ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Директор института
Институт спорта, туризма и сервиса

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Эрлих В. В.
Пользователь: erlikhvv
Дата подписания: 29.11.2021

В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
практики

Практика Производственная практика, сервисная практика
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

Зав.кафедрой разработчика,
д.пед.н., проф.

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Третьякова Т. Н.
Пользователь: tretiakovatn
Дата подписания: 29.11.2021

Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,
к.пед.н., доц., доцент (кн)

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Котлярова О. В.
Пользователь: kotliarovaov
Дата подписания: 29.11.2021

О. В. Котлярова

Челябинск

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Тип практики

сервисная

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

формирование универсальных и профессиональных компетенций через овладение обучающимися профессиональной деятельностью при реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиенториентированных технологий на предприятиях гостиничного сервиса

Задачи практики

получение общего представления о работе структурных подразделений гостиничного предприятия, что позволит студенту понять организацию деятельности и механизм эффективной работы предприятия сферы гостеприимства
освоение должностных обязанностей и квалификационных характеристик работников основных подразделений гостиничного предприятия с целью совершенствования и развития системы коллективного труда;
освоение основных технологических циклов сервиса и процессов предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;
воспитание исполнительской дисциплины и умения безопасного обслуживания потребителя, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия

Краткое содержание практики

На производственной (сервисной) практике студенты получают профессиональные умения и опыт профессиональной деятельности по освоению общих технологий гостеприимства на предприятиях социально-культурного сервиса и туризма (гостиничные комплексы, отели, частные гостиницы, санаторно-курортные комплексы, предприятия питания (кафе, рестораны, столовые, бары и т.д.). Производственная практика проводится в условиях максимально приближенным к будущей профессиональной деятельности в службе управления номерным фондом (служба портье, служба бронирования, горничных) гостиничного предприятия или в службе общественного питания (официант, бармен).

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:основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии
	Умеет:анализировать условия деятельности при разработке гостиничного продукта, общения с клиентами; осуществлять командный процесс обслуживания потребителей гостиничных услуг
	Имеет практический опыт:реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиенториентированных технологий
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Знает:основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на предприятии гостиничной индустрии
	Умеет:толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя
	Имеет практический опыт:выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры предприятий гостиничной индустрии
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Знает:основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на гостиничном предприятии
	Умеет:толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя
	Имеет практический опыт:выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры гостиничных предприятий
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды,	Знает:технику безопасности на конкретном предприятии и внутренние стандарты предприятия для обслуживания потребителя
	Умеет:выявлять проблемы, связанные с

обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	нарушениями техники безопасности на рабочем месте и указывать их в отчете по практике, предлагать мероприятия по решению проблем
	Имеет практический опыт:безопасного обслуживания потребителя, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия
ПК-1 способен формировать и предоставлять гостиничный продукт в соответствии с требованиями потребителей	Знает:структуру и содержание гостиничного продукта; виды гостиничных услуг
	Умеет:организовывать профессиональную деятельность отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя
	Имеет практический опыт:решения практических задач, связанных с организацией предоставления услуг потребителю
ПК-7 способен к интернет продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает:понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий
	Умеет:использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий
	Имеет практический опыт:продвижения и продажи гостиничного продукта и отдельных услуг с использованием информационных технологий

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	**Перечень последующих дисциплин, видов работ**
Правоведение Культурология Менеджмент Мировая культура и искусство Философия Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства Психодиагностика Организация предпринимательской деятельности Политология Гастрономические традиции мира	Практикум по виду профессиональной деятельности Организация инженерной службы санаторно-курортных комплексов Международный туризм Управление персоналом в гостиничном бизнесе Фирменный стиль гостиничного предприятия Организация административно-хозяйственной службы гостиницы Технологии и организация услуг питания

Страноведение Основы исследовательской деятельности Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации Психология Концепции современного естествознания Основы медицинских знаний Безопасность жизнедеятельности Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями Организация обслуживания в гостиницах Социально-экономическая география современного мира Конфликтология Историко-культурное наследие региона Экономика Гостеприимство народов мира Мировая индустрия владения отдыхом Экология Организация культурно-досуговой деятельности Социология История Курортно-рекреационные ресурсы Речевая коммуникация	в туризме и гостиничном сервисе Имидж санаторно-курортных комплексов Организация дополнительных услуг в санаторно-курортных комплексах Визово-регистрационное обеспечение в туризме Мировое гостиничное хозяйство Организация инженерной службы гостиницы Организация службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах Инновации в гостиничном сервисе Организация службы безопасности в гостинице Организация вспомогательных служб гостиницы Международный протокол и деловой этикет в индустрии гостеприимства Организация коммерческой службы гостиницы Реклама в туризме и гостиничном сервисе Документооборот в индустрии гостеприимства Туристские формальности Производственная практика, преддипломная практика (10 семестр) Производственная практика, проектно-технологическая практика (8 семестр)

