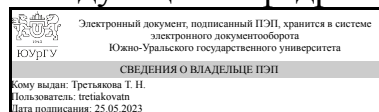


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



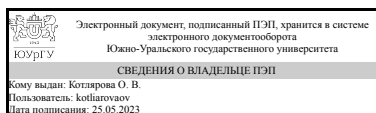
Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

Практика Производственная практика (проектно-технологическая)
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

проектно-технологическая

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

формирование профессиональных компетенций через применение полученных теоретических знаний по национальной системе классификации средств размещения и проектно-технологической деятельности; а также получение обучающимися практических навыков проектно-технологической деятельности в индустрии гостеприимства

Задачи практики

приобретение магистрантами навыка исследователя, владеющего современным инструментарием науки для поиска и интерпретации информационного материала с целью его использования в проектной профессиональной деятельности;
формирование способности к разработке и внедрению нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения;
формирование способности проводить оценку качества услуг средств размещения на соответствие заявленной категории;

Краткое содержание практики

Производственная практика проводится в условиях максимально приближенных к будущей профессиональной деятельности, на предприятиях индустрии гостеприимства. В рамках технологического процесса гостиничного предприятия студент проводит оценку средств размещения на соответствие заявленной категории и предлагает проект предложений по совершенствованию деятельности выбранного подразделения гостиничного предприятия, а также составление алгоритма технологии/стандарта обслуживания клиентов согласно должностных инструкций структурного подразделения предприятия

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ПК-4 Способен управлять и/или	Знает:теоретические аспекты

участвовать в разработке программы стратегического развития системы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах	клиентоориентированного подхода; технологии разработки стратегии CRM как основы подготовки кадров в сфере гостеприимства
	Умеет:разрабатывать процедуры поддержки работоспособности информационных систем для формирования и развития кадрового потенциала сферы гостеприимства
	Имеет практический опыт:решать стандартные задачи профессиональной деятельности с учетом основных требований системы подготовки кадров
ПК-8 Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Знает:основные тенденции развития территориальных туристско-рекреационных систем на глобальном, региональном и локальном уровнях
	Умеет:обосновывать и разрабатывать концепции и принципы региональной гостиничной деятельности с учетом государственной политики и современных тенденций развития внутреннего туризма
	Имеет практический опыт:координации маркетинговых усилий в управлении продажами; работы с ресурсами глобальных систем бронирования туристского и гостиничного продуктов
ПК-10 Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	Знает:нормативно-законодательную базу национальной системы классификации средств размещения
	Умеет:проводить оценку качества услуг средств размещения на соответствие заявленной категории
	Имеет практический опыт:анализа качества гостиничных услуг и устранения существующих несоответствий

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Цифровые технологии гостиничной деятельности Технологии разработки анимационных программ Международные гостиничные цепи Национальная система классификации	Инфраструктура специализированных средств размещения и курортных зон Проектирование стандартов гостиничной деятельности Устойчивое развитие индустрии гостеприимства

средств размещения	Теории мотивации персонала и потребительского поведения в гостиничном деле Электронная коммерция в индустрии гостеприимства: проектное обучение Цифровые сервисы в индустрии гостеприимства: проектное обучение Исследование, оценка и прогнозирование экономической устойчивости гостиничного предприятия
--------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Дисциплина	Требования
Международные гостиничные цепи	<p>Знает: современные гостиничные цепи и управляющие компании, типологию моделей гостиничной деятельности, методику моделирования, принципы и подходы к стандартизированному моделированию в соответствии с международными стандартами обслуживания в гостиничных комплексах, международные, национальные и региональные стандарты качества в индустрии гостеприимства, современные гостиничные цепи и управляющие компании</p> <p>Умеет: анализировать информацию о деятельности современных гостиничных цепей на мировом и национальном рынке индустрии гостеприимства, выбирать методику моделирования и определять условия эффективного внедрения и функционирования стандартизированных моделей обслуживания в гостиничных комплексах в соответствии с международными стандартами, анализировать и сопоставлять стандарты обслуживания и стандарты предприятия с менеджментом качества индустрии гостеприимства, анализировать информацию о деятельности современных гостиничных цепей на мировом и национальном рынке индустрии гостеприимства</p> <p>Имеет практический опыт: интерпретации современных технологий передовых зарубежных и национальных гостиничных цепей, проектирования моделей предметной области в индустрии гостеприимства в соответствии с международными стандартами, разработки стандартов предприятия и стандартов</p>

