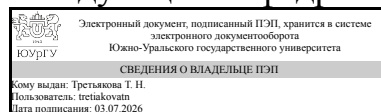


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



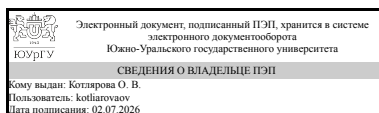
Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

Практика Производственная практика (проектно-технологическая)
для направления 43.04.03 Гостиничное дело
Уровень Магистратура
магистерская программа 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

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; разрабатывать процедуры поддержки работоспособности информационных систем для формирования и развития кадрового потенциала сферы гостеприимства, обосновывать и разрабатывать концепции и принципы региональной гостиничной деятельности с учетом государственной политики и современных тенденций развития внутреннего туризма
формирование способности проводить оценку качества услуг средств размещения на соответствие заявленной категории; анализа качества гостиничных услуг и устранения существующих несоответствий

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 участвовать в разработке программы стратегического развития системы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах	Знает:теоретические аспекты 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
--	---

Инфраструктура специализированных средств размещения и курортных зон Международные гостиничные цепи Технологии разработки анимационных программ Национальная система классификации средств размещения	Теории мотивации персонала и потребительского поведения в гостиничном деле Устойчивое развитие индустрии гостеприимства Проектирование стандартов гостиничной деятельности Цифровые технологии гостиничной деятельности Технологии формирования и продвижения гостиничного продукта Исследование, оценка и прогнозирование экономической устойчивости гостиничного предприятия Глобальный маркетинг
---	--

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

Дисциплина	Требования
Инфраструктура специализированных средств размещения и курортных зон	Знает: национальные стандарты и нормативно-правовую базу и деятельности специализированных средств размещения и курортных зон, классификацию средств размещения и особенности организации командной работы в специализированных средствах размещения и курортных зонах, нормативно-правовую базу создания и осуществления профессиональной деятельности специализированных средств размещения и курортных зон, нормативно-правовую базу специализированных средств размещения и курортных зон Умеет: создавать материалы производственно-технологической документацию, регламентирующей деятельность специализированных средств размещения и курортных зон, организовать процесс оказания услуг в условиях специализированных средств размещения в структурных подразделениях предприятия и в курортных зонах, анализировать деятельность специализированных средств размещения и курортных зон с целью определения соответствия заявленной категории и нормативным требованиям, проводить оценку качества услуг специализированных и курортных предприятий Имеет практический опыт: владеть навыками

	создания внутренней производственно-технологической документации, регламентирующую деятельность специализированных средств размещения и курортных зон, оценки эффективности организации деятельности персонала специализированных средств размещения и курортных зон, составления научно-технической документации по подтверждению соответствия системе классификации специализированных средств размещения и курортных зон, анализа качества услуг специализированных средств размещения и курортных предприятий и устранения существующих несоответствий
Международные гостиничные цепи	Знает: международные, национальные и региональные стандарты качества в индустрии гостеприимства, типологию моделей гостиничной деятельности, методику моделирования, принципы и подходы к стандартизированному моделированию в соответствии с международными стандартами обслуживания в гостиничных комплексах, современные гостиничные цепи и управляющие компании Умеет: анализировать и сопоставлять стандарты обслуживания и стандарты предприятия с менеджментом качества индустрии гостеприимства, выбирать методику моделирования и определять условия эффективного внедрения и функционирования стандартизированных моделей обслуживания в гостиничных комплексах в соответствии с международными стандартами, анализировать информацию о деятельности современных гостиничных цепей на мировом и национальном рынке индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: разработки стандартов предприятия и стандартов обслуживания, с учетом комплексной оценки качества индустрии гостеприимства в регионе, проектирования моделей предметной области в индустрии гостеприимства в соответствии с международными стандартами, интерпретации современных технологий передовых зарубежных и национальных гостиничных цепей
Национальная система классификации средств размещения	Знает: 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, нормативно-правовую базу системы стандартизации и классификации гостиниц и других средств размещения, нормативно-законодательную базу организации и контроля средств размещения в РФ Умеет: 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, проводить оценку соответствия предприятий индустрии гостеприимства заявленной категории, проводить оценку качества организации гостиничной деятельности в средствах размещения на соответствие заявленной категории Имеет практический опыт: организации системы управления персоналом в гостиницах и средствах размещения, соответствующей стратегии развития гостиничного предприятия, составления научно-технической документации по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, анализа соответствия качества гостиничных услуг существующим требованиям
Технологии разработки анимационных программ	Знает: особенности работы с различными типами потребителей в зависимости от их возраста, пола, национальности, психологических особенностей; основы управления анимационной деятельностью в гостиницах, особенности анимационного обслуживания в различных средствах размещения; методику анимационной деятельности Умеет: учитывать различные особенности (национальные, возрастные, психологические и т.д.) целевой аудитории при разработке и реализации анимационных программ; оценивать эффективность анимационного менеджмента в отеле, разрабатывать различные анимационные программы Имеет практический опыт: организации игрового взаимодействия с различными группами гостей, экскурсантов, туристов (в том числе с применением подвижных, народных и спортивных игр и соревнований), организовывать отдых и развлечения

