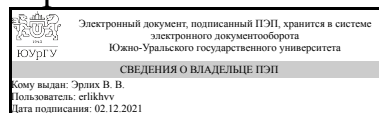


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса



В. В. Эрлих

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

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

**Уровень** Бакалавриат

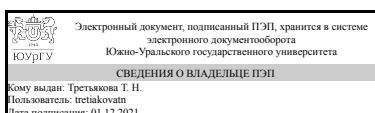
**профиль подготовки** Гостиничная деятельность

**форма обучения** заочная

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

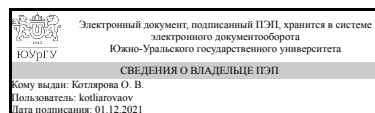
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

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



Т. Н. Третьякова

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



О. В. Котлярова

# **1. Общая характеристика**

## **Вид практики**

Производственная

## **Тип практики**

проектно-технологическая

## **Форма проведения**

Дискретно по видам практик

## **Цель практики**

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

## **Задачи практики**

изучение системы управления на предприятиях отрасли (по профилю гостиничной деятельности);  
ознакомление с функциями специалистов, обеспечивающих предоставление услуг гостеприимства;  
формирование профессионально-практических навыков организации гостиничной деятельности;  
изучение системы работы базы практики (гостиничного предприятия), специфики менеджмента (особенности организационных и функциональных процессов), содержание деятельности специалиста в сфере гостеприимства;  
доведение качества профессиональных умений до уровня, позволяющего самостоятельно решать практические задачи, связанные с гостиничной деятельностью;

## **Краткое содержание практики**

Производственная практика проводится на предприятиях сферы гостеприимства, где студенты получают профессиональные умения и опыт профессиональной деятельности по организационным и функциональным процессам в гостиничном хозяйстве, производственная практика проводится в условиях максимально приближенным к будущей профессиональной деятельности, опираясь на знания студентов по ранее изученным дисциплинам

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

Планируемые результаты освоения ОП	Планируемые результаты обучения при
------------------------------------	-------------------------------------

ВО	прохождении практики
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Знает:технологические приемы и методы социального взаимодействия при разработке и реализации гостиничного продукта
	Умеет:разрабатывать программы гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия
	Имеет практический опыт:осуществления профессиональной деятельности при разработке программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия
ПК-1 способен формировать и предоставлять гостиничный продукт в соответствии с требованиями потребителей	Знает:технологии формирования гостиничного продукта или конкретной услуги
	Умеет:в процессе разработки гостиничного продукта или конкретной услуги обеспечивать рациональную организацию технологических процессов
	Имеет практический опыт:формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя
ПК-2 способен разрабатывать и предоставлять гостиничный продукт на основе новейших информационных и коммуникационных технологий	Знает:структуру и содержание гостиничных услуг, программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия
	Умеет:обеспечивать рациональную организацию технологических процессов в структурных подразделениях гостиничного предприятия
	Имеет практический опыт:решения практических задач, связанных с организацией оказания гостиничных услуг потребителю
ПК-3 способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	Знает:понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий
	Умеет:использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий
	Имеет практический опыт:продвижения и продажи гостиничного продукта или отдельных услуг с использованием информационных технологий
ПК-5 способен обеспечить формирование	Знает:запросы, потребности и ключевые

и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ценности основных категорий потребителей гостиничных услуг
	Умеет:разрабатывать внутренние стандарты обслуживания потребителя гостиничных услуг
	Имеет практический опыт:разработки, обоснования и внедрения внутренних стандартов обслуживания на гостиничном предприятии
ПК-8 способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения	Знает:нормативную базу для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ
	Умеет:проводить оценку категории номерного фонда и инфраструктуры гостиничного предприятия на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ
	Имеет практический опыт:проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ

### 3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Социология Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями Организация обслуживания в гостиницах Экономика Функционально-пространственная организация гостиничных комплексов Социально-экономическая география современного мира Документооборот в индустрии гостеприимства Организация службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах Организация предпринимательской деятельности Правоведение	Управление персоналом в гостиничном бизнесе Организация инженерной службы гостиницы Организация дополнительных услуг в санаторно-курортных комплексах Организация инженерной службы санаторно-курортных комплексов Фирменный стиль гостиничного предприятия Организация вспомогательных служб гостиницы Инновации в гостиничном сервисе Имидж санаторно-курортных комплексов Производственная практика, преддипломная практика (10 семестр)

