать и принимать в пределах должностных обязанностей решения, а также совершать действия, связанные с реализацией правовых норм, осуществлять профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления и правовой культуры; правильно оценивать ситуативные нарушения прав и свобод человека и гражданина, варианты проявления коррупционного поведения, выстраивать направления противодействия коррупциогенному поведению, интерпретировать законы, регулирующие основы социальных отношений в профессиональной, общественной и бытовой сферах деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: работы с СПС «Гарант» и «Консультант +», анализом юридических норм, побуждающих к корректировке профессиональной деятельности, анализа различных явлений, юридических фактов, правовых норм и правовых отношений, относящихся к коррупции, применения нормативно-правовой и законодательной документации в профессиональной, общественной и бытовой деятельности</p>
<p>Организация инженерной службы санаторно-курортных комплексов</p>	<p>Знает: функциональное значение инженерной службы санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта, спецификацию инженерной службы санаторно-</p>

	<p>курортных комплексов для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ</p> <p>Умеет: разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта, разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания оборудования санаторно-курортного предприятия согласно системе классификации</p> <p>Имеет практический опыт: разработки технологических процессов обеспечения бесперебойного функционирования инженерного оборудования санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта, проведения оценки инженерно-технического оборудования санаторно-курортного предприятия на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ</p>
Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства	<p>Знает: основные понятия, виды и технологии кросс-культурного менеджмента в гостиничном деле, предмет, методы и специфику обслуживания различных этнических групп потребителей гостиничного продукта, понятие культурных различий и виды их влияния на модели управления гостиничных предприятий</p> <p>Умеет: организовать работу функциональных подразделений гостиничных предприятий в контексте кросс-культурного подхода, оказывать услуги клиентам различных этнических групп потребителей предприятий индустрии гостеприимства, выявить культурные различия, влияющие на модель управления гостиничных предприятий</p> <p>Имеет практический опыт: организационно-управленческой деятельности в гостиничном деле на основе кросс-культурных коммуникаций, проведения и анализа результатов мониторинга удовлетворенности потребителей услуг предприятий индустрии гостеприимства, решения конфликтных ситуаций в системе управления, возникающих на основе культурных различий</p>
Туристские формальности	<p>Знает: понятие и существенные характеристики национальных и международных туристских формальностей, национальные туристские</p>

	<p>формальности для организованных групп туристов, при индивидуальном обслуживании и самостоятельном туризме</p> <p>Умеет: работать с нормативно-правовой и текущей документацией, регулирующей туристские формализованные процедуры обслуживания клиентов, работать с национальными нормативно-правовыми документами, регулирующими туристские формализованные процедуры обслуживания различных категорий клиентов</p> <p>Имеет практический опыт: ведения документации по формализованным процедурам регистрационно-визовой деятельности, оформления регистрационно-визовой процедуры при заселении иностранных граждан в гостиницу</p>
<p>Организация культурно-досуговой деятельности</p>	<p>Знает: виды деловой коммуникации при осуществлении культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, формы и методы культурно-досуговой деятельности при формировании комплексного гостиничного продукта с учетом специфики целевой аудитории гостиничного предприятия и региона, сущность и формы социального взаимодействия при организации культурно-досуговой деятельности, виды информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности</p> <p>Умеет: осуществлять деловую коммуникацию при организации культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, разрабатывать культурно-досуговые программы в структуре комплексного гостиничного продукта, взаимодействовать в команде при организации культурно-досуговой деятельности, отбирать информационные и коммуникационные технологии для организации культурно-досуговой деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: организации культурно-досуговых мероприятий в гостинице, разработки и реализации программ организации культурно-досуговой деятельности клиентов гостиничных комплексов, организации культурно-досуговой деятельности как с группами туристов, так и с индивидуальными туристами, использования информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности</p>
<p>Социально-экономическая</p>	<p>Знает: классификации стран современного мира,</p>