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

Дисциплина	Требования
Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями	Знает: понятие и виды гостиничной деятельности, теоретические, правовые и практические основы и закономерности технологии обслуживания лиц с ограниченными возможностями на территории РФ, спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства для обслуживания лиц с ограниченными возможностями, особенности и виды гостиничного продукта, для лиц с ограниченными физическими возможностями Умеет: организовать и оказать профессиональные услуги индустрии гостеприимства лицам с ограниченными физическими возможностями, применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной

	профессиональной сферы для обслуживания лиц с ограниченными возможностями, применять эффективные методы и технологии обслуживания лиц с ограниченными возможностями Имеет практический опыт: обслуживания лиц с ограниченными возможностями в структурных подразделениях гостиничных предприятий, обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями, организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителя
Безопасность жизнедеятельности	Знает: методы и средства обеспечения безопасности средств размещения , опасные и вредные факторы системы «человек – среда обитания» Умеет: проводить оценку опасных и вредных факторов и их исключения из условий отдыха и профессиональной деятельности в гостиничной отрасли, проводить оценку опасных и вредных факторов и их исключения из условий жизнедеятельности, разрабатывать мероприятия по повышению безопасности жизнедеятельности Имеет практический опыт: организации безопасного труда и отдыха в соответствии с национальными стандартами безопасности в индустрии гостеприимства, оценки факторов рисков, опасности и организации безопасной жизнедеятельности в соответствии с национальными стандартами безопасности
Организация предпринимательской деятельности	Знает: предмет и методы проектирования предпринимательской деятельности;, методы организации предпринимательской деятельности при формировании и продвижении гостиничного продукта, технологии продаж, теоретические основы бизнес-планирования и этапы проектирования объектов профессиональной деятельности Умеет: применять современные технологии для организации предпринимательской деятельности в туристских зонах и районах, применять технологии предпринимательской деятельности при формировании, продвижении гостиничного продукта с учетом специфики региона;, применять эффективные методы и технологии

	проектирования объектов профессиональной деятельности, соответствующей запросам потребителей Имеет практический опыт: навыками организации предпринимательской деятельности и гостиничной инфраструктуры в условиях туристских зон и районов, организации предпринимательской деятельности для развития гостиничной инфраструктуры, организации и координации работы исполнителей, стимулирования и контроля объектов профессиональной деятельности
Мировая индустрия владения отдыхом	Знает: современное состояние мировой индустрии владения отдыхом, методику прикладных исследований в мировой индустрии гостеприимства Умеет: транслировать достижения мировой индустрии владения отдыхом в технологические процессы гостиничного комплекса России, выбирать методы прикладных исследований для обзора мировой практики индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: создания гостиничных адаптеров мировой индустрии владения отдыхом, использования методов прикладных исследований для анализа мировой практики индустрии гостеприимства
Социология	Знает: методы и методику проведения мониторинга качества предоставляемых услуг и их конкурентоспособности, понятие, сущность и технологию социологических исследований, методы сбора социологической информации Умеет: находить информацию и проводить мониторинг состояния индустрии гостеприимства, проводить социологические исследования среди потребителей и поставщиков гостиничных услуг Имеет практический опыт: коллективного анализа и оценки результатов мониторинга состояния гостиничного предприятия, социологических исследований потребительского рынка туристских и гостиничных услуг
Правоведение	Знает: антикоррупционное законодательство, принципы осуществления поиска и обоснованного применения законодательства Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности, источники и системы гражданского, трудового, семейного, уголовного, экологического

	права и законодательства РФ 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, применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности, интерпретировать законы, регулирующие основы социальных отношений в профессиональной, общественной и бытовой сферах деятельности Имеет практический опыт: анализа различных явлений, юридических фактов, правовых норм и правовых отношений, относящихся к коррупции, использования навыков документооборота в соответствии с нормативными требованиями, применения нормативно-правовой и законодательной документации в профессиональной, общественной и бытовой деятельности
Страноведение	Знает: типологию стран мира, их расположение, столицы, страноведческие характеристики в социально-историческом, этическом и философском контекстах, типологию стран мира, их расположение, столицы, страноведческие характеристики Умеет: определять факторы страноведческой регионализации, определять факторы страноведческой регионализации Имеет практический опыт: анализа системы взаимосвязей между природной средой и хозяйственной деятельностью в субъектах туристкой индустрии в социально-историческом, этическом и философском контекстах, анализа системы взаимосвязей между природной средой и хозяйственной деятельностью в субъектах туристской индустрии
Конфликтология	Знает: основные категории и понятия конфликтологии, типологию, функции и особенности конфликтов по сферам проявления; сущность, структуру и динамику конфликта, основы современных методик психологической диагностики конфликтов на начальном этапе и возможных вариантов их урегулирования

