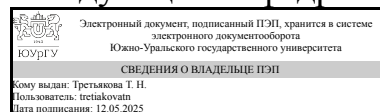


УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой



Т. Н. Третьякова

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

**Практика** Производственная практика (научно-исследовательская работа)

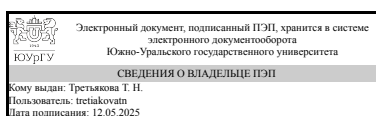
для направления 43.04.03 Гостиничное дело

**Уровень** Магистратура **форма обучения** заочная

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

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 15.06.2017 № 558

Разработчик программы,  
д.пед.н., проф., заведующий  
кафедрой



Т. Н. Третьякова

# **1. Общая характеристика**

## **Вид практики**

Производственная

## **Тип практики**

научно-исследовательская работа

## **Форма проведения**

Дискретно по периодам проведения практик

## **Цель практики**

Цель практики развитие способности самостоятельного осуществления научно-исследовательской работы, связанной с решением сложных профессиональных задач в инновационных условиях.

## **Задачи практики**

Задачи практики обеспечение становления профессионального научно-исследовательского мышления магистрантов, формирование у них четкого представления об основных профессиональных задачах, способах их решения; формирование умений использовать современные технологии сбора информации, обработки и интерпретации полученных экспериментальных и эмпирических данных, владение современными методами исследований; формирование готовности проектировать и реализовывать в профессиональной деятельности новое содержание, осуществлять инновационные профессиональные технологии в области гостиничного дела и ее социокультурного пространства; обеспечение готовности к профессиональному самосовершенствованию, развитию инновационного мышления и творческого потенциала, профессионального мастерства; самостоятельное формулирование и решение задач, возникающих в ходе научно-исследовательской и научно-производственной деятельности и требующих углубленных профессиональных знаний; проведение библиографической работы с привлечением современных информационных технологий. формирование практических навыков и умений научно обоснованной организации различных форм профессиональной деятельности и их реализации в конкретных туристских регионах.

## **Краткое содержание практики**

Производственная практика в 4 семестре студентов, обучающихся в магистратуре Гостиничное дело, организована в течение семестра и посвящена организации научных исследований по теме выпускной квалификационной работы (ВКР). Научно-исследовательская работа магистра выполняется студентом-магистрантом в течение всего срока обучения в вузе каждый семестр под руководством научного руководителя. Направление научно-исследовательских работ магистранта определяется в соответствии с магистерской программой и темой магистерской диссертации

Системная работа магистранта в области научно-исследовательской деятельности в контексте современных оценок развития индустрии гостеприимства будет способствовать выявлению объективных закономерностей в развитии мировой, в том числе отечественной индустрии гостеприимства, научной систематизации теоретических и методологических нововведений ученых, представляющих различные теоретические школы, течения и направления туристской деятельности сопряженных исследований в социокультурном пространстве туристских регионов в различных сферах индустрии гостеприимства

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

| Планируемые результаты освоения ОП ВО                                                                                                              | Планируемые результаты обучения при прохождении практики                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла                                                                               | Знает:основные категории, элементы и принципы проектной деятельности в индустрии гостеприимства                                                                   |
|                                                                                                                                                    | Умеет:обосновать модель процесса или услуги в сфере гостеприимства согласно темы исследования                                                                     |
|                                                                                                                                                    | Имеет практический опыт:проектирования гостиничной деятельности и управления проектами в индустрии гостеприимства                                                 |
| ОПК-3 Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Знает:модели современных систем управления качеством; международные стандарты серии ИСО-9000; правовые механизмы управления качеством                             |
|                                                                                                                                                    | Умеет:находить организационно-управленческие решения по управлению качеством на основе имеющихся данных; владеть простыми методами анализа и управления качеством |
|                                                                                                                                                    | Имеет практический опыт:моделировать процессы управления качеством; применять методы управления в соответствии с поставленной задачей и имеющимися ресурсами      |

## 3. Место практики в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ                                                                        | Перечень последующих дисциплин, видов работ                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.О.05 Управление проектами<br>ФД.02 Проектирование услуг в индустрии гостеприимства<br>1.О.09 Методы оценки качества | 1.Ф.07 Исследование, оценка и прогнозирование экономической устойчивости гостиничного предприятия<br>Производственная практика |

|                   |                             |
|-------------------|-----------------------------|
| гостиничных услуг | (преддипломная) (5 семестр) |
|-------------------|-----------------------------|

