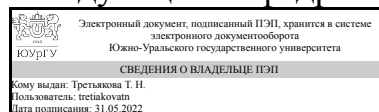


УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой



Т. Н. Третьякова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**практики**

**Практика** Производственная практика, организационно-управленческая практика  
для направления 43.04.03 Гостиничное дело

**Уровень** Магистратура

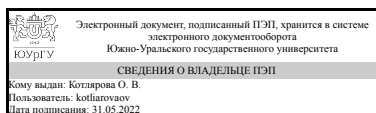
**магистерская программа** Общая теория и практика гостиничной деятельности

**форма обучения** заочная

**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-6 Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	Знает: проводить самостоятельные исследования оценки лояльности потребителей гостиничных услуг
	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

### 3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Стратегии взаимоотношений с потребителями Проектирование стандартов гостиничной деятельности Организация опытно-экспериментальной работы в гостиничной деятельности Проектирование услуг в индустрии гостеприимства	

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

Дисциплина	Требования
Организация опытно-экспериментальной работы в гостиничной деятельности	Знает: методологию опытно-экспериментальной работы по улучшению деятельности предприятий индустрии гостеприимства, особенности построения понятийного аппарата научных исследований в российских и зарубежных базах научного цитирования, методологические подходы, принципы и методы исследования гостиничной деятельности, современные концепции инноватики, механизм влияния технологических укладов на экономическую структуру, направления развития наукоемких отраслей и технологий; методы экономической оценки и обоснования инновационных проектов Умеет: определить условия, цели и задачи организации опытно-экспериментальной работы по улучшению деятельности предприятий

	<p>индустрии гостеприимства, формулировать понятийный аппарат и описание методов научного эксперимента на русском и иностранном языках, выбирать методы для осуществления исследовательской деятельности в индустрии гостеприимства, разработать обоснование создания научно-технических нововведений, инновационных идей, оценивать эффективность их функционирования</p> <p>Имеет практический опыт: применять исследовательские методы в деятельности предприятий индустрии гостеприимства, представления научных результатов в статейном материале и на научных конференциях в России и за рубежом, самостоятельного анализа и обобщения проблем индустрии гостеприимства, использования методов проектно-технологического менеджмента в деятельности предприятий индустрии гостеприимства</p>
<p>Проектирование стандартов гостиничной деятельности</p>	<p>Знает: основные категории, элементы и принципы организации проектной деятельности в области нормативно-технологического документирования, особенности ведущих национальных бизнес-культур; основные характеристики национальных моделей менеджмента организации, национальные стандарты в сфере гостиничной деятельности и ее инфраструктуре</p> <p>Умеет: создавать модели технологизации и нормирования производственных процессов в индустрии гостеприимства, классифицировать межкультурные параметры; использовать межкультурные особенности управления для принятия оптимальных решений в гостиничной деятельности, разрабатывать стандарты в различных сферах гостиничной деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: проектирования гостиничной деятельности в соответствии с национальными стандартами РФ, межкультурных коммуникаций, а также руководства и лидерства в рабочих группах и командах с учетом национально-культурных особенностей, стандартизации функционала процедур в определенных сферах гостиничной деятельности</p>
<p>Проектирование услуг в индустрии гостеприимства</p>	<p>Знает: основные принципы проектирования гостиничных услуг; принципы классификации услуг и их характеристику; правовые и нормативные документы регламентирующие гостиничную деятельность, основы</p>

	<p>производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения;</p> <p>особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы</p> <p>Умеет: применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, выбирать и применять эффективные методы и технологии гостиничной деятельности; применять стандарты обслуживания в гостиничной деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: обеспечивать эффективные межличностные взаимоотношения с потребителями с учетом социальнокультурных и психологических особенностей, работать в «контактной зоне»; организации работы в функциональных службах гостиниц и иных средствах размещения</p>
<p>Стратегии взаимоотношений с потребителями</p>	<p>Знает: сущность и содержание взаимоотношений с клиентскими группами компании; инструменты комплекса маркетинга взаимоотношений; принципы построения клиентоориентированной сервисной организации, теоретические аспекты клиентоориентированного подхода; технологии разработки стратегии CRM как основы подготовки кадров в сфере гостеприимства, сущность профессиональной ориентации персонала; содержание мероприятий по управлению деловой карьерой; способы подготовки и переподготовки руководящих кадров, сущность маркетинга взаимоотношений, его возможностей для получения прибыли; методы маркетинговых исследований для оценки взаимоотношений; основные методы и процедуры стимулирования, продвижения, лояльности, партнёрства, основы концепции маркетинга взаимодействия, основы теории поведения потребителей, инструменты формирования клиентоориентированного сервиса; виды лояльности потребителей; виды программ лояльности; методы оценки лояльности потребителей</p> <p>Умеет: самостоятельно подбирать учебный материал, анализировать лучшие бизнес-практики; анализировать поведение потребителя и посредством маркетинговых методов, формировать его, разрабатывать план по развитию клиентоориентированных технологий; разрабатывать процедуры поддержки работоспособности информационных систем для формирования и развития кадрового потенциала</p>