<p>Организация культурно-досуговой деятельности</p> <p>Основы исследовательской деятельности</p> <p>Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации</p> <p>Курортно-рекреационные ресурсы</p> <p>Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства</p> <p>Инфраструктура санаторно-курортных комплексов</p> <p>Экономика в туризме и гостиничном бизнесе</p> <p>Туристские формальности</p> <p>Индустрия гостеприимства Южного Урала</p> <p>Практикум по виду профессиональной деятельности</p> <p>Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе</p> <p>Современные концепции организации гостиничной инфраструктуры</p> <p>Политология</p> <p>Организация административно-хозяйственной службы гостиницы</p> <p>Оборудование и организация санаторно-курортных комплексов</p> <p>Стандартизация и сертификация гостиничных услуг</p> <p>Менеджмент</p> <p>Концепции современного естествознания</p> <p>Реклама в туризме и гостиничном сервисе</p> <p>Визово-регистрационное обеспечение в туризме</p> <p>Производственная практика, сервисная практика (6 семестр)</p>	
--	--

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

Дисциплина	Требования
Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства	<p>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</p> <p>Умеет: оказывать услуги клиентам различных</p>

	<p>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</p> <p>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</p>
Документооборот в индустрии гостеприимства	<p>Знает: основные понятия, типы и виды информационных технологий и программных продуктов, формирующих документооборот в индустрии гостеприимства, основы ведения документооборота в гостиничной деятельности в соответствии со стандартами документоведения и делопроизводства, стандарты оформления организационно-распорядительной документации в соответствии с действующими нормативно-техническими требованиями и современными информационными технологиями</p> <p>Умеет: эффективно использовать информационные технологии в профессиональной деятельности предприятий индустрии гостеприимства, разрабатывать документацию в условиях сервисной деятельности предприятий гостиничного сервиса, в том числе внутренние стандарты обслуживания, создавать и оформлять нормативно-техническую документацию для конкретных предприятий гостиничной индустрии на основе современных профессиональных программных продуктов;</p> <p>Имеет практический опыт: поиска и обработки информации, выполнения профессиональных действий по документообороту на гостиничном предприятии на основе профессиональных программных продуктов, оформления документов, связанных с организацией и реализацией гостиничных услуг в соответствии с международными и национальными стандартами, создания нормативно-технической документации и стандартизированных процедур оказания услуг, обеспечивающих качество обслуживания для</p>

	конкретных предприятий гостиничной индустрии
Экономика	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>
Функционально-пространственная организация гостиничных комплексов	<p>Знает: способы исследования функционально-пространственной организации средств размещения, методику функционально-пространственной организации средств размещения с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания</p> <p>Умеет: осуществлять функционально-пространственное зонирование гостиничных предприятий на основе прикладных исследований, обосновывать оптимальный набор помещений и оборудования гостиничных предприятий с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания</p> <p>Имеет практический опыт: функционально-пространственного зонирования и оборудования гостиничных комплексов на основе прикладных исследований и мирового гостиничного опыта, функционально-пространственного зонирования и оборудования гостиничных комплексов с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания</p>

<p>Курортно-рекреационные ресурсы</p>	<p>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</p> <p>Умеет: проводить оценку курортно-рекреационных ресурсов территорий для развития гостиничной инфраструктуры, осуществлять подбор программ санаторно-курортного обслуживания и рекреации в соответствии с потребительскими запросами</p> <p>Имеет практический опыт: оценки курортно-рекреационного потенциала территории для повышения качества гостиничного продукта, оценки рекреационной эффективности и воздействия санаторно-курортных услуг на организм человека</p>
<p>Правоведение</p>	<p>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</p> <p>Умеет: осуществлять профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления и правовой культуры; правильно оценивать ситуативные нарушения прав и свобод человека и гражданина, варианты проявления коррупционного поведения, выстраивать направления противодействия коррупциогенному поведению, 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</p> <p>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</p>