<p>география современного мира</p>	<p>закономерности и факторы размещения отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, на основе имеющихся ресурсов и ограничений Умеет: анализировать межкультурное разнообразие социально-экономических аспектов в разных странах мира , определять и сравнивать социально-экономические характеристики объектов, процессов и явлений на основе географического подхода Имеет практический опыт: общения и коллективной работы с представителями других наций, рас, социальных страт и приверженцами отличных от собственной идеологий, политических взглядов и предпочтений, работы с социально-экономической информацией географических регионов в рамках профессиональной деятельности</p>
<p>Курортно-рекреационные ресурсы</p>	<p>Знает: основные индивидуальные потребности и психофизиологические возможности человека, основные виды и характеристики санаторно-курортных услуг, понятие, сущность, классификацию, специфику курортно-рекреационных ресурсов для формирования комплексного гостиничного продукта Умеет: осуществлять подбор программ санаторно-курортного обслуживания и рекреации в соответствии с потребительскими запросами, проводить оценку курортно-рекреационных ресурсов территорий для развития гостиничной инфраструктуры Имеет практический опыт: оценки рекреационной эффективности и воздействия санаторно-курортных услуг на организм человека, оценки курортно-рекреационного потенциала территории для повышения качества гостиничного продукта</p>
<p>Функционально-пространственная организация гостиничных комплексов</p>	<p>Знает: методику функционально-пространственной организации средств размещения с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, способы исследования функционально-пространственной организации средств размещения Умеет: обосновывать оптимальный набор помещений и оборудования гостиничных предприятий с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, осуществлять функционально-пространственное зонирование гостиничных предприятий на основе</p>

	<p>прикладных исследований</p> <p>Имеет практический опыт: функционально-пространственного зонирования и оборудования гостиничных комплексов с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, функционально-пространственного зонирования и оборудования гостиничных комплексов на основе прикладных исследований и мирового гостиничного опыта</p>
<p>Визово-регистрационное обеспечение в туризме</p>	<p>Знает: понятие, характеристики и особенности визово-регистрационных формальностей с учетом действующих международных и национальных правовых норм, виды и формы деловой коммуникации при оформлении визово-регистрационных документов</p> <p>Умеет: работать с нормативно-правовой и текущей документацией, регулирующей визово-регистрационное обеспечение в туризме на основе имеющихся ресурсов и ограничений, осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах при оформлении визово-регистрационных документов</p> <p>Имеет практический опыт: ведения документации по процедурам регистрационно-визовой деятельности на основе действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, оформления визово-регистрационных документов</p>
<p>Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями</p>	<p>Знает: спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства для обслуживания лиц с ограниченными возможностями, понятие и виды гостиничной деятельности, теоретические, правовые и практические основы и закономерности технологии обслуживания лиц с ограниченными возможностями на территории РФ, особенности и виды гостиничного продукта, для лиц с ограниченными физическими возможностями</p> <p>Умеет: применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы для обслуживания лиц с ограниченными возможностями, организовать и оказать профессиональные услуги индустрии гостеприимства лицам с ограниченными физическими возможностями, применять эффективные методы и технологии обслуживания лиц с ограниченными возможностями</p> <p>Имеет практический опыт: обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы</p>

	<p>с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями, обслуживания лиц с ограниченными возможностями в структурных подразделениях гостиничных предприятий, организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителя</p>
<p>Политология</p>	<p>Знает: основные понятия в сфере государственной политики, правовые акты, регламентирующие и регулирующие мероприятия в рамках этой политики, исторические, политические, социально-экономические и культурно-религиозные факторы становления и развития государственной политики, основные направления и этапы развития мировой политической мысли, особенности российской, европейской и восточной политической мысли</p> <p>Умеет: проводить системный анализ общественных процессов, направленный на выявление причин и предпосылок формирования идеологий и движений; определять оптимальные способы решения задач в рамках действующих правовых форм и имеющихся в распоряжении государства ресурсов, ориентироваться в мировом политическом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе</p> <p>Имеет практический опыт: формирования непримиримой гражданской позиции ко всем проявлениям социальной, национальной, расовой и прочей розни и нетерпимости, определения степени актуальности современных политических концепций и действий для целей профессиональной деятельности</p>
<p>Реклама в туризме и гостиничном сервисе</p>	<p>Знает: теоретические основы рекламных кампаний по интернет продвижению гостиничного продукта; понятие и сущность рекламных технологий по разработке и представлению гостиничного продукта на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;</p> <p>Умеет: использовать рекламные средства как маркетинговые инструменты по интернет продвижению гостиничного продукта, разрабатывать рекламную стратегию по продвижению гостиничного продукта на основе новейших информационных и коммуникационных</p>

