

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков  
Должность: директор  
Дата подписания: 22.08.2016  
Уникальный программный ключ:  
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

**Б2.0.01 (У)** Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

**Наименование образовательной программы:** «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса»

**Код и наименование направления подготовки:** 43.04.03 Гостиничное дело

**Форма обучения:** очная/заочная

### Планируемые результаты освоения практики

<b>Код компонента освоения компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения при прохождении практики</b>
<b>УК-1.1</b>	<p><b>на уровне знаний:</b> основы инновационных технологий в гостиничном и туристическом бизнесе; основные способы саморазвития интеллектуального и общекультурного уровня.</p> <p><b>на уровне умений:</b> осуществлять сбор, анализ и обработку информации для написания статей; добиваться самореализации своей личности под руководством опытного руководителя;</p> <p><b>на уровне навыков:</b> первичными умениями и навыками научно-исследовательской деятельности; навыками саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала.</p>
<b>УК-2.1</b>	<p><b>на уровне знаний:</b> принципы организации научно-исследовательской деятельности; понимать современные тенденции в области внутреннего контроля и аудита.</p> <p><b>на уровне умений:</b> адекватно подбирать средства и методы для решения поставленных задач в научном исследовании; находить, и обоснованно применять методы, способы и инструментальные средства ревизии, контроля и аудита, управленческого анализа для решения поставленных задач</p> <p><b>на уровне навыков:</b> методами организации и проведения исследовательской работы по направлению «Гостиничное дело».</p>
<b>УК-3.1</b>	<p><b>на уровне знаний:</b> теорию общения, способы эффективного взаимодействия в сфере деловых отношений; методы саморегуляции психических состояний; этику делового общения; лексический минимум для осуществления профессиональной деятельности с использованием второго иностранного языка, грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера, основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи; правила речевого этикета.</p> <p><b>на уровне умений:</b> обеспечивать эффективные межличностные взаимоотношения с потребителем с учетом социально-культурных и психологических особенностей, осуществлять взаимодействие в коллективе; использовать знание второго иностранного языка в профессиональной деятельности.</p>

	<p><b>на уровне навыков:</b> основными коммуникативными техниками общения с потребителем и в коллективе; способностью к деловым коммуникациям на втором иностранном языке.</p>
УК-4.1	<p><b>на уровне знаний:</b> приемы работы с документами в сервисных организациях и научными работами.</p> <p><b>на уровне умений:</b> применять полученные знания при общении с потребителями и коллективом сервисных предприятий, а также при оформлении текстов отчета по практике и научно-исследовательских работ.</p> <p><b>на уровне навыков:</b> приемами редакторской работы и композиционно-речевыми нормами при создании текста; грамматическими, лексическими и синтаксическими средствами создания языковой выразительности/</p>
УК-5.1	<p><b>на уровне знаний:</b> основы профессиональной этики и речевой культуры; правила оформления результатов научно-исследовательской работы (реферата).</p> <p><b>на уровне умений:</b> логично и последовательно излагать материал по итогам исследования; оформлять научно-исследовательскую работу в соответствии с требованиями; работать со справочной и научной литературой; логично и последовательно представить результаты научно-исследовательской работы в отчете по практике.</p> <p><b>на уровне навыков:</b> навыками работы с научной литературой (если это необходимо, то и с иностранной), навыки критического отбора и анализа необходимой информации; научным стилем изложения материала работы (устно и письменно).</p>
УК-6.1	<p><b>на уровне знаний:</b> социальную значимость своей будущей профессии и обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.</p> <p><b>на уровне умений:</b> осуществлять деловое общение: публичные выступления, переговоры, проведение совещаний, деловую переписку, электронные коммуникации, пользоваться принципами эффективной коммуникации в деловом и повседневном общении.</p> <p><b>на уровне навыков:</b> владеть практическими навыками к целеустремленному достижению поставленных профессиональных и научно-исследовательских задач.</p>
ОПК-6.1	<p><b>на уровне знаний:</b> основные нормы и правила русской устной и письменной речи; особенности официально-делового стиля; особенности функционирования гостиничного и туристического бизнеса.</p> <p><b>на уровне умений:</b> применять первичные умения и навыки научно-исследовательской деятельности; осуществлять коммуникацию в устной и письменной формах; уметь проводить научные исследования по теме кафедры.</p> <p><b>на уровне навыков:</b> навыками составления и оформления отчета; навыками устной и письменной коммуникации в профессиональной деятельности.</p>

<b>ОПК-7.1</b>	<p><b>на уровне знаний:</b> осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата; осуществляет педагогическую деятельность по дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p><b>на уровне умений:</b> выбирает формы занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам; выбирает методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам.</p> <p><b>на уровне навыков:</b> планирует результаты обучения; проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам.</p>
----------------	---

### Объем практики

Общая трудоёмкость научно-исследовательской работы работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) составляет 3 зачётных единиц, 108 академических часов по очной и заочной формам обучения.