	профессиональной, общественной и бытовой деятельности
Социология	<p>Знает: методы и методику проведения мониторинга качества предоставляемых услуг и их конкурентоспособности, понятие, сущность и технологию социологических исследований, методы сбора социологической информации</p> <p>Умеет: находить информацию и проводить мониторинг состояния индустрии гостеприимства, проводить социологические исследования среди потребителей и поставщиков гостиничных услуг</p> <p>Имеет практический опыт: коллективного анализа и оценки результатов мониторинга состояния гостиничного предприятия, социологических исследований потребительского рынка туристских и гостиничных услуг</p>
Современные концепции организации гостиничной инфраструктуры	<p>Знает: концепции формирования и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения, основы взаимодействия между структурными подразделениями гостиничного предприятия на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: определять содержание корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения, применять полученные знания при решении профессиональных задач на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: формирования и внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения, анализа современного инфраструктурного комплекса гостиничного предприятия на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p>
Менеджмент	<p>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</p>

	<p>менеджмента; методы и стили управления; виды мотивации и методы стимулирования персонала гостиничного предприятия</p> <p>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</p> <p>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 туристской индустрии и гостиничном деле, гостиничного менеджмента, стратегии и тактики гостиничной деятельности, организации и координации работы исполнителей, стимулирования и контроля профессиональной деятельности</p>
Организация административно-хозяйственной службы гостиницы	<p>Знает: виды деятельности и функциональные особенности подразделений административно-хозяйственных служб в гостиничных комплексах, виды деятельности и функции подразделений административно-хозяйственных служб гостиницы</p> <p>Умеет: характеризовать функциональные особенности подразделений административно-хозяйственных служб в гостиничных комплексах, проектировать деятельность и организационно-управленческую структуру административно-хозяйственной службы</p> <p>Имеет практический опыт: квази профессиональной деятельности в административно-хозяйственных службах гостиничных комплексов, анализа организационно-функциональных структуры и деятельности административно-хозяйственной службы</p>
Реклама в туризме и гостиничном	Знает: понятие и сущность рекламных технологий

сервисе	<p>по разработке и представлению гостиничного продукта на основе новейших информационных и коммуникационных технологий; теоретические основы рекламных кампаний по интернет продвижению гостиничного продукта;</p> <p>Умеет: разрабатывать рекламную стратегию по продвижению гостиничного продукта на основе новейших информационных и коммуникационных технологий, использовать рекламные средства как маркетинговые инструменты по интернет продвижению гостиничного продукта</p> <p>Имеет практический опыт: разработки рекламных материалов по разработке и представлению гостиничного продукта на основе новейших информационных и коммуникационных технологий, проведения маркетинговых исследований в гостиничном сервисе в условиях интернет технологий</p>
Концепции современного естествознания	<p>Знает: фундаментальные проблемы, решаемые человечеством, основные ценностные установки, обуславливающие социальный опыт, основы взаимодействия между физическими, химическими, биологическими и социальными процессами в природе и обществе</p> <p>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</p> <p>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</p>
Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе	<p>Знает: типологию предприятий общественного питания, входящих в структуру гостиничного предприятия, технологии организации питания на предприятиях общественного питания, входящих в структуру гостиничного предприятия</p> <p>Умеет: формировать услугу питания для клиентов</p>

	<p>гостиничного предприятия согласно его классификации, организовать питание туристов в зависимости от категории гостиничного предприятия</p> <p>Имеет практический опыт: оказания услуг питания клиентам гостиничного предприятия согласно запросам потребителя, составления меню и типами организации питания в зависимости от категории гостиницы и типа предприятия питания</p>
Организация предпринимательской деятельности	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>
Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации	<p>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;</p> <p>Умеет: проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры, проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры</p> <p>Имеет практический опыт: оценки туристского</p>