	<p>технологий</p> <p>Имеет практический опыт: проведения маркетинговых исследований в гостиничном сервисе в условиях интернет технологий, разработки рекламных материалов по разработке и представлению гостиничного продукта на основе новейших информационных и коммуникационных технологий</p>
<p>Оборудование и организация санаторно-курортных комплексов</p>	<p>Знает: виды корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания в санаторно-курортных комплексах, способы организации санаторно-курортных комплексов</p> <p>Умеет: разрабатывать регламенты процессов обслуживания в санаторно-курортных комплексах, проводить прикладные исследования по организации санаторно-курортных комплексов</p> <p>Имеет практический опыт: анализа регламентов процессов обслуживания в санаторно-курортных комплексах, сбора первичных данных для разработки проекта санаторно-курортных комплексов</p>
<p>Практикум по виду профессиональной деятельности</p>	<p>Знает: алгоритм проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, объект и предмет области профессиональной деятельности; формы, методы профессиональной деятельности с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, сущность и социальную значимость профессии; требования к профессиональной подготовленности в сфере сервиса и туризма, основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; нормативно-правовую документацию, основные законы регулирующие проектирование технологических процессов в гостинице</p> <p>Умеет: проводить оценку категории номерного фонда на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, выполнять практические задания по обобщению, анализу, восприятию профессиональной информации; устанавливать межпредметные связи и использовать знания из других предметных областей с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, осуществлять поиск, сбор и структурирование информации, необходимой для решения</p>

	<p>профессиональных задач , применять в профессиональной деятельности методы проектирования объектов профессиональной деятельности, функциональных процессов в гостинице, стимулирования персонала гостиничного предприятия</p> <p>Имеет практический опыт: проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, использования основных методов профессиональной деятельности на основе действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, существующими технологиями профессиональной деятельности для планирования собственной стратегии профессионального развития, организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения</p>
Экономика	<p>Знает: цели, задачи и способы решения базовых экономических проблем в рамках экономических систем различных типов, основные понятия, категории и инструменты экономической теории и прикладных экономических дисциплин, закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макро-уровне</p> <p>Умеет: использовать результаты экономического анализа для выявления эффективности работы предприятий индустрии в избранной сфере профессиональной деятельности, осуществлять выбор инструментальных средств для обработки экономических данных в соответствии с поставленной задачей, анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы, анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики</p> <p>Имеет практический опыт: использования экономических знаний при оценке эффективности результатов проектирования и реализации разработанных продуктов в избранной сфере профессиональной деятельности, анализа экономических явлений и процессов с помощью стандартных теоретических и эконометрических моделей, принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>
Производственная практика, сервисная практика (4 семестр)	Знает: структуру и содержание гостиничного продукта; виды гостиничных услуг, основные

принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на предприятии гостиничной индустрии, технику безопасности на конкретном предприятии и внутренние стандарты предприятия для обслуживания потребителя, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на гостиничном предприятии, основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии, понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий

Умеет: организовывать профессиональную деятельность отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте и указывать их в отчете по практике, предлагать мероприятия по решению проблем, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, анализировать условия деятельности при разработке гостиничного продукта, общения с клиентами; осуществлять командный процесс обслуживания потребителей гостиничных услуг, использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий

Имеет практический опыт: решения практических задач, связанных с организацией предоставления услуг потребителю, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры предприятий гостиничной индустрии, безопасного обслуживания потребителя, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры гостиничных предприятий, реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе

	клиенториентированных технологий, продвижения и продажи гостиничного продукта и отдельных услуг с использованием информационных технологий
--	--

4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 6, часов 216, недель 4.

5. Содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительные лекции об организационных вопросах работы на предприятии; студентам рекомендуется литература, видеоматериалы, проводится обзорный маршрут по предприятию, во время которого студент знакомится с объемом и характером работ, которые ему предстоит выполнять.	6
2	Изучение первичных сведений о предприятии (история создания и развития предприятия; ознакомление с нормативными материалами; организационно-правовая форма предприятия и форма собственности; организационная структура и взаимодействие подразделений; характеристика материально-технической базы гостиничного предприятия, номерной фонд, дополнительные услуги и т.д.)	8
3	Ознакомление с работой основных категорий работников, их должностных инструкций	8
4	Изучение производственной деятельности предприятия (оценка категории номерного фонда и инфраструктуры гостиничного предприятия на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ; структура и содержание гостиничных услуг, программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия)	16
5	Производственная деятельность практиканта на предприятии в должности администратора/ помощника администратора: составление алгоритма работы (проекта стандарта работы административной службы)	108
6	Проведение маркетингового анализа гостиничных услуг в регионе (потребители услуги, цена, характеристика сегмента рынка гостиничного предприятия; особенности продукта и сервиса на гостиничном предприятии; основные методы стимулирования продаж, используемые на предприятии; каналы распространения товаров, услуг)	18
7	Разработка проекта программы гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия	18
8	Подготовка отчета по итогам производственной практики по всем	26

	пунктам задания (предоставляется в электронном виде и на бумажном носителе в 1 экземпляре)	
9	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	8

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 18.02.2021 №6.