	Умеет: использовать категориальный аппарат в анализе конфликтных ситуаций, разрабатывать, оформлять и использовать стандартный инструментарий в профессиональной деятельности при взаимодействии с другими структурными подразделениями гостиничного предприятия Имеет практический опыт: объективного анализа конфликтов; применять технологии регулирования конфликтов, проведения и интерпретации диагностических методик бесконфликтного взаимодействия в команде
Гостеприимство народов мира	Знает: традиции, культуру и особенности гостеприимства народов мира, национальные и этнокультурные особенности гостеприимства и гастрономических традиций народов мира Умеет: составлять различные программы гостеприимства, ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мирового опыта гостеприимства и гастрономических традиций народов мира Имеет практический опыт: составления программ этнического гостеприимства с учетом национальных и конфессиональных особенностей народов мира, изучения и использования исторического опыта народов мира в традициях гостеприимства и гастрономической культуры
История	Знает: закономерности, основные события, особенности и персоналии истории с древнейших времен до наших дней в контексте европейской и всемирной истории, основные этапы и закономерности историко-культурного развития человека и человечества Умеет: применять системный подход для синтеза исторической информации в профессиональной деятельности, анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые исторические проблемы общества Имеет практический опыт: использования исторического опыта, национального и мирового культурного наследия в профессиональной деятельности и личностном развитии, интерпретации исторических событий в контексте профессиональной деятельности
Политология	Знает: основные направления и этапы развития мировой политической мысли, особенности русской, европейской и восточной политической мысли, источники и системы гражданского,

	трудового, семейного, уголовного, экологического права и законодательства РФ Умеет: ориентироваться в мировом историческом процессе, анализировать процессы и явления, происходящие в обществе, интерпретировать законы, регулирующие основы социальных отношений в профессиональной, общественной и бытовой сферах деятельности Имеет практический опыт: ведения дискуссии и полемики в условиях актуальных современных политических концепций и действий, применения нормативно-правовой и законодательной документации в профессиональной, общественной и бытовой деятельности
Гастрономические традиции мира	Знает: национальные и этнокультурные особенности гастрономических традиций народов мира, традиции, культуру и особенности гастрономических технологий народов мира Умеет: ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия гастрономических традиций народов мира, формировать рационы питания с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций народов мира Имеет практический опыт: изучения и использования исторического опыта народов мира в традициях гостеприимства и гастрономической культуры, навыками составления программ обслуживания питанием с учетом национальных и конфессиональных особенностей народов мира;
Мировая культура и искусство	Знает: базовые ценности отечественной и мировой культуры, искусства и национальных традиций, базовые ценности отечественной и мировой культуры, искусства и национальных традиций Умеет: ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мировой и национальной культуры и искусства, ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мировой и национальной культуры и искусства Имеет практический опыт: изучения и использования мирового историко-культурного наследия в процессе удовлетворения духовных потребностей и интересов разных групп населения, изучения и использования мирового историко-культурного наследия в процессе удовлетворения духовных потребностей и интересов разных групп населения

Социально-экономическая география современного мира	Знает: территориальную организацию гостиничной индустрии в социально-историческом, этическом и философском контекстах, закономерности, принципы, факторы размещения территориальной организации гостиничной индустрии в мире, Российской Федерации и ее регионах Умеет: свободно ориентироваться в географической картографии: физической, социально-экономической, политической картах мира и России, свободно ориентироваться в географической картографии: физической, социально-экономической, политической картах мира и России Имеет практический опыт: комплексного туристского районирования территорий любого ранга в социально-историческом, этическом и философском контекстах, классификации, покомпонентного и комплексного районирования территорий любого ранга
Организация обслуживания в гостиницах	Знает: организацию функциональных процессов в структурных подразделениях средств размещения, организацию технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, технологию и виды гостиничного обслуживания Умеет: обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения для предоставления качественных услуг потребителю, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания, формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя Имеет практический опыт: организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения для удовлетворения потребностей потребителя, организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей, организации профессиональной деятельности отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя
Философия	Знает: сущность философских категорий, терминологию философии и структуру философского знания, функции философии и методы философских исследований, философские