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 маршрут по предприятию, во время которого студент знакомится с объемом и характером работ, которые ему предстоит выполнять.	6
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 зав. 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.:	0,5	1	1 балл – студент соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной (проектно-технологической) практики на профильном предприятии, в том числе организационное собрание по практике и график сдачи отчета по практике; 0 балл – студент нарушает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной (проектно-технологической) практики на предприятии, отсутствует на организационном собрании по практике, нарушает график сдачи отчета по практике;	дифференцированный зачет
2	2	Текущий контроль	Соответствие индивидуальному	0,5	5	5 баллов – полное соответствие	дифференцированный зачет

			заданию, согласованного для каждого обучающегося: текущий контроль			индивидуальному заданию, работоспособность во всех режимах, положительный отзыв работодателя: 4 балла – частичное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность в подавляющем большинстве режимов, отзыв работодателя с незначительными замечаниями. 3 балла – не полное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность только в части режимов, отзыв работодателя с замечаниями. 2 балла – не соответствие индивидуальному заданию, неработоспособность или работоспособность только в малой части режимов, отрицательный отзыв работодателя 1 балл - нет отзыва работодателя	
3	2	Промежуточная аттестация	Качество пояснительной записки:	-	5	5 баллов – выполнены все требования к написанию пояснительной записки отчета производственной (проектно- технологической) практики: – пояснительная записка имеет логичное, последовательное изложение материала; – представлена оценка категории номерного	дифференцированный зачет

					фонда и инфраструктуры гостиничного предприятия на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ; – охарактеризована структура и содержание гостиничных услуг, 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. 4 балла – выполнены	
--	--	--	--	--	--	--

						все требования к написанию пояснительной записки отчета производственной практики, но отчет не соответствует требованиям нормоконтроля; 3 балла – основные требования к написанию пояснительной записки выполнены частично, или допущены фактические ошибки в содержании пояснительной записки; 2 балла – выполнено менее 50% требований к написанию пояснительной записки (выполнено не более 3 практических задания); проект представлен поверхностно; 1 балл – пояснительная записка не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях кафедры. 0 баллов – пояснительная записка не представлена к оценке.	
4	2	Промежуточная аттестация	Защита отчета по практике	-	5	5 баллов – при защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными представленного проекта, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы. На защите студент использует презентационный	дифференцированный зачет

						материал 4 балла – при защите студент показывает знание вопросов темы, но не использует презентационный материал. 3 балла – на защите студент показывает знание вопросов темы, но затрудненно демонстрирует навыки делового общения со специалистами. Проект представляет поверхностно. 2 балла – при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы по проекту; 1 балл – при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.	
5	2	Бонус	Наличие презентации	-	5	5 баллов – выполнены все требования к составлению презентации: – презентация имеет логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными положениями; – представлена общая характеристика предприятия: адрес, организационная структура предприятия, виды деятельности,	дифференцированный зачет

					профиль, основные направления предприятия и т.д.; 4 балла – основные требования к составлению презентации выполнены частично; допущены фактические ошибки. 3 балла – презентация выполнена с ограничением объема сгенерированного текста – до 20% от всей работы (Политика Утверждена Приказом Южно-Уральского государственного университета от 15.04.2025 № 52-13/09). 2 баллов – презентация выполнена с ограничением объема сгенерированного текста – до 50% от всей работы. 1 балл – презентация выполнена с объемом сгенерированного текста 100%. 0 баллов – на защите студент использует презентационный материал	
--	--	--	--	--	---	--

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. 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.
2. Методические указания по освоению дисциплины
3. Бланк-задание по производственной (проектно-технологической) практике

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.
4	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Бай, Т. В. Современные концепции организации гостиничного бизнеса. Управление продажами гостиничного продукта : учебное пособие для вузов / Т. В. Бай. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 296 с. — ISBN 978-5-507-48974-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/401063 (дата обращения: 03.07.2024). — 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 "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).
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 "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).
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).
Кафедра Туризм и социально-культурный	454080, Челябинск, Проспект Ленина, 87	Телевизор - 1 шт., рабочее место преподавателя (1 компьютер) - 1 м., принтер - 1 шт., компьютер - 16 шт.,

сервис ЮУрГУ		рабочее место студента - 32 м., доска поворотная - 1 шт.
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 "МИ- Альянс"	454126, г. Челябинск, Лесопарковая, 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 "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).