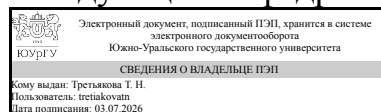


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой



Т. Н. Третьякова

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

**Практика** Производственная практика (проектно-технологическая)  
для направления 43.03.03 Гостиничное дело

**Уровень** Бакалавриат

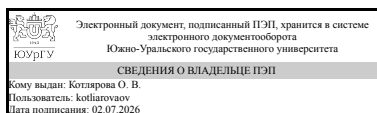
**профиль подготовки** Гостиничная деятельность

**форма обучения** заочная

**кафедра-разработчик** Туризм и социально-культурный сервис

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

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**

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

## **Задачи практики**

изучение системы управления на предприятиях отрасли (по профилю гостиничной деятельности);  
ознакомление с функциями специалистов, обеспечивающих предоставление услуг гостеприимства;  
освоение технологических приемов и методов социального взаимодействия при разработке и реализации гостиничного продукта;  
обеспечение рациональной организации технологических процессов в структурных подразделениях гостиничного предприятия;  
формирование профессионально-практических навыков организации гостиничной деятельности;  
изучение системы работы базы практики (гостиничного предприятия), специфики менеджмента (особенности организационных и функциональных процессов), содержание деятельности специалиста в сфере гостеприимства; структуру и содержание гостиничных услуг, программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия,  
доведение качества профессиональных умений до уровня, позволяющего самостоятельно решать практические задачи, связанные с гостиничной деятельностью;

## **Краткое содержание практики**

Производственная практика проводится на предприятиях сферы гостеприимства, где студенты получают профессиональные умения и опыт профессиональной деятельности по организационным и функциональным процессам в гостиничном хозяйстве, производственная практика проводится в условиях максимально

приближенным к будущей профессиональной деятельности, опираясь на знания студентов по ранее изученным дисциплинам

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

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

|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                             | <p>продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий</p> <p>Имеет практический опыт: продвижения и продажи гостиничного продукта или отдельных услуг с использованием информационных технологий</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ПК-5 способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса | <p>Знает: запросы, потребности и ключевые ценности основных категорий потребителей гостиничных услуг</p> <p>Умеет: разрабатывать внутренние стандарты обслуживания потребителя гостиничных услуг</p> <p>Имеет практический опыт: разработки, обоснования и внедрения внутренних стандартов обслуживания на гостиничном предприятии</p>                                                                                                                                                                                        |
| ПК-8 способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения                 | <p>Знает: нормативную базу для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ</p> <p>Умеет: проводить оценку категории номерного фонда и инфраструктуры гостиничного предприятия на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ</p> <p>Имеет практический опыт: проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ</p> |

### 3. Место практики в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Перечень последующих дисциплин, видов работ                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями</p> <p>Имидж санаторно-курортных комплексов</p> <p>Политология</p> <p>Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе</p> <p>Организация административно-хозяйственной службы гостиницы</p> <p>Функционально-пространственная организация гостиничных комплексов</p> | <p>Управление персоналом</p> <p>Документационное обеспечение управления предприятиями в индустрии туризма и гостеприимства</p> <p>Производственная практика (преддипломная) (9 семестр)</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p> Менеджмент<br/> Инновации в гостиничном сервисе<br/> Правоведение<br/> Экономика в туризме и гостиничном бизнесе<br/> Инфраструктура санаторно-курортных комплексов<br/> Индустрия гостеприимства Южного Урала<br/> Современные концепции организации гостиничной инфраструктуры<br/> Организация предпринимательской деятельности<br/> Организация обслуживания в гостиницах<br/> Туристские формальности<br/> Организация культурно-досуговой деятельности<br/> Организация инженерной службы гостиницы<br/> Фирменный стиль гостиничного предприятия<br/> Оборудование и организация санаторно-курортных комплексов<br/> Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации<br/> Стандартизация и сертификация туристских и гостиничных услуг<br/> Основы проектной деятельности<br/> Социология<br/> Организация службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах<br/> Организация инженерной службы санаторно-курортных комплексов<br/> Визово-регистрационное обеспечение в туризме<br/> Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства<br/> Социально-экономическая география современного мира<br/> Реклама в туризме и гостиничном сервисе<br/> Курортно-рекреационные ресурсы<br/> Основы исследовательской деятельности<br/> Производственная практика (сервисная)<br/> (6 семестр) </p> |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым для