	<p>сферы гостеприимства, управлять развитием организации, ее отдельными подразделениями, группами сотрудников, проектами; проводить диагностику системы управления человеческими ресурсами организации, рассчитывать ценность потребителей для компании и осуществлять сегментацию потребителей на основе их ценности; разрабатывать маркетинговые программы для формирования взаимоотношений с потребителями; применять методы и процедуры современных технологий в области стимулирования, продвижения, лояльности, партнёрства, разрабатывать программы исследования потребителей, пользоваться инструментами маркетинга в реализации взаимовыгодного сотрудничества с потребителями и бизнес-партнерами</p> <p>Имеет практический опыт: методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителями; изучения истории взаимодействия с клиентами, решать стандартные задачи профессиональной деятельности с учетом основных требований системы подготовки кадров, анализа и разработки стратегии организации профессионального обучения и переобучения на основе современных методов и передовых научных достижений, использования принципов и технологий создания брендов в сфере гостеприимства; разработки концепции позиционирования и владение технологиями моделирования бренд-имиджа; применения полученных знаний в исследовательской работе, обобщать результаты исследований в области маркетинга и управления взаимодействием с потребителями, проводить самостоятельные исследования оценки лояльности потребителей гостиничных услуг</p>
--	---

#### 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	6

	2. Инструктаж по технике безопасности 3. Получение бланка задания у руководителя практики на выпускающей кафедре	
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 1экземпляре).	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)

№	Семестр	Вид контроля	Название	Вес	Макс.балл	Порядок начисления	Учитывается в ПА
---	---------	--------------	----------	-----	-----------	--------------------	------------------

КМ			контрольного мероприятия			баллов	
1	4	Текущий контроль	Соблюдение сроков прохождения практики, в соответствии с её содержанием, предъявляемым требованиям охраны труда, техники безопасности и пр.:	1	3	<p>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 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</p>	дифференцированный зачет



					<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 (организационно-управленческой) 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; 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</p> <p>и местом прохождения</p>
--	--	--	--	--	---

						практики; нарушает график сдачи отчета по практике. Максимальный балл – 3	
2	4	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 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,	дифференцированный зачет

						<p>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	4	Промежуточная аттестация	<p>Качество пояснительной записки:</p>	-	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 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</p>	дифференцированный зачет

					<p>приема и размещения гостиничного предприятия и SWOT-анализ деятельности службы административно-хозяйственной службы гостиничного предприятия, а также</p> <p>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 большинства пунктов практического задания. 1 балл – выполнено менее 50% требований к написанию пояснительной записки (выполнено 3–4 задания). Пояснительная</p>
--	--	--	--	--	---

						<p>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	4	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 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>	дифференцированный зачет
5	4	Бонус	Участие в конференциях,	-	15	15% – студент участвовал в 2 и	дифференцированный зачет

			семинарах и т.д.		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.	
--	--	--	------------------	--	--	--

## 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-6	Знает: проводить самостоятельные исследования оценки лояльности потребителей гостиничных услуг	+	+	+	+		
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		+	+	+	+	

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. Бланк-задание для студента

## 2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО НАПИСАНИЮ ОТЧЕТА

### 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/119310">https://e.lanbook.com/book/119310</a> (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: <a href="https://e.lanbook.com/book/170485">https://e.lanbook.com/book/170485</a> (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: <a href="https://e.lanbook.com/book/82251">https://e.lanbook.com/book/82251</a> (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	454079,	Материально-техническое обеспечение



комплекс "БОВИД"	Челябинск, Линейная, 98	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).
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 "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 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).
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).
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 Гостиничный комплекс "Утес" (ООО	454000, г. Челябинск,	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия,

МедАльтернатива)	Комаровского, 9а	обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
------------------	---------------------	--