	персоналии и специфику философских направлений, предмет, структуру и функции философии познания в социально-историческом, этическом и философском контекстах Умеет: формировать и совершенствовать свои взгляды и убеждения, анализировать гражданскую и мировоззренческую позицию людей, переносить философское мировоззрение в область материально-практической деятельности, использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений в социально-историческом, этическом и философском контекстах Имеет практический опыт: применения методов философских и социально-культурных исследований, приемамов и методов анализа гуманитарных проблем и явлений, ведения дискуссии и полемики, навыками публичной речи и письменного аргументированного изложения собственной точки зрения
Речевая коммуникация	Знает: особенности письменной и устной коммуникации на основе этнокультурных, исторических и религиозных традиций, основные принципы построения монологических и диалогических текстов, характерные свойства русского языка как средства общения и передачи информации Умеет: логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на основе этнокультурных, исторических и религиозных традиций, использовать знание русского языка, культуры речи и навыков общения в профессиональной деятельности Имеет практический опыт: построения логически верной, аргументированной и ясной устной и письменной речи, грамотного письма и устной речи, коммуникации в профессиональной деятельности, культурой речи
Культурология	Знает: историю становления и развития государственности, общие духовно-ценностные ориентиры, исторические и региональные типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях культурной практики Умеет: применять в профессиональной и других видах деятельности базовые понятия, знания и закономерности осмысления исторического процесса и актуальной общественно-политической

	практики, самостоятельно анализировать культурные явления, давать оценку современному состоянию культуры, функциям культуры в обществе, перспективам культурного моделирования Имеет практический опыт: осознания ответственности перед страной и нацией за свою социальную и нравственную позицию, использования современной терминологии осмысления культурных процессов
Менеджмент	Знает: основные понятия, виды и технологии организационно- управленческой деятельности в гостиничном деле, основные виды и технологии организационно- управленческой деятельности в структурных подразделениях гостиничного предприятия, типы организационных структур гостиничного предприятия; функциональные обязанности специалистов различных структурных подразделений гостиницы, функции менеджмента; методы и стили управления; виды мотивации и методы стимулирования персонала гостиничного предприятия Умеет: организовать работу функциональных подразделений предприятий гостиничного дела, организовать работу функциональных подразделений гостиничных предприятий, организовать работу функциональных подразделений предприятий туристской индустрии и гостиничного дела, применять в профессиональной деятельности основные системы и функции гостиничного менеджмента, методы мотивации и стимулирования персонала гостиничного предприятия Имеет практический опыт: проектирования организационных отношений и осуществления организационно-управленческой деятельности в гостиничном деле, корпоративных отношений и осуществления организационно-управленческой деятельности на гостиничном предприятии, проектирования организационных отношений и осуществления организационно-управленческой деятельности в туриндустрии и гостиничном деле, гостиничного менеджмента, стратегии и тактики гостиничной деятельности, организации и координации работы исполнителей, стимулирования и контроля профессиональной деятельности
Экономика	Знает: основные понятия, категории и

	инструменты экономической теории и прикладных экономических дисциплин, закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макро-уровне, цели, задачи и способы решения базовых экономических проблем в рамках экономических систем различных типов Умеет: осуществлять выбор инструментальных средств для обработки экономических данных в соответствии с поставленной задачей, анализировать результаты расчетов и обосновывать полученные выводы, анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики, использовать результаты экономического анализа для выявления эффективности работы предприятий индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: анализа экономических явлений и процессов с помощью стандартных теоретических и эконометрических моделей, принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности, использования основ экономических знаний при оценке эффективности результатов проектирования и реализации гостиничных продуктов
Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства	Знает: предмет, методы и специфику обслуживания различных этнических групп потребителей гостиничного продукта, понятие культурных различий и виды их влияния на модели управления гостиничных предприятий, основные понятия, виды и технологии кросс-культурного менеджмента в гостиничном деле Умеет: оказывать услуги клиентам различных этнических групп потребителей предприятий индустрии гостеприимства, выявить культурные различия, влияющие на модель управления гостиничных предприятий, организовать работу функциональных подразделений гостиничных предприятий в контексте кросс-культурного подхода Имеет практический опыт: проведения и анализа результатов мониторинга удовлетворенности потребителей услуг предприятий индустрии гостеприимства, решения конфликтных ситуаций в системе управления, возникающих на основе культурных различий, организационно-управленческой деятельности в гостиничном деле на основе кросс-культурных коммуникаций