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	6	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 практики в профильной организации; посещает организационное собрание по практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой	дифференцированный зачет

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

						и местом прохождения практики; нарушает график сдачи отчета по практике. 0 баллов – студент НЕ соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной 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.	
2	6	Текущий контроль	Соответствие индивидуальному заданию, согласованного для каждого обучающегося	1	3	3 балла – полное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность во всех режимах, положительный отзыв работодателя. Студент знает структуру и содержание гостиничных услуг, программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия; умеет на высоком уровне обеспечивать рациональную организацию технологических процессов в структурных подразделениях	дифференцированный зачет

						<p>гостиничного предприятия; имеет практический опыт решения практических задач, связанных с организацией оказания гостиничных услуг потребителю; 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	6	Промежуточная аттестация	Качество пояснительной записки	-	10	<p>10 баллов – выполнены все требования к написанию пояснительной записки отчета производственной (проектно-технологической) практики: – пояснительная записка имеет логичное, последовательное изложение</p>	дифференцированный зачет

					<p>материала; – студент умеет анализировать деятельность гостиничного предприятия, проводить маркетинговый анализ рынка гостиничных услуг в регионе (потребители услуги, цена, характеристика сегмента рынка гостиничного предприятия; особенности продукта и сервиса на гостиничном предприятии; основные методы стимулирования продаж, используемые на предприятии; каналы распространения товаров, услуг); – в пояснительной записке представлена оценка категории номерного фонда и инфраструктуры гостиничного предприятия на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, – в ПЗ представлен проект программы гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия. – отчет по итогам производственной практики выполнен по всем пунктам задания, содержит приложения: дневник практики с указанием выполненных за каждый день работ,</p>
--	--	--	--	--	---

						<p>подписанный руководителем практики от предприятия, заверен печатью, статистические данные, оформленные в виде графиков, диаграмм, таблиц, рекламные буклеты, фото и/или видеоматериалы. 9 баллов – выполнены все требования к написанию пояснительной записки отчета производственной практики, но алгоритм действий во время производственной практики не подтверждается фотоотчетом; 8 баллов – основные требования к написанию пояснительной записки выполнены, но при этом в отдельных пунктах допущены недочеты; 7 баллов – пояснительная записка имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в ней представлены анализ и критический разбор практической деятельности, но допущены фактические ошибки в содержании пояснительной записки; 6 баллов – основные требования к написанию пояснительной записки выполнены частично, а также допущены фактические</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

					<p>ошибки; 5 баллов – в пояснительной записке представлены не все пункты индивидуального задания – 50% требований к написанию пояснительной записки (выполнено не более 3 практических задания), однако не представлена разработка проекта программы гостиничного обслуживания; 4 балла – выполнено менее 50% требований к написанию пояснительной записки (выполнено не более 3 практических задания); 3 балла – пояснительная записка имеет теоретическую главу, но студент не характеризует технологию работы в должности «администратора/помощника администратора»; 2 балла – пояснительная записка не имеет анализа, в работе нет выводов либо они носят декларативный характер. 1 балл – не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях кафедры, не представлен дневник практики с указанием выполненных за каждый день работ,</p>
--	--	--	--	--	--

						<p>подписанный руководителем практики от предприятия, заверен печатью. 0 баллов – пояснительная записка не представлена к оценке.</p>	
4	6	Промежуточная аттестация	<p>Защита отчета по производственной (проектно-технологической) практике с презентацией</p>	-	4	<p>3 балла – на защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы. На защиту представлен гостиничный продукт или конкретная услуга согласно запросам потребителя, 2 балла – на защите студент показывает достаточное знание вопросов темы, оперирует данными, вносит предложения по общению с потребителем, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы, но не знает технологического цикла/алгоритма работы, 1 балл – при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы, на защиту не представлен гостиничный</p>	дифференцированный зачет

						продукт или конкретная услуга согласно запросам потребителя; 0 баллов – при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки	
5	6	Бонус	Бонусное задание	-	15	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	дифференцированный зачет

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Процедура проведения и 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. Индивидуальное задание для обучающихся выдается в первый день начала производственной (сервисной) 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) Описание шкалы оценивания №№ заданий Формулировка задания Вид контроля (включая текущий) МАКС балл 1) соблюдение сроков прохождения практики, в соответствии с её содержанием, предъявляемым требованиям охраны труда, техники безопасности и пр. Отметка посещаемости/ Дневник практики 3 2) соответствие индивидуальному заданию, согласованного для каждого обучающегося Отзыв работодателя 3 3) качество пояснительной записки Контрольное мероприятие промежуточной аттестации: проверка задания в содержании отчета 10 4) защита отчета по практике (с презентацией); Контрольное мероприятие промежуточной аттестации: защита отчета по производственной практике 4 ИТОГОВАЯ СУММА БАЛЛОВ 20 Бонусное задание Участие в конференциях, семинарах и т.д. 15%