	<p>потенциала для повышения качества гостиничного продукта, оценки туристского потенциала особо охраняемых природных территорий для целей туризма и повышения качества услуг по размещению туристов</p>
<p>Оборудование и организация санаторно-курортных комплексов</p>	<p>Знает: виды корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания в санаторно-курортных комплексах, способы организации санаторно-курортных комплексов</p> <p>Умеет: разрабатывать регламенты процессов обслуживания в санаторно-курортных комплексах, проводить прикладные исследования по организации санаторно-курортных комплексов</p> <p>Имеет практический опыт: анализа регламентов процессов обслуживания в санаторно-курортных комплексах, сбора первичных данных для разработки проекта санаторно-курортных комплексов</p>
<p>Организация культурно-досуговой деятельности</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>

	организации культурно-досуговой деятельности клиентов гостиничных комплексов
Инфраструктура санаторно-курортных комплексов	<p>Знает: виды корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания санаторно-курортных комплексов, прикладные способы изучения инфраструктуры санаторно-курортных комплексов</p> <p>Умеет: проводить процедуру соответствия инфраструктуры санаторно-курортных комплексов отраслевым стандартам сервиса, прикладным путем изучать инфраструктуру санаторно-курортных комплексов</p> <p>Имеет практический опыт: анализа инфраструктуры санаторно-курортных комплексов, анализа инфраструктуры санаторно-курортных комплексов</p>
Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>
Визово-регистрационное обеспечение в туризме	Знает: виды и формы деловой коммуникации при оформлении визово-регистрационных документов, понятие, характеристики и особенности визово-

	<p>регистрационных формальностей с учетом действующих международных и национальных правовых норм</p> <p>Умеет: осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах при оформлении визово-регистрационных документов, работать с нормативно-правовой и текущей документацией, регулирующей визово-регистрационное обеспечение в туризме на основе имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>Имеет практический опыт: оформления визово-регистрационных документов, ведения документации по процедурам регистрационно-визовой деятельности на основе действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>
Организация обслуживания в гостиницах	<p>Знает: организацию функциональных процессов в структурных подразделениях средств размещения, организацию технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, технологию и виды гостиничного обслуживания</p> <p>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</p> <p>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</p>
Практикум по виду профессиональной деятельности	<p>Знает: объект и предмет области профессиональной деятельности; формы, методы профессиональной деятельности с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; нормативно-правовую документацию, основные законы регулирующие</p>

	<p>проектирование технологических процессов в гостинице, алгоритм проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, предмет и средства мониторинга потребительского спроса и удовлетворенности работников структурных подразделений предприятий индустрии гостеприимства</p> <p>Умеет: выполнять практические задания по обобщению, анализу, восприятию профессиональной информации; устанавливать межпредметные связи и использовать знания из других предметных областей с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, применять в профессиональной деятельности методы проектирования объектов профессиональной деятельности, функциональных процессов в гостинице, стимулирования персонала гостиничного предприятия, проводить оценку категории номерного фонда на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, проводить мониторинг потребительского спроса клиентов предприятий индустрии гостеприимства;</p> <p>Имеет практический опыт: использования основных методов профессиональной деятельности на основе действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения, проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, анализа мониторинга удовлетворенности потребителей и работников структурных подразделений предприятий индустрии гостеприимства</p>
<p>Индустрия гостеприимства Южного Урала</p>	<p>Знает: сущностные особенности и характеристики модели развития индустрии гостеприимства на Южном Урале, историю становления и развития гостиничного дела; современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг Южного Урала; основы гостиничной регионалистики на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p>



	<p>Умеет: анализировать экспертную оценку гостиничных предприятий региона согласно действующей системы классификации гостиниц и иных средств размещения, применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей, определять качество гостиничного продукта, используя прикладные исследования</p> <p>Имеет практический опыт: проведения организационных мероприятий в гостинице для подтверждение ее соответствия системе классификации гостиниц и иных средств размещения, оценки и совершенствования услуг индустрии гостеприимства региона, анализа индустрии гостеприимства Южного Урала</p>
Стандартизация и сертификация гостиничных услуг	<p>Знает: этапы разработки внутренних стандартов обслуживания согласно системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, спецификацию и методику внедрения внутренних стандартов предприятия на основе международных и национальных стандартов в сфере гостиничного сервиса</p> <p>Умеет: методику проведения оценки гостиничного предприятия на соответствие категории согласно системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, технологию внедрения внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на гостиничном предприятии</p> <p>Имеет практический опыт: проведения оценки гостиничного предприятия и отдельных его служб на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, разработки корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса</p>
Социально-экономическая география современного мира	<p>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</p> <p>Умеет: свободно ориентироваться в географической картографии: физической, социально-экономической, политической картах мира и России, свободно ориентироваться в географической картографии: физической,</p>