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

| Дисциплина                                      | Требования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.О.09 Методы оценки качества гостиничных услуг | <p>Знает: теоретические подходы к оценке качества товаров и услуг и эффективности деятельности гостиничных предприятий, методологию управления качеством в гостиничной деятельности</p> <p>Умеет: проводить оценку качества товаров и услуг в гостиничной индустрии в соответствии со стандартами, определять условия, цели и задачи организации управления качеством в гостиничной деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: применения методик оценки качества и эффективности обслуживания в гостиничной индустрии, выбирать подходы, принципы и методы оценки качества гостиничных услуг в рамках системы управления качеством</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 1.О.05 Управление проектами                     | <p>Знает: основные категории, элементы и принципы организации проектной деятельности в индустрии гостеприимства, технологические особенности организации деятельности предприятий индустрии гостеприимства, определения и понятия проектов, программ и их контекста как объектов управления; процессы и инструменты управления различными функциональными областями проекта; современную методологию управления проектом</p> <p>Умеет: проектировать организационную структуру и основные процессы предприятий индустрии гостеприимства с различными типами хозяйственной стратегии и функциональными областями проекта, разрабатывать проекты по совершенствованию технологических процессов в индустрии гостеприимства, определять цели, предметную область и структуры проекта; анализировать риски проекта</p> <p>Имеет практический опыт: разработки цели, предметной области и структуры проекта, принимать организационно-управленческие решения при проектировании технологических процессов в индустрии гостеприимства, командной работы в проектах; техникой самостоятельного управления несложными проектами; быть способным эффективно</p> |

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                       | участвовать в работе команды в сложных проектах                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ФД.02 Проектирование услуг в индустрии гостеприимства | <p>Знает: основные принципы проектирования гостиничных услуг; принципы классификации услуг и их характеристику; правовые и нормативные документы регламентирующие гостиничную деятельность, современные технологии гостиничной деятельности, основы производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения; особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы</p> <p>Умеет: применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, разрабатывать программы мероприятий по совершенствованию технологических процессов в индустрии гостеприимства, выбирать и применять эффективные методы и технологии гостиничной деятельности; применять стандарты обслуживания в гостиничной деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: обеспечивать эффективные межличностные взаимоотношения с потребителями с учетом социальнокультурных и психологических особенностей, принимать организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, а так же быть готовым нести за них ответственность, работать в «контактной зоне»; организации работы в функциональных службах гостиниц и иных средствах размещения</p> |

#### 4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 9, часов 324, недель 6.

#### 5. Структура и содержание практики

| № раздела (этапа) | Наименование или краткое содержание вида работ на практике     | Кол-во часов |
|-------------------|----------------------------------------------------------------|--------------|
| 1                 | Разработка модели по теме ВКР                                  | 84           |
| 2                 | Подготовить эссе по материалам видеолекций проф. Саньи Ковачич | 60           |
| 3                 | Подготовить к публикации статьи по дисциплинам 4 семестра      | 100          |
| 4                 | Подготовка и защита отчета по практике                         | 80           |

#### 6. Формы отчетности по практике

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

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

Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 08.09.2021 №1.

## 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    | 4       | Текущий контроль | Разработка модели по теме ВКР     | 1   | 10        | Модель какого-то процесса или качества согласно выбранной темы и формулировке проблемы исследования будет содержать ряд блоков: целевой блок (связан с постановкой цели и определением задач проектирования); методологический блок (связан с определением методологических подходов, принципов и методов построения модели); содержательный блок (ориентирован на определение структурных элементов моделируемого качества или процесса, «из чего состоит?»); организационно-технологический блок (описывает процесс через | дифференцированный зачет |

