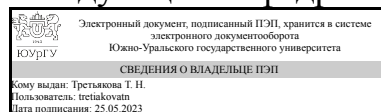


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



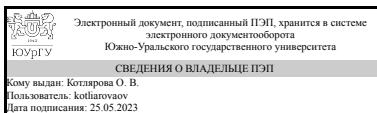
Т. Н. Третьякова

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

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

гостиничной деятельности	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» 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, имеющее юридическое значение, выявлять особенности применения норм международного и отечественного законодательства при разработке и реализации программ развития предприятий гостиничного бизнеса 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
Международные гостиничные цепи	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

	компании 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 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
Статистические исследования в индустрии гостеприимства	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 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

	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 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
Организация опытно-экспериментальной работы в гостиничной деятельности	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 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

	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 окончанию 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

					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	
--	--	--	--	--	---	--

						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	
2	2	Текущий контроль	Соответствие индивидуальному заданию, согласованного для каждого обучающегося: текущий контроль	1	3	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	дифференцированный зачет

						административно-хозяйственной службы гостиничного предприятия 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, не работоспособность или работоспособность только в малой части режимов, отрицательный отзыв работодателя	
3	2	Промежуточная аттестация	Качество пояснительной записки:	-	3	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	дифференцированный зачет

					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,	
--	--	--	--	--	---	--

						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.	
4	2	Промежуточная аттестация	Защита отчета по практике (с презентацией)	-	1	1 балл – на защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на	дифференцированный зачет

						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	
5	2	Бонус	Участие в конференциях, семинарах и т.д.	-	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 УК-5 знает основные тенденции развития территориальных туристско-рекреационных систем на глобальном, региональном и локальном уровнях.	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: инструментальный мониторинг 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).
--	--	-----------------------------------