	<p>обслуживания, с учетом комплексной оценки качества индустрии гостеприимства в регионе, интерпретации современных технологий передовых зарубежных и национальных гостиничных цепей</p>
<p>Национальная система классификации средств размещения</p>	<p>Знает: нормативно-законодательную базу организации и контроля средств размещения в РФ, нормативно-правовую базу системы стандартизации и классификации гостиниц и других средств размещения, особенности организации эффективного использования персонала; виды кадровой политики в гостинице; профессиональные стандарты и требования к должности; планирование карьеры и формирование кадрового резерва в индустрии гостеприимства</p> <p>Умеет: проводить оценку качества организации гостиничной деятельности в средствах размещения на соответствие заявленной категории, проводить оценку соответствия предприятий индустрии гостеприимства заявленной категории, применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность по управлению персоналом; обеспечивать эффективную организацию адаптации и обучения персонала; осуществлять выбор исследовательского инструментария (методик, техник, процедур) и применять его в конкретных ситуациях</p> <p>Имеет практический опыт: анализа соответствия качества гостиничных услуг существующим требованиям, составления научно-технической документации по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, организации системы управления персоналом в гостиницах и средствах размещения, соответствующей стратегии развития гостиничного предприятия</p>
<p>Технологии разработки анимационных программ</p>	<p>Знает: особенности анимационного обслуживания в различных средствах размещения; методику анимационной деятельности, особенности работы с различными типами потребителей в зависимости от их возраста, пола, национальности, психологических особенностей; основы управления анимационной деятельностью в гостиницах</p> <p>Умеет: разрабатывать различные анимационные программы, учитывать различные особенности</p>

	<p>(национальные, возрастные, психологические и т.д.) целевой аудитории при разработке и реализации анимационных программ; оценивать эффективность анимационного менеджмента в отеле</p> <p>Имеет практический опыт: организовывать отдых и развлечения, организации игрового взаимодействия с различными группами гостей, экскурсантов, туристов (в том числе с применением подвижных, народных и спортивных игр и соревнований)</p>
Цифровые технологии гостиничной деятельности	<p>Знает: основные понятия, принципы и особенности статистического анализа информации, современные цифровые технологии, используемые в индустрии гостеприимства в РФ и за рубежом, особенности использования цифровых технологий при проектировании маркетинговых инноваций в индустрии гостеприимства</p> <p>Умеет: осуществлять поиск нужных источников информации; составлять аналитические отчеты на основе полученной информации, организовывать в цифровой среде взаимодействие с другими людьми, генерировать идеи маркетинговых инноваций и воплощать их в цифровых технологиях; реализовать маркетинговые инновации посредством цифровых технологий</p> <p>Имеет практический опыт: управления информационными ресурсами и использования основных гостиничных программ в цифровой среде, использования различных цифровых средств для организации профессионального взаимодействия в индустрии гостеприимства в условиях цифровой среды, создания опросников, анкет на онлайн платформах для проведения маркетинговых исследований</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	Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительные лекции об организационных вопросах работы на предприятии; студентам рекомендуется литература, видеоматериалы, проводится обзорный	6

	маршрут по предприятию, во время которого студент знакомится с объемом и характером работ, которые ему предстоит выполнять.	
2	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).	18
3	Производственная деятельность практиканта на предприятии. Характеристика деятельности структурного подразделения\службы предприятия (по выбору студента): основные цели и задачи подразделения, его место и роль в организационной структуре предприятия; схема управления подразделением; характеристика должностей и должностные инструкции сотрудников подразделения; обеспечение техники безопасности; требования к внешнему виду, корпоративная культура	36
4	Разработка проекта предложений по совершенствованию деятельности выбранного подразделения гостиничного предприятия и/или проекта устранения существующих несоответствий	18
5	Подготовка отчета по итогам производственной практики по всем пунктам задания (предоставляется в электронном виде и на бумажном носителе в 1 экземпляре) 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	30

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 №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	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 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. 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 и местом прохождения практики; посещает ознакомительные лекции об организационных	дифференцированный зачет

						<p>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 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. Максимальный балл – 3</p>	
2	2	Текущий контроль	Соответствие индивидуальному заданию, согласованного для каждого	1	3	обучающегося: 3 балла – полное соответствие индивидуальному заданию,	дифференцированный зачет