#### *Объем практики*

#### *Очная/заочная формы обучения*

<b>Вид работы</b>	<b>Трудоёмкость (в академ. часах)</b>
<b>Общая трудоёмкость</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа с преподавателем</b>	<b>4/4</b>
Практические занятия	2/2
Консультация	2/2
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>104/100</b>
<b>Контроль</b>	<b>-/4</b>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	<b>Зачёт с оценкой 1 курс (1 семестр)</b>

### Структура практики

<b>№ п/п</b>	<b>Этапы (периоды) практики</b>	<b>Виды работ</b>
<b>1</b>	<b>Подготовительный этап</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Установочная конференция.</li> <li>- Постановка практических и исследовательских задач.</li> <li>- Подготовка методического обеспечения.</li> </ul>
<b>2</b>	<b>Основной этап</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучение основ инновационных технологий в гостиничном и туристическом бизнесе.</li> <li>- Изучение особенностей функционирования гостиничного и туристического бизнеса.</li> <li>- Консультации с руководителем магистерской диссертации: выбор темы магистерской диссертации; сбор, анализ и обработка информации для написания статьи по теме магистерской диссертации.</li> <li>- Проведения научных исследований по теме кафедры.</li> </ul>

3	<b>Отчетный этап</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Самостоятельная работа (сбор, обработка, анализ и систематизация фактического и литературного материала, составление письменного отчета).</li> <li>- Подготовка к заключительной конференции по итогам практики.</li> </ul>
---	----------------------	--

### **Форма промежуточной аттестации**

**Промежуточная аттестация проводится в форме** дифференцированного зачёта.

**Промежуточная аттестация проводится в форме:** составления и защиты отчета по научно-исследовательской работе (получение первичных навыков научно-исследовательской работы).

### **Основная литература**

1. Горовая, Валерия Ивановна. Научно-исследовательская работа : учебное пособие для вузов / В. И. Горовая. - Москва : Юрайт:Юрайт, 2021. - 103 с. - (Высшее образование) .  
 - Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/479051>  
 Кайль Я.Я. Учебно-методическое пособие по организации прохождения всех видов практик и выполнения научно-исследовательских работ [Электронный ресурс]/ Кайль Я.Я., Ламзин Р.М., Самсонова М.В.— Электрон. текстовые данные.— Волгоград: Волгоградский государственный социально-педагогический университет, 2019.— 208 с.—  
 Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/82560.html>— ЭБС «IPRbooks»

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Б2.О.02 (У) Ознакомительная практика

**Наименование образовательной программы:** «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса»

**Код и наименование направления подготовки:** 43.04.03 Гостиничное дело

**Форма обучения:** очная/заочная

### Планируемые результаты освоения практики

Код компонента освоения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практик
ОПК-1.1 ОПК-1.2	<p><b>на уровне знаний:</b> формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания; на основе проведенного системного анализа формирует технологическую концепцию; анализирует варианты и методы формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания.</p> <p><b>на уровне умений:</b> организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания; определяет потребность в технологических новациях и программном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; анализирует перспективные инновационные направления развития процессов автоматизации управления в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p><b>на уровне навыков:</b> анализ результатов инновационной деятельности; использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; анализирует результаты инновационной деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
ОПК-2.1 ОПК-2.2	<p><b>на уровне знаний:</b> определяет цели и задачи деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания; определяет стратегии управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p><b>на уровне умений:</b> использует основные методы и приемы анализа и моделирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; использует основные методы стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p><b>на уровне навыков:</b> использует основные методы и приемы координации стратегии деятельности организации сферы; контролирует реализацию стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
ОПК-3.1 ОПК-3.2	<p><b>на уровне знаний:</b> анализирует национальные и международные стандарты качества с целью разработки системы менеджмента качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; разрабатывает системы менеджмента качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p><b>на уровне умений:</b> обеспечивает внедрение системы менеджмента качества в структуру организаций гостеприимства и общественного питания; обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.</p> <p><b>на уровне навыков:</b> контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов; оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с</p>

	учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
ОПК-4.1 ОПК-4.2	<p><b>на уровне знаний:</b> анализирует маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания; руководит разработкой маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><b>на уровне умений:</b> осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов; руководит деятельностью по внедрению маркетинговых стратегий и программ в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p><b>на уровне навыков:</b> владеет инструментами комплексного маркетинга с целью оценки результатов маркетинговой стратегии гостиничного и ресторанного предприятия; проводит оценку эффективности маркетинговых стратегий организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.</p>
ОПК-5.1 ОПК-5.2	<p><b>на уровне знаний:</b> рассчитывает основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания; оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p><b>на уровне умений:</b> принимает экономически обоснованные решения; осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг.</p> <p><b>на уровне навыков:</b> обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания; экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности.</p>

### Объем практики

Ознакомительная практика Б2.О.02(У) относится к практикам ОП по направлению 43.04.03 «Гостиничное дело».