|   |   |                  |                                                                       |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                          |
|---|---|------------------|-----------------------------------------------------------------------|---|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|   |   |                  |                                                                       |   |    | <p>выделение этапов и определение условий);<br/> результативный блок (показывает результат через определение уровней моделируемого качества или процесса и выделение критериев и показателей достижения этих уровней). Баллы за характеристику каждого блока модели начисляются, исходя из следующих правил: за правильный ответ 2 балла, за частично правильный ответ 1 балл, за неправильный ответ 0 баллов.</p>                                                                                                            |                          |
| 2 | 4 | Текущий контроль | <p>Подготовить эссе по материалам видеолекций проф. Саньи Ковачич</p> | 1 | 50 | <p>В рамках НИР студенты самостоятельно знакомятся с видеолекциями проф. Саньи Ковачич и пишут краткое эссе по каждой из 5 лекций. Оценка формируется, исходя из следующих показателей:<br/> объемом от 5 до 10 стр. формата А4 (шрифт Times New Roman, 12 кегль, интервал одинарный - 1 балл за каждую полную страницу, оригинальность текста на основании проверки в системе Антиплагиат - 40 баллов, если уровень оригинальности выше 80%. При условии не выполнения минимального уровня авторского текста (80%), эссе</p> | дифференцированный зачет |

|   |   |                             |                                                                          |   |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                             |
|---|---|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|   |   |                             |                                                                          |   |     | будет отклонено и<br>отправлено на<br>доработку                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                             |
| 3 | 4 | Текущий<br>контроль         | Подготовить<br>к<br>публикации<br>статьи по<br>дисциплинам<br>4 семестра | 1 | 100 | При условии<br>публикации статьи в<br>сборниках<br>конференций или<br>научных журналах<br>студенту начисляется<br>100 баллов при<br>условии соблюдения<br>требований по<br>Антиплагиату. При<br>условии только<br>подготовки статьи<br>(без публикации)<br>студенту начисляется<br>не более 75 баллов. К<br>публикации статьи<br>приравнивается<br>очное/дистанционное<br>выступление на<br>конференции с<br>докладом без<br>публикации статьи<br>или участие студента<br>в конкурсе научно-<br>исследовательских<br>работ Если<br>подготовленная, но<br>не опубликованная<br>статья содержит<br>большое количество<br>заимствований<br>(оригинальность<br>текста менее 60%), в<br>таком случае<br>студенту начисляется<br>не более 50 баллов | дифференцированный<br>зачет |
| 4 | 4 | Промежуточная<br>аттестация | Подготовка и<br>защита<br>отчета по<br>практике                          | - | 50  | Отчет по практике<br>сдается в<br>распечатанном и<br>электронном виде на<br>кафедру и<br>оценивается по<br>следующим<br>критериям: 1)<br>соблюдение срока<br>сдачи отчета на<br>кафедру - 10 баллов,<br>при нарушении срока<br>сдачи, но сдача<br>отчета в течение<br>экзаменационной<br>сессии - 5 баллов,<br>при сдаче отчета                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | дифференцированный<br>зачет |

|  |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|--|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |  |  | <p>после окончания экзаменационной сессии - 0 баллов; 2) соблюдение требований по оформлению отчета (нормоконтроль) - 10 баллов, наличие от 3 до 5 замечаний по нормоконтролю - 8 баллов, наличие от 5 до 7 замечаний - 6 баллов, наличие от 7 до 10 замечаний - 5 баллов, наличие более 10 замечаний - 0 баллов; 3) полнота выполнения задания по практике: при выполнении 100% заданий по практике - 10 баллов; при выполнении 75% заданий по практике - 8 баллов; при выполнении 60% заданий по практике - 6 баллов; при выполнении 50 и менее процентов заданий по практике - 0 баллов; 4) качество доклада: соблюдение логики и структуры доклада - 1 балл, грамотность речи - 1 балл, самостоятельность речи - 1 балл, грамотное использование базовой терминологии - 1 балл, соблюдение времени, отведенного на доклад - 1 балл; и ответы на вопросы: при грамотном ответе на 100% вопросов - 5 баллов, при грамотном ответе на 80% вопросов - 4 балла, при грамотном ответе на 60 %</p> |  |
|--|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|  |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|--|--|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |  |  | вопросов - 3 балла,<br>при грамотном<br>ответе на 50 и менее<br>процентов вопросов -<br>0 баллов; 5) качество<br>презентации к<br>докладу:<br>соответствие<br>структуре доклада - 1<br>балл, полнота<br>содержания доклада<br>- 1 балл, грамотная<br>композиция слайдов<br>- 1 балл, удобство<br>визуального<br>восприятия - 1 балл,<br>единый стиль<br>оформления - 1 балл,<br>качество<br>иллюстративного<br>материала - 1 балл,<br>соответствие текста<br>и иллюстраций на<br>слайдах - 1 балл,<br>наличие схем и<br>диаграмм - 1 балл,<br>отсутствие опечаток<br>и грамотность - 1<br>балл, наличие<br>выводов - 1 балл. |  |
|--|--|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