прохождения данной практики и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

| Дисциплина                                                 | Требования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Реклама в туризме и гостиничном сервисе                    | <p>Знает: понятие и сущность рекламных технологий по разработке и представлению гостиничного продукта на основе новейших информационных и коммуникационных технологий, теоретические основы рекламных кампаний по интернет продвижению гостиничного продукта</p> <p>Умеет: разрабатывать рекламную стратегию по продвижению гостиничного продукта на основе новейших информационных и коммуникационных технологий, использовать рекламные средства как маркетинговые инструменты по интернет продвижению гостиничного продукта</p> <p>Имеет практический опыт: разработки рекламных материалов по разработке и представлению гостиничного продукта на основе новейших информационных и коммуникационных технологий, проведения маркетинговых исследований в гостиничном сервисе в условиях интернет технологий</p> |
| Организация административно-хозяйственной службы гостиницы | <p>Знает: виды деятельности и функции подразделений административно-хозяйственных службы гостиницы, виды деятельности и функциональные особенности подразделений административно-хозяйственных служб в гостиничных комплексах</p> <p>Умеет: проектировать деятельность и организационно-управленческую структуру административно-хозяйственной службы, характеризовать функциональные особенности подразделений административно-хозяйственных служб в гостиничных комплексах</p> <p>Имеет практический опыт: анализа организационно-функциональных структуры и деятельности административно-хозяйственной службы, квазипрофессиональной деятельности в административно-хозяйственных службах гостиничных комплексов</p>                                                                                            |
| Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями | <p>Знает: обслуживания лиц с ограниченными возможностями в структурных подразделениях гостиничных предприятий, понятие и виды гостиничной деятельности, теоретические, правовые и практические основы и закономерности технологии обслуживания лиц с ограниченными возможностями на территории РФ</p> <p>Умеет: применять эффективные методы и</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                              | <p>технологии обслуживания лиц с ограниченными возможностями, организовать и оказать профессиональные услуги индустрии гостеприимства лицам с ограниченными физическими возможностями</p> <p>Имеет практический опыт: организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителя, обслуживания лиц с ограниченными возможностями в структурных подразделениях гостиничных предприятий</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Курортно-рекреационные ресурсы                               | <p>Знает: основные индивидуальные потребности и психофизиологические возможности человека, основные виды и характеристики санаторно-курортных услуг, понятие, сущность, классификацию, специфику курортно-рекреационных ресурсов для формирования комплексного гостиничного продукта</p> <p>Умеет: осуществлять подбор программ санаторно-курортного обслуживания и рекреации в соответствии с потребительскими запросами, проводить оценку курортно-рекреационных ресурсов территорий для развития гостиничной инфраструктуры</p> <p>Имеет практический опыт: оценки рекреационной эффективности и воздействия санаторно-курортных услуг на организм человека, оценки курортно-рекреационного потенциала территории для повышения качества гостиничного продукта</p>   |
| Организация инженерной службы санаторно-курортных комплексов | <p>Знает: спецификацию инженерной службы санаторно-курортных комплексов для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, функциональное значение инженерной службы санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта, основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; нормативно-правовую документацию, основные законы регулирующие проектирование технологических процессов в санаторно-курортных комплексах</p> <p>Умеет: разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания оборудования санаторно-курортного предприятия согласно системе классификации, разрабатывать</p> |

|                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                            | <p>стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта, применять в профессиональной деятельности методы проектирования объектов профессиональной деятельности, функциональных процессов в санаторно-курортном комплексе, стимулирования персонала санаторно-курортного комплекса</p> <p>Имеет практический опыт: проведения оценки инженерно-технического оборудования санаторно-курортного предприятия на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, разработки технологических процессов обеспечения бесперебойного функционирования инженерного оборудования санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта, организации работы в функциональных службах санаторно-курортного комплекса и других средствах размещения</p>                                                                                                 |
| <p>Индустрия гостеприимства Южного Урала</p>               | <p>Знает: основы гостиничной регионалистики на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности, историю становления и развития гостиничного дела; современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг Южного Урала, сущностные особенности и характеристики модели развития индустрии гостеприимства на Южном Урале</p> <p>Умеет: определять качество гостиничного продукта, используя прикладные исследования, применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей, анализировать экспертную оценку гостиничных предприятий региона согласно действующей системы классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p>Имеет практический опыт: анализа индустрии гостеприимства Южного Урала, оценки и совершенствования услуг индустрии гостеприимства региона, проведения организационных мероприятий в гостинице для подтверждение ее соответствия системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> |
| <p>Особо охраняемые природные территории для туризма и</p> | <p>Знает: понятие, сущность и классификацию особо охраняемых природных территорий мира, России</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| рекреации                                    | <p>и региона, понятие, сущность, классификацию, специфику и дислокацию природных территорий региона для формирования комплексного гостиничного продукта</p> <p>Умеет: выявлять специфику и дислокацию особо охраняемых природных территорий на территории России и региона, проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры</p> <p>Имеет практический опыт: оценки туристского потенциала особо охраняемых природных территория для целей туризма и рекреации, оценки туристского потенциала для повышения качества гостиничного продукта</p>                                                                                                                                                                                                                                |
| Социология                                   | <p>Знает: понятие, сущность и технологию социологических исследований, методы сбора социологической информации, методы и технологии социологических исследований</p> <p>Умеет: проводить социологические исследования рынка туристских услуг, работать с социологической информацией для осуществления рыночных исследований и анализа требований клиентов на современном рынке туризма и гостиничных услуг</p> <p>Имеет практический опыт: проведения социологических исследований потребительского рынка туристских услуг, использования социологических методов в профессиональной деятельности</p>                                                                                                                                                                                                                            |
| Организация культурно-досуговой деятельности | <p>Знает: виды деловой коммуникации при осуществлении культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, сущность и формы социального взаимодействия при организации культурно-досуговой деятельности, виды информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, формы и методы культурно-досуговой деятельности при формировании комплексного гостиничного продукта с учетом специфики целевой аудитории гостиничного предприятия и региона</p> <p>Умеет: осуществлять деловую коммуникацию при организации культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, взаимодействовать в команде при организации культурно-досуговой деятельности, отбирать информационные и коммуникационные технологии для организации культурно-досуговой деятельности, разрабатывать</p> |