	<p>социально-экономической, политической картах мира и России</p> <p>Имеет практический опыт: комплексного туристского районирования территорий любого ранга в социально-историческом, этическом и философском контекстах, классификации, покомпонентного и комплексного районирования территорий любого ранга</p>
Политология	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>
Экономика в туризме и гостиничном бизнесе	<p>Знает: виды экономических показателей для оценки состояния предприятий индустрии туризма и гостеприимства, методику планирования и анализа туристской и гостиничной деятельности на основе новейших информационных и коммуникационных технологий</p> <p>Умеет: выбирать виды экономических показателей для оценки состояния предприятий индустрии туризма и гостеприимства, осуществлять основные операции финансовой деятельности на основе новейших информационных и коммуникационных технологий</p> <p>Имеет практический опыт: расчета экономических показателей для оценки состояния предприятий индустрии туризма и гостеприимства, использования приемов и методов экономического анализа для оценки финансово – хозяйственной деятельности предприятий туризма и гостиничного сервиса на основе новейших информационных и коммуникационных технологий</p>
Туристские формальности	Знает: понятие и сущностные характеристики

	<p>национальных и международных туристских формальностей, национальные туристские формальности для организованных групп туристов, при индивидуальном обслуживании и самостоятельном туризме</p> <p>Умеет: работать с нормативно-правовой и текущей документацией, регулирующей туристские формализованные процедуры обслуживания клиентов, работать с национальными нормативно-правовыми документами, регулирующими туристские формализованные процедуры обслуживания различных категорий клиентов</p> <p>Имеет практический опыт: ведения документации по формализованным процедурам регистрационно-визовой деятельности, оформления регистрационно-визовой процедуры при заселении иностранных граждан в гостиницу</p>
Основы исследовательской деятельности	<p>Знает: основные понятия, методы и средства научно-исследовательской работы</p> <p>Умеет: анализировать туристский рынок и проводить мониторинг состояния предприятий туристской индустрии и социокультурной инфраструктуры; а также обрабатывать информацию в туристских целях</p> <p>Имеет практический опыт: проведения научно-исследовательской работы в различных сферах деятельности предприятий туристской индустрии</p>
Организация службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах	<p>Знает: виды деятельности и функции подразделений службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах, виды, формы и способы деловой коммуникации, реализуемой службой приема и размещения санаторно-курортных комплексов</p> <p>Умеет: проектировать деятельность и организационно-управленческую структуру службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах, осуществлять деловую коммуникацию в рамках должностных обязанностей службы приема и размещения санаторно-курортных комплексов</p> <p>Имеет практический опыт: проектирования организационно-функциональных структур и деятельности службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах, деловой коммуникации в рамках должностных обязанностей службы приема и размещения санаторно-курортных комплексов</p>
Производственная практика,	Знает: основные принципы организации

сервисная практика (6 семестр)	<p>коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на гостиничном предприятии, структуру и содержание гостиничного продукта; виды гостиничных услуг, технику безопасности на конкретном предприятии и внутренние стандарты предприятия для обслуживания потребителя, основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на предприятии гостиничной индустрии, понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий</p> <p>Умеет: толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, организовывать профессиональную деятельность отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя, выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте и указывать их в отчете по практике, предлагать мероприятия по решению проблем, анализировать условия деятельности при разработке гостиничного продукта, общения с клиентами; осуществлять командный процесс обслуживания потребителей гостиничных услуг, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий</p> <p>Имеет практический опыт: выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры гостиничных предприятий, решения практических задач, связанных с организацией предоставления услуг потребителю, безопасного обслуживания потребителя, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия, реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиенториентированных технологий, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм</p>
--------------------------------	--