			обучающегося: текущий контроль		<p>работоспособность во всех режимах, положительный отзыв работодателя.</p> <p>Студент провел оценку категории номерного фонда и инфраструктуры гостиничного предприятия на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ; охарактеризовал структуру и содержание гостиничных услуг, программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия; За время прохождения производственной (проектно-технологической) практики разработан проект предложений по совершенствованию деятельности выбранного подразделения гостиничного предприятия и/или проекта устранения существующих несоответствий; составлен алгоритм технологии/стандарта обслуживания клиентов согласно должностных инструкций структурного подразделения предприятия; 2 балла – частичное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность в подавляющем</p>
--	--	--	--------------------------------------	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

						<p>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> <p>Максимальный балл – 3</p>	
3	2	Промежуточная аттестация	<p>Качество пояснительной записки:</p>	-	3	<p>3 балла – выполнены все требования к написанию пояснительной записки отчета производственной (проектно-технологической) практики: – пояснительная записка имеет логичное, последовательное изложение материала; – представлена оценка категории номерного фонда и инфраструктуры гостиничного предприятия на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ; – охарактеризована структура и содержание гостиничных услуг,</p>	дифференцированный зачет

						<p>программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия; – в ПЗ представлен проект предложений по совершенствованию деятельности выбранного подразделения гостиничного предприятия и/или проекта устранения существующих несоответствий – отчет по итогам производственной (проектно-технологической) 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%</p>
--	--	--	--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

						<p>требований к написанию пояснительной записки (выполнено 3–4 задания). Пояснительная записка имеет теоретическую главу, но в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные положения. 0 баллов – не представлен дневник практики с указанием выполненных за каждый день работ, подписанный руководителем практики от предприятия, заверен печатью пояснительная записка не представлена к оценке.</p> <p>Максимальный балл – 3</p>	
4	2	Промежуточная аттестация	Защита отчета по практике (с презентацией)	-	1	<p>1 балл – на защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы. Имеет практический опыт разрабатывать технологическую документацию, регламентирующую деятельность структурных подразделений на предприятиях индустрии гостеприимства. На защите студент использует презентационный</p>	дифференцированный зачет

						материал 0 баллов – при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по ее теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки Максимальный балл – 1	
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. Индивидуальное задание для обучающихся выдается в первый день начала производственной (проектно-технологической) 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-4	Знает: теоретические аспекты клиентоориентированного подхода; технологии разработки стратегии CRM как основы подготовки кадров в сфере гостеприимства	+	+	+	+	
ПК-4	Умеет: разрабатывать процедуры поддержки работоспособности информационных систем для формирования и развития кадрового потенциала сферы гостеприимства		+			+
ПК-4	Имеет практический опыт: решать стандартные задачи профессиональной деятельности с учетом основных требований системы подготовки кадров		+			+
ПК-8	Знает: основные тенденции развития территориальных туристско-рекреационных систем на глобальном, региональном и локальном уровнях			+		
ПК-8	Умеет: обосновывать и разрабатывать концепции и принципы региональной гостиничной деятельности с учетом государственной политики и современных тенденций развития внутреннего туризма		+			
ПК-8	Имеет практический опыт: координации маркетинговых усилий в управлении продажами; работы с ресурсами глобальных систем бронирования туристского и гостиничного продуктов		+			
ПК-10	Знает: нормативно-законодательную базу национальной системы классификации средств размещения		+	+		+
ПК-10	Умеет: проводить оценку качества услуг средств размещения на соответствие заявленной категории	+	+	+		+
ПК-10	Имеет практический опыт: анализа качества гостиничных услуг и устранения существующих несоответствий	+	+	+		+

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 [Текст : непосредственный] 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

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.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. Бланк-задание по производственной (проектно-технологической) практике
2. Методические указания по освоению дисциплины
3. 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 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)
3. ФГАОУ ВО "ЮУрГУ (НИУ)"-Портал "Электронный ЮУрГУ" (<https://edu.susu.ru>)(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 "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).
ИП Пупкевич И.В., гостиница "Персона"	454091, г. Челябинск, ул. Красноармейская, д. 116	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 "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 "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).
ИП Видгоф А.Б. Парк-отель "Березка"	454082, 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).
ООО "Планета"	454000, Челябинск, Молодогвардейцев, 37Б	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).