|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                         | <p>культурно-досуговые программы в структуре комплексного гостиничного продукта</p> <p>Имеет практический опыт: организации культурно-досуговых мероприятий в гостинице, организации культурно-досуговой деятельности как с группами туристов, так и с индивидуальными туристами, использования информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, разработки и реализации программ организации культурно-досуговой деятельности клиентов гостиничных комплексов</p>                                                                                                    |
| Имидж санаторно-курортных комплексов                                    | <p>Знает: понятие и элементы имиджа санаторно-курортных комплексов, элементы имиджа санаторно-курортного комплекса</p> <p>Умеет: проводить анализ компонентов имиджа санаторно-курортных комплексов, разрабатывать концепцию имиджа санаторно-курортного комплекса</p> <p>Имеет практический опыт: разработки имиджа санаторно-курортных предприятий, проведения презентации концепции имиджа санаторно-курортного комплекса</p>                                                                                                                                                                                    |
| Основы исследовательской деятельности                                   | <p>Знает: основные понятия, методы и средства научно-исследовательской работы</p> <p>Умеет: анализировать туристский рынок и проводить мониторинг состояния предприятий туристской индустрии и социокультурной инфраструктуры; а также обрабатывать информацию в туристских целях</p> <p>Имеет практический опыт: проведения научно-исследовательской работы в различных сферах деятельности предприятий туристской индустрии</p>                                                                                                                                                                                   |
| Организация службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах | <p>Знает: виды, формы и способы деловой коммуникации, реализуемой службой приема и размещения санаторно-курортных комплексов, виды деятельности и функции подразделений службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах</p> <p>Умеет: осуществлять деловую коммуникацию в рамках должностных обязанностей службы приема и размещения санаторно-курортных комплексов, проектировать деятельность и организационно-управленческую структуру службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах</p> <p>Имеет практический опыт: деловой коммуникации в рамках должностных обязанностей службы</p> |