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
УК-2	Знает: технологические приемы и методы социального взаимодействия при разработке и реализации гостиничного продукта	+				+
УК-2	Умеет: разрабатывать программы гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия	+		+		
УК-2	Имеет практический опыт: осуществления профессиональной деятельности при разработке программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия	+		+		
ПК-1	Знает: технологию формирования гостиничного продукта или конкретной услуги	+	+			+
ПК-1	Умеет: в процессе разработки гостиничного продукта или конкретной услуги обеспечивать рациональную организацию технологических процессов	+	+			+
ПК-1	Имеет практический опыт: формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя	+	+			+
ПК-2	Знает: структуру и содержание гостиничных услуг, программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия	+	+			+
ПК-2	Умеет: обеспечивать рациональную организацию технологических процессов в структурных подразделениях гостиничного предприятия	+	+			
ПК-2	Имеет практический опыт: решения практических задач, связанных с организацией оказания гостиничных услуг потребителю	+	+			
ПК-3	Знает: понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий					++
ПК-3	Умеет: использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий			++		
ПК-3	Имеет практический опыт: продвижения и продажи гостиничного продукта или отдельных услуг с использованием информационных технологий			++		
ПК-5	Знает: запросы, потребности и ключевые ценности основных категорий потребителей гостиничных услуг			+		+
ПК-5	Умеет: разрабатывать внутренние стандарты обслуживания потребителя гостиничных услуг				+	+
ПК-5	Имеет практический опыт: разработки, обоснования и внедрения внутренних стандартов обслуживания на гостиничном предприятии				+	+
ПК-8	Знает: нормативную базу для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных			+		+

	средств размещения в РФ				
ПК-8	Умеет: проводить оценку категории номерного фонда и инфраструктуры гостиничного предприятия на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ	++			
ПК-8	Имеет практический опыт: проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ	++			

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная 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.

б) дополнительная литература:

1. Ветитнев, А. М. Организация санаторно-курортной деятельности [Текст] учеб. пособие для вузов по направлению "Гостиничное дело" А. М. Ветитнев, Я. А. Войнова. - М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. - 270 с. ил.
2. Зайцева, Н. А. Управление персоналом в гостиницах [Текст] учеб. пособие для вузов по направлениям 100400 "Туризм" и 101100 "Гостиничное дело" Н. А. Зайцева. - М.: Форум : ИНФРА-М, 2013. - 415 с. ил.
3. Макринова, Е. И. Управление персоналом в гостиничном менеджменте [Текст] учеб. пособие для бакалавров вузов по направлению 101199.62 "Гостиничное дело" Е. И. Макринова, А. Г. Васильев, А. С. Васильева. - СПб.: Троицкий мост, 2013. - 206 с. ил.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. ФОС общий
2. Туризм и гостиничное дело: методические рекомендации по оформлению курсовых и выпускных квалификационных работ / сост. М.Н. Малыженко; под ред. Т.Н. Третьяковой. – Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2019. – 60 с.

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	Гарант	ГОСТ Р 53423-2009 (ИСО 18513:2003). Национальный стандарт Российской Федерации. Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 03.11.2009 N 496-ст)
3	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Гостиничное хозяйство : учебное пособие / составитель Н. П. Алексеева. — 2-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2016. — 344 с. — ISBN 978-5-9765-0850-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/84576 (дата обращения: 18.07.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Черевичко, Т. В. Теоретические основы гостеприимства : учебное пособие / Т. В. Черевичко. — 3-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2019. — 286 с. — ISBN 978-5-9765-0024-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/125396 (дата обращения: 18.07.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(бессрочно)

10. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
ООО "Гостиничное хозяйство"	454091, г.Челябинск, пр.Ленина, 52	Оборудование, предоставляемое предприятием
ООО "Альбион"	454000, Челябинск, Кыштымская, д 9, офис 109	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 "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)
ИП Пупкевич И.В., гостиница "Персона"	454091, г. Челябинск, ул. Красноармейская, д. 116	Оборудование, предоставляемое предприятием
Гостиница "Холидей Инн"	454080, Челябинск, Университетская набережная, 92	Оборудование, предоставляемое предприятием
ООО Гостиничный комплекс "Березка"	454000, Челябинск, Чапаева, 118	Оборудование, предоставляемое предприятием
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).