	корпоративной культуры предприятий гостиничной индустрии, продвижения и продажи гостиничного продукта и отдельных услуг с использованием информационных технологий
--	--

#### 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 организационных вопросах работы на предприятии; студентам рекомендуется литература, видеоматериалы, проводится обзорный маршрут по предприятию, во время которого студент знакомится с объемом и характером работ, которые ему предстоит выполнять.	6
2	Изучение первичных сведений о предприятии (история создания и развития предприятия; ознакомление с нормативными материалами; организационно-правовая форма предприятия и форма собственности; организационная структура и взаимодействие подразделений; характеристика материально-технической базы гостиничного предприятия, номерной фонд, дополнительные услуги и т.д.)	8
3	Ознакомление с работой основных категорий работников, их должностных инструкций	8
4	Изучение производственной деятельности предприятия (оценка категории номерного фонда и инфраструктуры гостиничного предприятия на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ; структура и содержание гостиничных услуг, программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия)	16
5	Производственная деятельность практиканта на предприятии в должности администратора/ помощника администратора: составление алгоритма работы (проекта стандарта работы административной службы)	108
6	Проведение маркетингового анализа гостиничных услуг в регионе (потребители услуги, цена, характеристика сегмента рынка гостиничного предприятия; особенности продукта и сервиса на гостиничном предприятии; основные методы стимулирования продаж, используемые на предприятии; каналы распространения товаров, услуг)	18
7	Разработка проекта программы гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия	18
8	Подготовка отчета по итогам производственной практики по всем	26

	пунктам задания (предоставляется в электронном виде и на бумажном носителе в 1 экземпляре)	
9	Сбор и подготовка приложений к отчету по производственной практике: дневник практики с указанием выполненных за каждый день работ, подписанный руководителем практики от предприятия (заверяется печатью) статистические данные, оформленные в виде графиков, диаграмм, таблиц, рекламные буклеты, фото и/или видеоматериалы	8

## 6. Формы отчетности по практике

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

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

Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 18.02.2020 №6.

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

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

### 7.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс.балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	8	Текущий контроль	Соблюдение сроков прохождения практики, в соответствии с её содержанием, предъявляемым требованиям охраны труда, техники безопасности и пр.:	1	3	3 балла – студент соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной практики в профильной организации; посещает организационное собрание по практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой	дифференцированный зачет

					и местом прохождения практики; посещает ознакомительные лекции об организационных вопросах; соблюдает график сдачи отчета по практике. 2 балла – студент частично соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной практики в профильной организации; не посещает организационное собрание по практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой	
					и местом прохождения практики; посещает ознакомительные лекции об организационных вопросах; соблюдает график сдачи отчета по практике. 1 балл – студент частично соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной практики в профильной организации; не посещает организационное собрание по практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой	

						и местом прохождения практики; нарушает график сдачи отчета по практике. 0 баллов – студент НЕ соблюдает установленные календарным учебным графиком сроки прохождения производственной практики в профильной организации; не посещает организационное собрание по практике, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой и местом прохождения практики; нарушает график сдачи отчета по практике.	
2	8	Текущий контроль	Соответствие индивидуальному заданию, согласованного для каждого обучающегося	1	3	3 балла – полное соответствие индивидуальному заданию, работоспособность во всех режимах, положительный отзыв работодателя. Студент знает структуру и содержание гостиничных услуг, программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия; умеет на высоком уровне обеспечивать рациональную организацию технологических процессов в структурных подразделениях	дифференцированный зачет



						<p>гостиничного предприятия; имеет практический опыт решения практических задач, связанных с организацией оказания гостиничных услуг потребителю; 2 балла – частичное 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, не работоспособность или работоспособность только в малой части режимов, отрицательный отзыв работодателя</p>	
3	8	Промежуточная аттестация	<p>Качество пояснительной записки</p>	-	10	<p>10 баллов – выполнены все требования к написанию пояснительной записки отчета производственной (проектно-технологической) практики: – пояснительная записка имеет логичное, последовательное изложение</p>	дифференцированный зачет