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                     | приема и размещения санаторно-курортных комплексов, проектирования организационно-функциональных структур и деятельности службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Фирменный стиль гостиничного предприятия            | <p>Знает: предмет, объект и методы фирменного стиля и брендинга средств размещения, элементы фирменного стиля в структуре гостиничного продукта</p> <p>Умеет: проводить конкурентный анализ составных элементов фирменного стиля средств размещения в зависимости от типа предприятия, разрабатывать элементы фирменного стиля в структуре гостиничного продукта</p> <p>Имеет практический опыт: разработки элементов фирменного стиля средства размещения, разработки фирменного стиля в соответствии с требованиями потребителей</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Политология                                         | <p>Знает: основные направления и этапы развития мировой политической мысли, особенности российской, европейской и восточной политической мысли, основные понятия в сфере государственной политики, правовые акты, регламентирующие и регулирующие мероприятия в рамках этой политики, исторические, политические, социально-экономические и культурно-религиозные факторы становления и развития государственной политики</p> <p>Умеет: ориентироваться в мировом политическом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе, проводить системный анализ общественных процессов, направленный на выявление причин и предпосылок формирования идеологий и движений; определять оптимальные способы решения задач в рамках действующих правовых форм и имеющихся в распоряжении государства ресурсов</p> <p>Имеет практический опыт: определения степени актуальности современных политических концепций и действий для целей профессиональной деятельности, формирования непримиримой гражданской позиции ко всем проявлениям социальной, национальной, расовой и прочей розни и нетерпимости</p> |
| Социально-экономическая география современного мира | Знает: классификации стран современного мира, закономерности и факторы размещения отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, на основе имеющихся                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                              | <p>ресурсов и ограничений</p> <p>Умеет: анализировать межкультурное разнообразие социально-экономических аспектов в разных странах мира , определять и сравнивать социально-экономические характеристики объектов, процессов и явлений на основе географического подхода</p> <p>Имеет практический опыт: общения и коллективной работы с представителями других наций, рас, социальных страт и приверженцами отличных от собственной идеологий, политических взглядов и предпочтений, работы с социально-экономической информацией географических регионов в рамках профессиональной деятельности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Стандартизация и сертификация туристских и гостиничных услуг | <p>Знает: спецификацию и методику внедрения внутренних стандартов предприятия на основе международных и национальных стандартов в сфере гостиничного сервиса, этапы разработки внутренних стандартов обслуживания согласно системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ</p> <p>Умеет: технологию внедрения внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на гостиничном предприятии, методику проведения оценки гостиничного предприятия на соответствие категории согласно системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ</p> <p>Имеет практический опыт: разработки корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса, проведения оценки гостиничного предприятия и отдельных его служб на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ</p> |
| Туристские формальности                                      | <p>Знает: понятие и существенные характеристики национальных и международных туристских формальностей, национальные туристские формальности для организованных групп туристов, при индивидуальном обслуживании и самостоятельном туризме</p> <p>Умеет: работать с нормативно-правовой и текущей документацией, регулирующей туристские формализованные процедуры обслуживания клиентов, работать с национальными нормативно-правовыми документами, регулирующими</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                          | <p>туристские формализованные процедуры обслуживания различных категорий клиентов</p> <p>Имеет практический опыт: ведения документации по формализованным процедурам регистрационно-визовой деятельности, оформления регистрационно-визовой процедуры при заселении иностранных граждан в гостиницу</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <p>Функционально-пространственная организация гостиничных комплексов</p> | <p>Знает: способы исследования функционально-пространственной организации средств размещения, методику функционально-пространственной организации средств размещения с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания</p> <p>Умеет: осуществлять функционально-пространственное зонирование гостиничных предприятий на основе прикладных исследований, обосновывать оптимальный набор помещений и оборудования гостиничных предприятий с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания</p> <p>Имеет практический опыт: функционально-пространственного зонирования и оборудования гостиничных комплексов на основе прикладных исследований и мирового гостиничного опыта, функционально-пространственного зонирования и оборудования гостиничных комплексов с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания</p> |
| <p>Инфраструктура санаторно-курортных комплексов</p>                     | <p>Знает: виды корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания санаторно-курортных комплексов, прикладные способы изучения инфраструктуры санаторно-курортных комплексов</p> <p>Умеет: проводить процедуру соответствия инфраструктуры санаторно-курортных комплексов отраслевым стандартам сервиса, прикладным путем изучать инфраструктуру санаторно-курортных комплексов</p> <p>Имеет практический опыт: анализа инфраструктуры санаторно-курортных комплексов, анализа инфраструктуры санаторно-курортных комплексов</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p>Современные концепции организации гостиничной инфраструктуры</p>      | <p>Знает: концепции формирования и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения, основы взаимодействия между структурными подразделениями гостиничного предприятия на</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                           | <p>основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: определять содержание корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения, применять полученные знания при решении профессиональных задач на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: формирования и внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения, анализа современного инфраструктурного комплекса гостиничного предприятия на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p>                                                                                     |
| Оборудование и организация санаторно-курортных комплексов | <p>Знает: способы организации санаторно-курортных комплексов, виды корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания в санаторно-курортных комплексах</p> <p>Умеет: проводить прикладные исследования по организации санаторно-курортных комплексов, разрабатывать регламенты процессов обслуживания в санаторно-курортных комплексах</p> <p>Имеет практический опыт: сбора первичных данных для разработки проекта санаторно-курортных комплексов, анализа регламентов процессов обслуживания в санаторно-курортных комплексах</p>                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Правоведение                                              | <p>Знает: антикоррупционное законодательство, основные положения гражданского, трудового и уголовного законодательства Российской Федерации и другие нормативно-правовые акты в рамках своей будущей профессиональной деятельности, источники и системы гражданского, трудового, семейного, уголовного, экологического права и законодательства РФ</p> <p>Умеет: осуществлять профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления и правовой культуры; правильно оценивать ситуативные нарушения прав и свобод человека и гражданина, варианты проявления коррупционного поведения, выстраивать направления противодействия коррупциогенному поведению, обосновывать и принимать в пределах должностных обязанностей решения, а также совершать действия, связанные с</p> |