Экология	Знает: основные законы и принципы безопасного функционирования экологических систем, критерии и методы безопасного и рационального природопользования, экологические требования, основы экологического права и экологической безопасности гостиничного предприятия Умеет: оценивать безопасность экологического состояния и антропогенного влияния туризма и гостиничного сервиса на экологические системы, оценивать экологическое состояние территории с точки зрения последствий профессиональной деятельности Имеет практический опыт: выбора безопасного и рационального способа снижения негативного и опасного воздействия на окружающую среду в процессе гостиничной деятельности, применения экологической культуры для обеспечения качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
Курортно-рекреационные ресурсы	Знает: понятие, сущность, классификацию, специфику курортно-рекреационных ресурсов для формирования комплексного гостиничного продукта, основные индивидуальные потребности и психофизиологические возможности человека, основные виды и характеристики санаторно-курортных услуг Умеет: проводить оценку курортно-рекреационных ресурсов территорий для развития гостиничной инфраструктуры, осуществлять подбор программ санаторно-курортного обслуживания и рекреации в соответствии с потребительскими запросами Имеет практический опыт: оценки курортно-рекреационного потенциала территории для повышения качества гостиничного продукта, оценки рекреационной эффективности и воздействия санаторно-курортных услуг на организм человека
Психология	Знает: основные понятия психологии, типологию личности, теорию общения, способы эффективного взаимодействия в сфере деловых отношений; клиентоориентированные модели поведения; методы саморегуляции психических состояний; этику делового общения Умеет: определять типологию личности, обеспечивать эффективные межличностные взаимоотношения с потребителем с учетом социально-культурных и психологических

	особенностей, осуществлять взаимодействие в коллективе Имеет практический опыт: типологизации и психологического анализа корпоративных отношений, использования основных коммуникативных техник общения с потребителем и в коллективе
Основы медицинских знаний	Знает: знать основные категории и признаки неотложных состояний и алгоритм действий при оказании первой помощи, основные категории здорового образа жизни и принципы здоровьесбережения Умеет: использовать основные методы и средства оказания первой помощи, использовать современные методы самооценки здоровья и определять признаки нездоровых состояний для определения способов здоровьесбережения Имеет практический опыт: использования основных способов, методов и средств оказания первой помощи в чрезвычайных ситуациях, оценки уровня здоровья, гигиенической культуры и ресурсов здоровьесбережения
Основы исследовательской деятельности	Знает: основные понятия, методы и средства научно-исследовательской работы Умеет: анализировать туристский рынок и проводить мониторинг состояния предприятий туристской индустрии и социокультурной инфраструктуры; а также обрабатывать информацию в туристских целях Имеет практический опыт: проведения научно-исследовательской работы в различных сферах деятельности предприятий туристской индустрии
Организация культурно-досуговой деятельности	Знает: виды деловой коммуникации при осуществлении культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, виды информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, виды и формы социального взаимодействия при организации культурно-досуговой деятельности в гостиничных комплексах, формы и методы культурно-досуговой деятельности при формировании комплексного гостиничного продукта с учетом специфики целевой аудитории гостиничного предприятия и региона Умеет: осуществлять деловую коммуникацию при организации культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, отбирать

	информационные и коммуникационные технологии для организации культурно-досуговой деятельности, осуществлять социальное взаимодействие при реализации культурно-досуговых программ, разрабатывать культурно-досуговые программы в структуре комплексного гостиничного продукта Имеет практический опыт: организации культурно-досуговых мероприятий в гостинице, использования информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, проведения культурно-досуговых программ в гостиничных комплексах, разработки и реализации программ организации культурно-досуговой деятельности клиентов гостиничных комплексов
Психодиагностика	Знает: психометрические основы современных методик психологической диагностики работы в команде Умеет: разрабатывать, оформлять и использовать психодиагностический инструментарий в профессиональной деятельности Имеет практический опыт: проведения и интерпретации психодиагностических методик для составления психологического портрета личности
Концепции современного естествознания	Знает: фундаментальные проблемы, решаемые человечеством, основные ценностные установки, обуславливающие социальный опыт, основы взаимодействия между физическими, химическими, биологическими и социальными процессами в природе и обществе Умеет: устанавливать межпредметные связи; анализировать информацию, касающуюся фундаментальных проблем, решаемых человечеством, основных ценностных установок, смыслов и других компонентов, обуславливающих социальный опыт, обосновывать свою мировоззренческую позицию в области естествознания; применять полученные знания при решении профессиональных задач, пользуясь современными научными методами Имеет практический опыт: применения знаний на практике; иллюстрирования на конкретных примерах аспектов фундаментальных проблем, решаемых человечеством, использования инструментальной базы современного естествознания и методов обработки результатов