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

					<p>подписанный руководителем практики от предприятия, заверен печатью, статистические данные, оформленные в виде графиков, диаграмм, таблиц, рекламные буклеты, фото и/или видеоматериалы. 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</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>ошибки; 5 баллов – в пояснительной записке представлены не все пункты индивидуального задания – 50% требований к написанию пояснительной записки (выполнено не более 3 практических задания), однако не представлена разработка проекта программы гостиничного обслуживания; 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 «администратора/помощника администратора»; 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, не представлен дневник практики с указанием выполненных за каждый день работ,</p>	
--	--	--	--	--	--	--

						<p>подписанный руководителем практики от предприятия, заверен печатью. 0 баллов – пояснительная записка не представлена к оценке.</p>	
4	8	Промежуточная аттестация	<p>Защита отчета по производственной (проектно-технологической) практике с презентацией</p>	-	4	<p>3 балла – на защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы. На защиту представлен гостиничный продукт или конкретная услуга согласно запросам потребителя, 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, на защиту не представлен гостиничный</p>	дифференцированный зачет

						продукт или конкретная услуга согласно запросам потребителя; 0 баллов – при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки	
5	8	Бонус	Бонусное задание	-	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	дифференцированный зачет

## 7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Процедура проведения и оценивания До начала наступления сроков практики (за две недели) студент должен пройти распределение по местам практик (в профильную организацию) или предоставить на кафедру Туризма и социально-культурного сервиса гарантийное письмо от профильной организации, которая готова принять студента по согласованной с университетом программе практики. Индивидуальное задание для обучающихся выдается в первый день начала производственной (сервисной) практики. Оформленный отчет, студент представляет на кафедру за 3 дня до окончания практики в соответствии с требованиями нормоконтроля. Отчет составляется каждым студентом индивидуально. После представления отчетов на кафедру устанавливаются сроки защиты практики перед комиссией. В состав комиссии кроме руководителя практики входят не менее, чем один преподаватель выпускающей кафедры. На защиту студент предоставляет: 1. Пояснительную записку на листах формата А 4 в компьютерной версии объемом не менее 20-25 листов, содержащую описание выполненного индивидуального задания. 2. Иллюстративный материал (карты, схемы и т.п.), а также отдельные выписки ПЗ, результаты анкетирования, инструкции, правила и другие производственно-технические материалы могут быть выполнены на отдельных листах или бланках и приложены к отчету по практике. 3. Презентацию о результатах производственной практики в электронном виде. На защите отчета по практике студент 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 Отзыв работодателя 3 3) качество пояснительной записки Контрольное мероприятие промежуточной аттестации: проверка задания в содержании отчета 10 4) защита отчета по практике (с презентацией); Контрольное мероприятие промежуточной аттестации: защита отчета по производственной практике 4 ИТОГОВАЯ СУММА БАЛЛОВ 20 Бонусное задание Участие в конференциях, семинарах и т.д. 15%

### 7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
УК-2	Знает: технологические приемы и методы социального взаимодействия при разработке и реализации гостиничного продукта	+			+	
УК-2	Умеет: разрабатывать программы гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия	+		+		
УК-2	Имеет практический опыт: осуществления профессиональной деятельности при разработке программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия	+		+		
ПК-1	Знает: технологию формирования гостиничного продукта или конкретной услуги	++			+	
ПК-1	Умеет: в процессе разработки гостиничного продукта или конкретной услуги обеспечивать рациональную организацию технологических процессов	++			+	
ПК-1	Имеет практический опыт: формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя	++			+	
ПК-2	Знает: структуру и содержание гостиничных услуг, программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия	++			+	
ПК-2	Умеет: обеспечивать рациональную организацию технологических процессов в структурных подразделениях гостиничного предприятия	++				
ПК-2	Имеет практический опыт: решения практических задач, связанных с организацией оказания гостиничных услуг потребителю	++				
ПК-3	Знает: понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий				++	
ПК-3	Умеет: использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий		++			
ПК-3	Имеет практический опыт: продвижения и продажи гостиничного продукта или отдельных услуг с использованием информационных технологий		++			
ПК-5	Знает: запросы, потребности и ключевые ценности основных категорий потребителей гостиничных услуг		+		+	
ПК-5	Умеет: разрабатывать внутренние стандарты обслуживания потребителя гостиничных услуг			+		+
ПК-5	Имеет практический опыт: разработки, обоснования и внедрения внутренних стандартов обслуживания на гостиничном предприятии			+		+
ПК-8	Знает: нормативную базу для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных		+		+	