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                        | <p>реализацией правовых норм, интерпретировать законы, регулирующие основы социальных отношений в профессиональной, общественной и бытовой сферах деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: анализа различных явлений, юридических фактов, правовых норм и правовых отношений, относящихся к коррупции, работы с СПС «Гарант» и «Консультант +», анализом юридических норм, побуждающих к корректировке профессиональной деятельности, применения нормативно-правовой и законодательной документации в профессиональной, общественной и бытовой деятельности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Экономика в туризме и гостиничном бизнесе              | <p>Знает: виды экономических показателей для оценки состояния предприятий индустрии туризма и гостеприимства, методику планирования и анализа туристской и гостиничной деятельности на основе новейших информационных и коммуникационных технологий</p> <p>Умеет: выбирать виды экономических показателей для оценки состояния предприятий индустрии туризма и гостеприимства, осуществлять основные операции финансовой деятельности на основе новейших информационных и коммуникационных технологий</p> <p>Имеет практический опыт: расчета экономических показателей для оценки состояния предприятий индустрии туризма и гостеприимства, использования приемов и методов экономического анализа для оценки финансово-хозяйственной деятельности предприятий туризма и гостиничного сервиса на основе новейших информационных и коммуникационных технологий</p> |
| Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства | <p>Знает: основные понятия, виды и технологии кросс-культурного менеджмента в гостиничном деле, предмет, методы и специфику обслуживания различных этнических групп потребителей гостиничного продукта, понятие культурных различий и виды их влияния на модели управления гостиничных предприятий</p> <p>Умеет: организовать работу функциональных подразделений гостиничных предприятий в контексте кросс-культурного подхода, оказывать услуги клиентам различных этнических групп потребителей предприятий индустрии гостеприимства, выявить культурные различия,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                              | <p>влияющие на модель управления гостиничных предприятий</p> <p>Имеет практический опыт: организационно-управленческой деятельности в гостиничном деле на основе кросс-культурных коммуникаций, проведения и анализа результатов мониторинга удовлетворенности потребителей услуг предприятий индустрии гостеприимства, решения конфликтных ситуаций в системе управления, возникающих на основе культурных различий</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Организация предпринимательской деятельности | <p>Знает: основы организации предпринимательской деятельности</p> <p>Умеет: систематизировать и определять факторы предпринимательской деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: использования приемов и методов оценки предпринимательской деятельности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Инновации в гостиничном сервисе              | <p>Знает: теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений, основные категории инноватики и научные подходы к проектированию и созданию моделей инновационного обслуживания, подходы к формированию и продвижению гостиничного продукта, технологию организации обслуживания на основе инноваций различного уровня в гостиницах и других средствах размещения</p> <p>Умеет: организовывать работу функциональных служб гостиниц и других средств размещения, эффективно использовать инновации различного уровня в гостиничном сервисе, создавать модели гостиничных продуктов на основе инновационного подхода к содержанию программ клиентоориентированного обслуживания и технологий оказания услуг в условиях гостиничной инноватики, изучать модели удовлетворенности потребителей гостиничных услуг и разрабатывать инновационные гостиничные продукты, адаптировать и развивать инновационные технологии обслуживания для различных структурных подразделений гостиничного предприятия</p> <p>Имеет практический опыт: выявления потребностей потребителя, приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности, инновационного проектирования и моделирования гостиничной деятельности в соответствии с требованиями национальных стандартов</p> |

|                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                        | обслуживания, исследовательской деятельности в области создания стандартизированных процедур обслуживания клиентов гостиничных и туристских комплексах, организации технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, на основе инноваций различного уровня                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе | <p>Знает: технологии организации питания на предприятиях общественного питания, входящих в структуру гостиничного предприятия, типологию предприятий общественного питания, входящих в структуру гостиничного предприятия</p> <p>Умеет: организовать питание туристов в зависимости от категории гостиничного предприятия, формировать услугу питания для клиентов гостиничного предприятия согласно его классификации</p> <p>Имеет практический опыт: составления меню и типами организации питания в зависимости от категории гостиницы и типа предприятия питания, оказания услуг питания клиентам гостиничного предприятия согласно запросам потребителя</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Менеджмент                                                             | <p>Знает: базовую технологию управления саморазвитием на основе принципов образования и личностных характеристик, базовые технологии управления в коллективе, основные этапы развития менеджмента с древнейших времен до наших дней, основные понятия, виды и технологии организационно-управленческой деятельности, основные задачи и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов индустрии гостеприимства</p> <p>Умеет: организовывать работу исполнителей и управлять трудовыми коллективами , организовывать работу исполнителей и управлять трудовыми коллективами в сфере туризма, организовать работу функциональных подразделений предприятий туристской индустрии и индустрии гостеприимства, организовать работу функциональных подразделений предприятий туристской индустрии и применять методы контроля деятельности структурных подразделений предприятий индустрии гостеприимства</p> <p>Имеет практический опыт: принятия решений в профессиональной деятельности, осуществления</p> |