## 7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Промежуточная аттестация проводится в форме защиты отчета в очной или дистанционной форме. К защите допускаются студенты, сдавшие отчет в распечатанном и электронном виде на кафедру. На выступление одного студента отводится 10 мин. Итоговая оценка формируется с использованием балльно-рейтинговой системы оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). При выставлении итоговой оценки учитывается уровень выполнения заданий и оценка за защиту отчета по практике. Отлично: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85–100%. Хорошо: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75–84%. Удовлетворительно: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60–74%. Неудовлетворительно: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0–59%.

## 7.3. Оценочные материалы

| Компетенции | Результаты обучения                                                                              | №<br>КМ |   |   |   |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|---|---|
|             |                                                                                                  | 1       | 2 | 3 | 4 |
| УК-2        | Знает: основные категории, элементы и принципы проектной деятельности в индустрии гостеприимства | +       |   |   | + |
| УК-2        | Умеет: обосновать модель процесса или услуги в сфере гостеприимства                              | +       | + | + | + |

|       |                                                                                                                                                                    |   |   |   |   |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
|       | согласно темы исследования                                                                                                                                         |   |   |   |   |
| УК-2  | Имеет практический опыт: проектирования гостиничной деятельности и управления проектами в индустрии гостеприимства                                                 |   | + | + | + |
| ОПК-3 | Знает: модели современных систем управления качеством; международные стандарты серии ИСО-9000; правовые механизмы управления качеством                             | + |   | + | + |
| ОПК-3 | Умеет: находить организационно-управленческие решения по управлению качеством на основе имеющихся данных; владеть простыми методами анализа и управления качеством |   | + |   | + |
| ОПК-3 | Имеет практический опыт: моделировать процессы управления качеством; применять методы управления в соответствии с поставленной задачей и имеющимися ресурсами      | + |   | + | + |

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:*

Не предусмотрена

*из них методические указания для самостоятельной работы студента:*

Не предусмотрена

### Электронная учебно-методическая документация

| № | Вид литературы      | Наименование ресурса в электронной форме          | Библиографическое описание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---|---------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Основная литература | Образовательная платформа Юрайт                   | Горовая, В. И. Научно-исследовательская работа : учебное пособие для вузов / В. И. Горовая. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 103 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14688-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. <a href="https://urait.ru/bcode/479051">https://urait.ru/bcode/479051</a>                                      |
| 2 | Основная литература | Образовательная платформа Юрайт                   | Емельянова, И. Н. Основы научной деятельности студента. Магистерская диссертация : учебное пособие для вузов / И. Н. Емельянова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 115 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09444-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. <a href="https://urait.ru/bcode/474288">https://urait.ru/bcode/474288</a> |
| 3 | Основная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Третьякова, Т. Н. Научно-исследовательская работа магистрантов туризма и гостиничного дела : учебное пособие / Т. Н. Третьякова. — Челябинск : ЮУрГУ, 2020. — 98 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. <a href="https://e.lanbook.com/book/197841">https://e.lanbook.com/book/197841</a>                                                      |

|   |                           |                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---|---------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | Дополнительная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Третьякова, Т. Н. Квалификационная работа магистрантов туризма и гостиничного дела : учебное пособие / Т. Н. Третьякова. — Челябинск : ЮУрГУ, 2020. — 154 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. <a href="https://e.lanbook.com/book/197826">https://e.lanbook.com/book/197826</a> |
|---|---------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

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                                                      |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Кафедра Туризм и социально-культурный сервис ЮУрГУ | 454080, Челябинск, Проспект Ленина, 87 | Учебный корпус 3в, ауд 471<br>Телевизор - 1 шт., рабочее место преподавателя (1 компьютер) - 1 м., принтер - 1 шт., компьютер - 16 шт., рабочее место студента - 32 м., доска поворотная - 1 шт. |