	средств размещения в РФ				
ПК-8	Умеет: проводить оценку категории номерного фонда и инфраструктуры гостиничного предприятия на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ	++			
ПК-8	Имеет практический опыт: проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ	++			

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

### Печатная учебно-методическая документация

#### а) основная литература:

1. Туризм и гостиничное хозяйство [Текст] учеб. пособие для вузов Л. П. Шматько, Л. В. Жолобова, Г. И. Ляшко и др.; под ред. Л. П. Шматько. - 3-е изд., испр. и доп. - М.; Ростов н/Д.: Март, 2007. - 346 с. ил.

#### б) дополнительная литература:

1. Ветитнев, А. М. Организация санаторно-курортной деятельности [Текст] учеб. пособие для вузов по направлению "Гостиничное дело" А. М. Ветитнев, Я. А. Войнова. - М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. - 270 с. ил.
2. Зайцева, Н. А. Управление персоналом в гостиницах [Текст] учеб. пособие для вузов по направлениям 100400 "Туризм" и 101100 "Гостиничное дело" Н. А. Зайцева. - М.: Форум : ИНФРА-М, 2013. - 415 с. ил.
3. Макринова, Е. И. Управление персоналом в гостиничном менеджменте [Текст] учеб. пособие для бакалавров вузов по направлению 101199.62 "Гостиничное дело" Е. И. Макринова, А. Г. Васильев, А. С. Васильева. - СПб.: Троицкий мост, 2013. - 206 с. ил.

#### из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. ФОС общий
2. Туризм и гостиничное дело: методические рекомендации по оформлению курсовых и выпускных квалификационных работ / сост. М.Н. Малыженко; под ред. Т.Н. Третьяковой. – Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2019. – 60 с.

### Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Гарант	ГОСТ Р 55817-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги средств размещения. Общие требования к индивидуальным средствам размещения" (утв. и введен в



			действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1738-ст)
2	Дополнительная литература	Гарант	ГОСТ Р 53423-2009 (ИСО 18513:2003). Национальный стандарт Российской Федерации. Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 03.11.2009 N 496-ст)
3	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Гостиничное хозяйство : учебное пособие / составитель Н. П. Алексеева. — 2-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2016. — 344 с. — ISBN 978-5-9765-0850-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/84576">https://e.lanbook.com/book/84576</a> (дата обращения: 18.07.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Черевичко, Т. В. Теоретические основы гостеприимства : учебное пособие / Т. В. Черевичко. — 3-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2019. — 286 с. — ISBN 978-5-9765-0024-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/125396">https://e.lanbook.com/book/125396</a> (дата обращения: 18.07.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

## 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
ИП Пупкевич И.В., гостиница "Персона"	454091, г. Челябинск, ул. Красноармейская, д. 116	Оборудование, предоставляемое предприятием
ООО Гостиничный комплекс "Березка"	454000, Челябинск, Чапаева, 118	Оборудование, предоставляемое предприятием
Гостиница "Холидей Инн"	454080, Челябинск, Университетская набережная, 92	Оборудование, предоставляемое предприятием
ООО Гостиничный Комплекс "Славянка"	454007, Челябинск, Ленина, 20	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового

		обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
ООО "Гостиничное хозяйство"	454091, г.Челябинск, пр.Ленина, 52	Оборудование, предоставляемое предприятием
Гостиничный комплекс Алмаз	454080, Челябинск, Лесопарковая, 15	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание)
ООО "Гостиничный комплекс "БОВИД"	454079, Челябинск, Линейная, 98	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание).
ООО "Альбион"	454000, Челябинск, Кыштымская, д 9, офис 109	Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия, обеспечивающее потребителей всем комплексом услуг (проживание, организация питания, бытового обслуживания, досуга) или частью из них (например, проживание и питание)