|                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                | <p>организационно-управленческой деятельности внутри коллектива, проектирования организационных отношений, исходя из действующей нормативно-правовой базы, определения целей и задач управления структурными подразделениями предприятий индустрии гостеприимства</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>Основы проектной деятельности</p>           | <p>Знает: методы и инструменты управления временем и бюджетом согласно целям и задачам саморазвития, определение проекта; классификацию проектов; основные группы процессов, процессы и области знаний (функциональные области) управления проектами; основные виды и процедуры контроля выполнения проекта; инструменты и методы управления внешними коммуникациями проекта; основные организации и профессиональные сообщества управления проектами; законодательно-правовые нормы и стандарт в области управления проектами.</p> <p>Умеет: планировать задачи и оптимальные пути их решения согласно плану саморазвития и самореализации, ставить цели и формулировать задачи, связанные с управлением проектами и реализацией профессиональных функций; составлять сетевые и календарные графики работ проекта и оценивать их параметры в условиях имеющихся ресурсных ограничений; организовывать командное взаимодействие для решения управленческих задач</p> <p>Имеет практический опыт: составления календарных планов и бюджетов проектов, в том числе проектов саморазвития, определения рисков и разработки мероприятий по их компенсации, в том числе для проектов саморазвития, реализации основных управленческих функций применительно к проекту; применения современного инструментария управления содержанием, продолжительностью, качеством, стоимостью и рисками проекта</p> |
| <p>Организация инженерной службы гостиницы</p> | <p>Знает: спецификацию инженерной службы гостиницы для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, функциональное значение инженерной службы гостиничных при формировании гостиничного продукта, основы производственно-технологической деятельности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                              | <p>гостиниц и других средств размещения; нормативно-правовую документацию, основные законы регулирующие проектирование технологических процессов в гостинице</p> <p>Умеет: разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания оборудования гостиничного предприятия согласно системе классификации, разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта, применять в профессиональной деятельности методы проектирования объектов профессиональной деятельности, функциональных процессов в гостинице, стимулирования персонала гостиничного предприятия</p> <p>Имеет практический опыт: проведения оценки инженерно-технического оборудования на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, разработки технологических процессов обеспечения бесперебойного функционирования инженерного оборудования гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта, организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения</p> |
| <p>Организация обслуживания в гостиницах</p> | <p>Знает: организацию функциональных процессов в структурных подразделениях средств размещения, технологию и виды гостиничного обслуживания, организацию технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения</p> <p>Умеет: обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения для предоставления качественных услуг потребителю, формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания</p> <p>Имеет практический опыт: организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения для удовлетворения потребностей потребителя, организации профессиональной деятельности отдельных служб</p>                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                   | гостиничного предприятия согласно запросам потребителя, организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Визово-регистрационное обеспечение в туризме      | <p>Знает: виды и формы деловой коммуникации при оформлении визово-регистрационных документов, понятие, характеристики и особенности визово-регистрационных формальностей с учетом действующих международных и национальных правовых норм</p> <p>Умеет: осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах при оформлении визово-регистрационных документов, работать с нормативно-правовой и текущей документацией, регулирующей визово-регистрационное обеспечение в туризме на основе имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>Имеет практический опыт: оформления визово-регистрационных документов, ведения документации по процедурам регистрационно-визовой деятельности на основе действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Производственная практика (сервисная) (6 семестр) | <p>Знает: основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на гостиничном предприятии, технику безопасности на конкретном предприятии и внутренние стандарты предприятия для обслуживания потребителя, основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на предприятии гостиничной индустрии, структуру и содержание гостиничного продукта; виды гостиничных услуг, понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий</p> <p>Умеет: толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте и указывать их в отчете по практике, предлагать мероприятия по решению проблем, анализировать</p> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>условия деятельности при разработке гостиничного продукта, общения с клиентами; осуществлять командный процесс обслуживания потребителей гостиничных услуг, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, организовывать профессиональную деятельность отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя, использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий</p> <p>Имеет практический опыт: выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры гостиничных предприятий, безопасного обслуживания потребителя, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия, реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиентоориентированных технологий, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры предприятий гостиничной индустрии, решения практических задач, связанных с организацией предоставления услуг потребителю, продвижения и продажи гостиничного продукта и отдельных услуг с использованием информационных технологий</p> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 4. Объём практики

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

#### 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 первичных сведений о предприятии (история создания и развития предприятия; ознакомление с нормативными                                                                                                                                                                                                   | 8            |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|   | материалами; организационно-правовая форма предприятия и форма собственности; организационная структура и взаимодействие подразделений; характеристика материально-технической базы гостиничного предприятия, номерной фонд, дополнительные услуги и т.д.)                                                                                      |     |
| 3 | Ознакомление с работой основных категорий работников, их должностных инструкций                                                                                                                                                                                                                                                                 | 8   |
| 4 | Изучение производственной деятельности предприятия (оценка категории номерного фонда и инфраструктуры гостиничного предприятия на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ; структура и содержание гостиничных услуг, программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия) | 16  |
| 5 | Производственная деятельность практиканта на предприятии в должности администратора/ помощника администратора: составление алгоритма работы (проекта стандарта работы административной службы)                                                                                                                                                  | 108 |
| 6 | Проведение маркетингового анализа гостиничных услуг в регионе (потребители услуги, цена, характеристика сегмента рынка гостиничного предприятия; особенности продукта и сервиса на гостиничном предприятии; основные методы стимулирования продаж, используемые на предприятии; каналы распространения товаров, услуг)                          | 18  |
| 7 | Разработка проекта программы гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия                                                                                                                                                                                                                                      | 18  |
| 8 | Подготовка отчета по итогам производственной практики по всем пунктам задания (предоставляется в электронном виде и на бумажном носителе в 1 экземпляре)                                                                                                                                                                                        | 26  |
| 9 | Сбор и подготовка приложений к отчету по производственной практике: дневник практики с указанием выполненных за каждый день работ, подписанный руководителем практики от предприятия (заверяется печатью) статистические данные, оформленные в виде графиков, диаграмм, таблиц, рекламные буклеты, фото и/или видеоматериалы                    | 8   |

## 6. Формы отчетности по практике

По окончании практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:

- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;
- отчет о прохождении практики.

Формы документов утверждены распоряжением зав. кафедрой от 29.04.2026 №9.