	измерения применительно к специфике технологии отрасли
Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации	Знает: понятие, сущность, классификацию, специфику и дислокацию природных территорий региона для формирования комплексного гостиничного продукта, понятие, сущность, классификацию, специфику и расположение природных территорий мира, России и региона; Умеет: проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры, проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры Имеет практический опыт: оценки туристского потенциала для повышения качества гостиничного продукта, оценки туристского потенциала особо охраняемых природных территорий для целей туризма и повышения качества услуг по размещению туристов
Историко-культурное наследие региона	Знает: понятие, сущность и основные характеристики историко-культурного наследия региона для целей гостеприимства, понятие, сущность и основные характеристики историко-культурного наследия региона (ИКНР) Умеет: проводить оценку туристского потенциала историко-культурного наследия региона и паспортизацию объектов ИКНР для составления программ гостиничного обслуживания, проводить оценку потенциала ИКНР и определять значение ценности ИКНР Имеет практический опыт: разработки инновационных гостиничных продуктов на основе потенциала историко-культурного наследия региона, анализа основных этапов и закономерностей историко-культурного развития региона

4. Объём практики

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

5. Содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительные лекции об	6

	организационных вопросах, знакомство с оборудованием, униформой, ознакомительные беседы о задачах и составе служб средств размещения или питания, рекомендация литературы, видеоматериалов, обзорный маршрут по гостинице (предприятию питания), во время которого студент знакомится с объемом и характером работ, которые ему предстоит выполнять.	
2	Изучение первичных сведений о предприятии (история создания и развития предприятия; ознакомление с учредительными документами, нормативными материалами; организационно-правовая форма предприятия и форма собственности; организационная структура и взаимодействие подразделений; ознакомление с работой основных категорий работников, их должностных инструкций; характеристика материально-технической базы практики)	16
3	Изучение производственной деятельности предприятия (организация и технология работы служб гостиницы/предприятия питания).	8
4	Изучение безопасных аспектов деятельности предприятия (лицензирование отдельных видов деятельности гостиничного предприятия; страхование туристов, багажа и пр., соблюдение правил и норм по технике безопасности на гостиничном предприятии/предприятии питания)	8
5	Прохождение практики в профильной организации, изучение и выполнение обязанностей горничная/официант/бармен по реализации технологического цикла обслуживания потребителей	142
6	Самостоятельная работа (сбор, обработка, анализ и систематизация фактического и литературного материала). Оформление и обработка материалов и составление отчета, содержащего текстовую часть и приложения. Сбор отзывов, подписание дневника практики у руководителя предприятия.	36

6. Формы отчетности по практике

По окончанию практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:
- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;
- отчет о прохождении практики.
Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 18.02.2021 №6.

7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением

о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

7.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс.балл	Порядок начисления баллов
1	6	Текущий контроль	Соблюдение сроков прохождения практики, в соответствии с её содержанием, предъявляемым требованиям охраны труда, техники безопасности и пр.:	1	3	3 балла – студент соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной (сервисной) практики на предприятии, в том числе организационное собрание по практике и график сдачи отчета по практике, и выполняет обязанности горничная по реализации технологического цикла обслуживания потребителей; 2 балла – студент частично соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной (сервисной) практики на предприятии и выполняет обязанности горничная/официант/бармен по реализации технологического цикла обслуживания потребителей; 1 балл – студент нарушает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной (сервисной) практики на предприятии, не выполняет обязанности горничная/официант/бармен по реализации технологического цикла обслуживания потребителей, отсутствует на организационном собрании по практике, нарушает график сдачи отчета по практике; 0 баллов – студент отсутствует на производственной (сервисной) практике, не посещает организационное собрание по практике, нарушает график сдачи отчета по практике; 1 балл – не полное соответствие индивидуальному заданию,

						работоспособность только в части режимов; студент нарушает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной практики в профильной организации, посещает не все ознакомительные экскурсии, согласно план-графика, в том числе организационное собрание по практике, нарушает график сдачи отчета по практике; 0 баллов – не соответствие индивидуальному заданию, неработоспособность или работоспособность только в малой части режимов, студент нарушает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной практики, не посещает ознакомительные лекции/экскурсии, согласно план-графика, не посещает организационное собрание по практике, нарушает график сдачи отчета по практике; Максимальный балл – 3
2	6	Текущий контроль	Соответствие индивидуальному заданию, согласованного для каждого обучающегося, прохождение практики в профильной организации в должности горничная/официант/бармен, соблюдая все правила техники безопасности на предприятии	1	3	3 балла – полное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность во всех режимах, положительный отзыв работодателя. Студент умеет на высоком уровне использовать полученные знания на практике, планировать эффективные коммуникации на основе индивидуального подхода к потребителям, имеет практический опыт реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиенториентированных технологий. Студент знает технику безопасности на предприятии и внутренние стандарты предприятия для обслуживания потребителя, а также умеет выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем

						месте; 2 балла – полное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность в подавляющем большинстве режимов, отзыв работодателя с незначительными замечаниями. 1 балл – не полное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность только в части режимов, отзыв работодателя с замечаниями. 0 баллов – не соответствие индивидуальному заданию, неработоспособность или работоспособность только в малой части режимов, отрицательный отзыв работодателя Максимальный балл – 3
3	6	Промежуточная аттестация	Качество пояснительной записки:	-	10	Максимальный балл – 10 10 баллов – выполнены все требования к написанию пояснительной записки отчета производственной практики: – пояснительная записка имеет логичное, последовательное изложение материала, в которой представлен анализ предприятия, работающего в гостиничной индустрии, с соответствующими выводами и обоснованными положениями, – алгоритм действий во время производственной практики подтверждается фотоотчетом, – в ПЗ представлен анализ деятельности гостиничного предприятия, проведен сравнительный анализ рынка, – пояснительная записка содержит требования безопасных аспектов деятельности предприятия (лицензирование отдельных видов деятельности гостиничного предприятия; страхование туристов, багажа и пр., соблюдение правил и норм по технике безопасности на гостиничном предприятии/ предприятии питания); 9 баллов – выполнены все требования к написанию

						пояснительной записки отчета производственной практики, но алгоритм действий во время производственной практики не подтверждается фотоотчетом; 8 баллов – основные требования к написанию пояснительной записки выполнены, но при этом в отдельных пунктах допущены недочеты; 7 баллов – пояснительная записка имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в ней представлены анализ и критический разбор практической деятельности, но допущены фактические ошибки в содержании пояснительной записки; 6 баллов – основные требования к написанию пояснительной записки выполнены частично, а также допущены фактические ошибки в содержании пояснительной записки; 5 баллов – в пояснительной записке представлены не все пункты индивидуального задания – 50% требований к написанию пояснительной записки (выполнено не более 3 практических задания), однако студент не вполне точно характеризует технологию работы в должности «горничная/официант/бармен» (учитывается полнота и глубина ответа, полнота суждений, умение привести примеры); 4 балла – выполнено менее 50% требований к написанию пояснительной записки (выполнено не более 3 практических задания); 3 балла – пояснительная записка имеет теоретическую главу, но студент не характеризует технологию работы в должности «горничная/официант/бармен»; 2 балла – пояснительная записка не имеет анализа, в работе нет выводов либо они

						носят декларативный характер. 1 балл – не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях кафедры. 0 баллов – пояснительная записка не представлена к оценке.
4	6	Промежуточная аттестация	Защита отчета по практике (с презентацией)	-	4	3 балла – на защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы. Доказывает, что полученные знания умеет применять на практике при реализации технологического цикла обслуживания потребителей гостиничных услуг на основе клиенториентированных технологий, 2 балла – на защите студент показывает достаточное знание вопросов темы, оперирует данными, вносит предложения по общению с потребителем, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы, но не знает технологического цикла/алгоритма работы, 1 балл – при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы. 0 баллов – при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки 1 балл – на защите студент использует презентационный материал, соответствующие всем (нижеперечисленным требованиям): – раскрытие темы обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии, – 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) 0 баллов – на защите студент не использует презентационный материал
5	6	Бонус	Участие в конференциях, семинарах и т.д.	-	15	15% – студент участвовал в 2 и более конференциях с публикацией докладов/статей по результатам практики 10% – студент участвовал в 1 конференции с публикацией доклада по результатам практики 5% – студент участвовал в конференции без публикации доклада

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

До начала наступления сроков практики (за две недели) студент должен пройти распределение по местам практик (в профильную организацию) или предоставить на кафедру Туризма и социально-культурного сервиса гарантийное письмо от профильной организации, которая готова принять студента по согласованной с университетом программе практики. Индивидуальное задание для обучающихся выдается в первый день начала производственной (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 коротко (3-5 мин.) докладывает об основных результатах производственной практики и отвечает на вопросы членов комиссии. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) 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 (прохождение практики в профильной организации в должности горничная/официант/бармен) Отзыв работодателя 3 3) качество пояснительной записки Контрольное мероприятие промежуточной аттестации: проверка задания в содержании отчета 3 4) защита отчета по практике; Контрольное мероприятие промежуточной аттестации: зашита отчета по производственной практике 1 ИТОГОВАЯ СУММА БАЛЛОВ 10 Бонусное задание Участие в конференциях, семинарах и т.д.