## 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    | 8       | 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    | 8       | Текущий контроль | Соответствие индивидуальному заданию, согласованного для каждого обучающегося                                                                | 0,5 | 5         | 5 баллов – полное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность во всех режимах, положительный отзыв работодателя: 4 балла – частичное соответствие индивидуальному заданию,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | дифференцированный зачет |

|   |   |                  |                                       |   |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                          |
|---|---|------------------|---------------------------------------|---|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|   |   |                  |                                       |   |   | <p>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</p> |                          |
| 3 | 8 | Текущий контроль | <p>Качество пояснительной записки</p> | 1 | 5 | <p>5 баллов – выполнены все требования к написанию пояснительной записки отчета производственной (проектно-технологической) практики: – пояснительная записка имеет логичное, последовательное изложение материала; – студент умеет анализировать деятельность гостиничного предприятия, проводить маркетинговый анализ рынка гостиничных услуг в регионе (потребители услуги, цена, характеристика сегмента рынка гостиничного</p>              | дифференцированный зачет |

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

|   |   |                  |                                                                                      |   |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                          |
|---|---|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|   |   |                  |                                                                                      |   |   | <p>пояснительной записки отчета производственной практики, но при этом в отдельных пунктах допущены недочеты; 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 – пояснительная записка имеет теоретическую главу, но в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные положения, пояснительная записка не включает анализ и обработку информации 1 балл – пояснительная записка не имеет анализа, в работе нет выводов либо они носят декларативный характер. 0 баллов – пояснительная записка не представлена к оценке..</p> |                          |
| 4 | 8 | Текущий контроль | Защита отчета по производственной (проектно-технологической) практике с презентацией | 1 | 5 | <p>5 баллов – при защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными представленного проекта, вносит обоснованные предложения, легко</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | дифференцированный зачет |

|   |   |                          |             |   |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                          |
|---|---|--------------------------|-------------|---|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|   |   |                          |             |   |   | <p>отвечает на поставленные вопросы. 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.</p> |                          |
| 5 | 8 | Промежуточная аттестация | ПРЕЗЕНТАЦИЯ | - | 5 | <p>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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | дифференцированный зачет |

|  |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|--|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |  |  | <p>деятельности, профиль, основные направления предприятия и т.д.; – раскрытие темы практики, – подача материала (наличие, достаточность и обоснованность графического оформления: схем, рисунков, диаграмм, фотографий), – оформление презентации (соответствие дизайна всей презентации поставленной цели; единство стиля включаемых в презентацию рисунков; обоснованное использование анимационных эффектов) 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</p> |  |
|--|--|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|  |  |  |  |  |  |                                                                                           |  |
|--|--|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |  |  |  | текста 100%. 0 баллов<br>– на защите студент<br>использует<br>презентационный<br>материал |  |
|--|--|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|

## 7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Процедура проведения и оценивания До начала наступления сроков практики (за две недели) студент должен пройти распределение по местам практик (в профильную организацию) или предоставить на кафедру Туризма и социально-культурного сервиса гарантийное письмо от профильной организации, которая готова принять студента по согласованной с университетом программе практики. Индивидуальное задание для обучающихся выдается в первый день начала производственной (сервисной) практики. Оформленный отчет, студент представляет на кафедру за 3 дня до окончания практики в соответствии с требованиями нормоконтроля. Отчет составляется каждым студентом индивидуально. После представления отчетов на кафедру устанавливаются сроки защиты практики перед комиссией. В состав комиссии кроме руководителя практики входят не менее, чем один преподаватель выпускающей кафедры. На защиту студент предоставляет: 1. Пояснительную записку на листах формата А 4 в компьютерной версии объемом не менее 20-25 листов, содержащую описание выполненного индивидуального задания. 2. Иллюстративный материал (карты, схемы и т.п.), а также отдельные выписки ПЗ, результаты анкетирования, инструкции, правила и другие производственно-технические материалы могут быть выполнены на отдельных листах или бланках и приложены к отчету по практике. 3. Презентацию о результатах производственной практики в электронном виде. На защите отчета по практике студент кратко (3-5 мин.) докладывает об основных результатах производственной практики и отвечает на вопросы членов комиссии. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Описание шкалы оценивания №№ заданий Формулировка задания Вид контроля (включая текущий) МАКС балл 1) соблюдение сроков прохождения практики, в соответствии с её содержанием, предъявляемым требованиям охраны труда, техники безопасности и пр. Отметка посещаемости/ Дневник практики 3 2) соответствие индивидуальному заданию, согласованного для каждого обучающегося Отзыв работодателя 3 3) качество пояснительной записки Контрольное мероприятие промежуточной аттестации: проверка задания в содержании отчета 10 4) защита отчета по практике (с презентацией); Контрольное мероприятие промежуточной аттестации: защита отчета по производственной практике 4 ИТОГОВАЯ СУММА БАЛЛОВ 20 Бонусное задание Участие в конференциях, семинарах и т.д. 15%

## 7.3. Оценочные материалы

| Компетенции | Результаты обучения                                                                                                 | № КМ |   |   |   |   |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---|---|---|---|
|             |                                                                                                                     | 1    | 2 | 3 | 4 | 5 |
| УК-2        | Знает: технологические приемы и методы социального взаимодействия при разработке и реализации гостиничного продукта | +    |   |   | + | + |
| УК-2        | Умеет: разрабатывать программы гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия        | +    |   | + |   | + |

|      |                                                                                                                                                                            |   |   |   |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| УК-2 | Имеет практический опыт: осуществления профессиональной деятельности при разработке программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия | + | + | + |
| ПК-1 | Знает: технологию формирования гостиничного продукта или конкретной услуги                                                                                                 |   | + | + |
| ПК-1 | Умеет: в процессе разработки гостиничного продукта или конкретной услуги обеспечивать рациональную организацию технологических процессов                                   |   | + |   |
| ПК-1 | Имеет практический опыт: формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя                                                               | + |   |   |
| ПК-2 | Знает: структуру и содержание гостиничных услуг, программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия                                    |   | + |   |
| ПК-2 | Умеет: обеспечивать рациональную организацию технологических процессов в структурных подразделениях гостиничного предприятия                                               |   | + |   |
| ПК-2 | Имеет практический опыт: решения практических задач, связанных с организацией оказания гостиничных услуг потребителю                                                       | + |   |   |
| ПК-3 | Знает: понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий                                                                |   | + | + |
| ПК-3 | Умеет: использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий                                                            |   | + |   |
| ПК-3 | Имеет практический опыт: продвижения и продажи гостиничного продукта или отдельных услуг с использованием информационных технологий                                        | + |   |   |
| ПК-5 | Знает: запросы, потребности и ключевые ценности основных категорий потребителей гостиничных услуг                                                                          |   | + | + |
| ПК-5 | Умеет: разрабатывать внутренние стандарты обслуживания потребителя гостиничных услуг                                                                                       |   | + |   |
| ПК-5 | Имеет практический опыт: разработки, обоснования и внедрения внутренних стандартов обслуживания на гостиничном предприятии                                                 | + |   |   |
| ПК-8 | Знает: нормативную базу для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ           |   | + | + |
| ПК-8 | Умеет: проводить оценку категории номерного фонда и инфраструктуры гостиничного предприятия на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ  |   | + |   |
| ПК-8 | Имеет практический опыт: проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ              | + |   |   |

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

### Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

Не предусмотрена

б) дополнительная литература:

1. Макринова, Е. И. Управление персоналом в гостиничном менеджменте [Текст] учеб. пособие для бакалавров вузов по направлению 101199.62 "Гостиничное дело" Е. И. Макринова, А. Г. Васильев, А. С. Васильева. - СПб.: Троицкий мост, 2013. - 206 с. ил.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. 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. ФОС общий

### 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/84576">https://e.lanbook.com/book/84576</a> (дата обращения: 18.07.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.                                                       |
| 4 | Основная литература                                      | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Черевичко, Т. В. Теоретические основы гостеприимства : учебное пособие / Т. В. Черевичко. — 3-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2019. — 286 с. — ISBN 978-5-9765-0024-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/125396">https://e.lanbook.com/book/125396</a> (дата обращения: 18.07.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.                                  |
| 5 | Дополнительная литература                                | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Благодатских, В. Г. Инклюзивный сервис в сфере гостеприимства : учебное пособие / В. Г. Благодатских, А. В. Вяткин, А. В. Карева ; под редакцией Е. Г. Радыгиной. — Екатеринбург : УрГЭУ, 2023. — 111 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/406784">https://e.lanbook.com/book/406784</a> (дата обращения: 04.07.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. |
| 6 | Методические пособия для самостоятельной работы студента | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Организация и проведение практик в форме практической подготовки студентов бакалавриата «Гостиничное дело» : учебно-методическое пособие / Н. К. Сердюкова, Н. В. Баль, Л. М. Романова, Д. А. Сердюков. — Сочи : СГУ, 2023. — 36 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.                                                                                                                                          |

|   |                           |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---|---------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                           |                                                   | — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/417167">https://e.lanbook.com/book/417167</a> (дата обращения: 04.07.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 7 | Дополнительная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 164 с. — ISBN 978-5-8114-3627-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/206381">https://e.lanbook.com/book/206381</a> (дата обращения: 04.07.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. |

## 9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

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

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                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Учебная лаборатория "Территория туризма", кафедры ТиСКС, ЮУрГУ | 454080, Челябинск, Пр. Ленина, 87, ауд. 474/3а | рабочее место преподавателя (1 компьютер) - 1 м., компьютер - 3 шт., рабочее место студента - 30 м.,                                                                                                                                 |
| 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). |
| ООО "Альбион"                                                  | 454000, Челябинск, Кыштымская, д 9, офис 109   | Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание)  |
| ООО Гостиничный комплекс "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)                                                   |
| ООО "ОТЕЛЬ МЕЛИОТ"                          | 454000, Челябинск,<br>ул. Салавата<br>Юлаева, 17Г       | 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,<br>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,<br>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)  |
| Гостиница "Холидей Инн"                     | 454080, Челябинск,<br>Университетская<br>набережная, 92 | Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание)  |
| Гостиница Межуниверситетского кампуса ЮУрГУ | 454080, Челябинск,<br>Бр.Кашириных,<br>127/127А         | 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,<br>г.Челябинск,                                 | Материально-техническое обеспечение гостиничного                                                                                                                                                                                     |

|  |               |                                                                                                                                                                                    |
|--|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | пр.Ленина, 52 | предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание) |
|--|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|