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
УК-2	Знает: основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии	+		+		
УК-2	Умеет: анализировать условия деятельности при разработке гостиничного продукта, общения с клиентами; осуществлять командный процесс обслуживания потребителей гостиничных услуг			+	+	
УК-2	Имеет практический опыт: реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиенториентированных технологий				+	+
УК-3	Знает: основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на предприятии гостиничной индустрии		+			+
УК-3	Умеет: толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя		+			+
УК-3	Имеет практический опыт: выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры предприятий гостиничной индустрии		+		+	
УК-5	Знает: основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на гостиничном предприятии	+	+			
УК-5	Умеет: толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя		+			+
УК-5	Имеет практический опыт: выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры гостиничных предприятий		+			
УК-8	Знает: технику безопасности на конкретном предприятии и внутренние стандарты предприятия для обслуживания потребителя		+	+		
УК-8	Умеет: выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте и указывать их в отчете по практике, предлагать мероприятия по решению проблем		+			+
УК-8	Имеет практический опыт: безопасного обслуживания потребителя, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия		+		+	
ПК-1	Знает: структуру и содержание гостиничного продукта; виды гостиничных услуг	+		+		
ПК-1	Умеет: организовывать профессиональную деятельность отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя	+	+			+
ПК-1	Имеет практический опыт: решения практических задач, связанных с организацией предоставления услуг потребителю	+	+		+	

ПК-7	Знает: понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий			+	+	
ПК-7	Умеет: использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий				+	+
ПК-7	Имеет практический опыт: продвижения и продажи гостиничного продукта и отдельных услуг с использованием информационных технологий				+	+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

Не предусмотрена

б) дополнительная литература:

1. Асанова, И. М. Деятельность службы приема и размещения Текст учебник для вузов по направлению "Туризм" И. М. Асанова, А. А. Жуков. - М.: Академия, 2011. - 283, [1] с. ил., табл.
2. Гостиничное дело журнал Академия торговли и внешнеэкономических связей журнал. - М., 2013-
3. Горенбургов, М. А. Технология и организация услуг питания Текст учебник для вузов по направлениям "Туризм" и "Гостиничное дело" (квалификация "бакалавр") М. А. Горенбургов, Г. С. Сологубова ; Балт. акад. туризма и предпринимательства. - М.: Академия, 2012. - 238, [1] с. ил.
4. Велединский, В. Г. Сервисная деятельность Текст учебник для вузов по специальностям 100101 "Сервис" и др. В. Г. Велединский. - 2-е изд., стер. - М.: КноРус, 2013

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. Туризм и гостиничное дело: методические рекомендации по оформлению курсовых и выпускных квалификационных рабо / сост. М.Н. Малыженко; под ред. Т.Н. Третьяковой. – Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2019. – 60 с.
2. Бланк-задание для прохождения производственной (сервисной) практики

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Гарант	ГОСТ Р 54603-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 08.12.2011 N 737-ст)

2	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)
3	Дополнительная литература	Гарант	ГОСТ Р 54599-2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги средств размещения. Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 08.12.2011 N 733-ст)
4	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)
5	Дополнительная литература	Гарант	ГОСТ 32692-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания" (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.05.2014 N 459-ст)
6	Дополнительная литература	Гарант	ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст)
7	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Гостиничное хозяйство : учебное пособие / составитель Н. П. Алексеева. — 2-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2016. — 344 с. — ISBN 978-5-9765-0850-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/84576 (дата обращения: 18.07.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Полякова, А. В. Инфраструктура гостиничного и ресторанного хозяйства : учебное пособие / А. В. Полякова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. — 282 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170481 (дата обращения: 18.07.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Брашнов, С. Г. Основы индустрии гостеприимства : учебное пособие / С. Г. Брашнов, Е. В. Мигунов. — 2-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2019. — 218 с. — ISBN 978-5-9765-1422-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/119310 (дата обращения: 18.07.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10	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: https://e.lanbook.com/book/125396 (дата обращения: 18.07.2021). — 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:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(бессрочно)

10. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
ООО "Гостиничное хозяйство"	454091, г.Челябинск, пр.Ленина, 52	Оборудование, предоставляемое предприятием
ООО Гостинный двор, г.Троицк	457100, Троицк,Челябинская область, Советская, 109	Оборудование, предоставляемое предприятием
ООО "Мелиот-Бар"	454003, Челябинск, Салавата Юлаева, 17г	Производственный инвентарь и инструменты для работы официанта
ИП Пупкевич И.В., гостиница "Персона"	454091, г. Челябинск, ул. Красноармейская, д. 116	Оборудование, предоставляемое предприятием
Гостиничный комплекс Алмаз	454080, Челябинск, Лесопарковая, 15	Оборудование, предоставляемое предприятием
ООО Гостиничный комплекс "Березка"	454000, Челябинск, Чапаева, 118	Оборудование, предоставляемое предприятием
ГУП ЧО Гостинный дом "Визит"	454092, город Челябинск, улица Елькина,, дом 76	Оборудование, предоставляемое предприятием
ООО "Гостиничный комплекс "БОВИД"	454079, Челябинск, Линейная, 98	Оборудование, предоставляемое предприятием