Общая трудоёмкость ознакомительной практики составляет 3 зачётных единиц, 108 академических часов на 1 курсе 2 семестра очной и заочной форм обучения.

#### Объем практики

##### Очная/заочная формы обучения

Вид работы	Трудоёмкость (в академ. часах)
<b>Общая трудоёмкость</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа с преподавателем</b>	<b>4/4</b>
Практические занятия	2/2
Консультация	2/2
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>104/100</b>
<b>Контроль</b>	<b>-/4</b>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	<b>Зачёт с оценкой 1 курс (2 семестр)</b>

### Структура практики

№ п/п	Этапы (периоды) практики	Виды работ

1	Ознакомительный этап	Ознакомление с структурой предприятия, реализуемыми принципами управления, организацией документарного обеспечения и отчетности. Инструктаж по технике безопасности.
2	Этап непосредственно практики	Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.
3	Завершающий - аналитический этап	Подготовка отчета по практике на основании полученных результатов анализа с выводами и рекомендациями. Защита отчета по практике.

### **Форма промежуточной аттестации**

**Промежуточная аттестация проводится в форме защиты отчета по практике с применением следующих методов (средств):**

Промежуточная аттестация проводится в устной форме, используются вопросы, направленные на выявление понимания студентом основных принципиальных положений, категорий и понятий в соответствии с профилем обучения и полученным заданием на практику. По результату защиты отчета выставляется зачет с оценкой.

### **Основная литература**

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 413 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11619-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/445759>
2. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475778>

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Б2.В.01 (П) Научно-исследовательская работа

**Наименование образовательной программы:** «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса»

**Код и наименование направления подготовки:** 43.04.03 Гостиничное дело

**Форма обучения:** очная/заочная

### Планируемые результаты освоения практики

ОТФ/ТФ (при наличии профстандарта)/ профессиональные действия	Код компонента освоения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ОТФ. С. Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса/ ТФ. С/01.7. Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса	ПКс-5.1 ПКс-5.2 ПКс-5.3	<b>на уровне знаний:</b> сущность, терминологию и структуру процесса мышления, функции и методы социально-экономических исследований; теоретические основы, закономерности развития отрасли и систему основных показателей рынка услуг.
ОТФ. С. Стратегическое управление развитием предприятия питания /ТФ. С/01.7. Анализ и оценка деятельности предприятия питания		<b>на уровне умений:</b> формировать и совершенствовать свои взгляды и убеждения, анализировать позицию людей; проводить анализ основных показателей с применением статистических методов и методов социального и экономического анализа, моделировать и прогнозировать результаты деятельности.
ОТФ. Д. Стратегическое управление развитием сети предприятий питания/ ТФ. Д/03.8. Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу		<b>на уровне опыта практической деятельности:</b> владеть системным мышлением, методами социально-экономических исследований, приемами и методами анализа проблем и явлений; приемами сбора информации, обработки и анализа показателей, прогнозирования и планирования.
ОТФ. С. Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса/ ТФ. С/03.7. Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе	ПКс-6.1 ПКс-6.2	<b>на уровне знаний:</b> организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения; особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы; профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу.
ОТФ. С. Стратегическое управление развитием предприятия питания/ ТФ. С/03.7. Управление проектами и изменениями на предприятии питания		<b>на уровне умений:</b> выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности; обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов. <b>на уровне опыта практической деятельности:</b> владеть приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности; навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей.
ОТФ. Д. Стратегическое управление развитием сети гостиниц / ТФ. Д/03.8. Внедрение	ПКс-7.1 ПКс-7.2 ПКс-7.3	<b>на уровне знаний:</b> основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения. <b>на уровне умений:</b> применять, адаптировать и развивать



ОТФ/ТФ (при наличии профстандарта)/ профессиональные действия	Код компонента освоения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети гостиниц		современные технологии обслуживания.
ОТФ. Д. Стратегическое управление развитием сети предприятий питания/ ТФ. Д/03.8. Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания		<b>на уровне опыта практической деятельности:</b> владеть навыками проведения самостоятельного исследования в соответствии с разработанной программой, а также навыками интерпретации полученных результатов исследования.

### Объем практики

**Объем Б2.В.01(Н) «Научно-исследовательская работа»** составляет 14 зачетных единиц, 504 академических часа

#### Из них на очной форме обучения:

2 семестр 1 курс – 3 зет: 104 часа – самостоятельная работа, 2 часа – практические занятия, 2 часа – консультации.

3 семестр 2 курс – 8 зет: 392 часа – самостоятельная работа, 2 часа – практические занятия, 2 часа – консультации.

#### Из них на заочной форме обучения:

2 курс – 11 зет: 388 часа – самостоятельная работа, 2 часа – практические занятия, 2 часа – консультации.

3 курс – 3 зет: 100 часов – самостоятельная работа, 2 часа – практические занятия, 2 часа – консультации.

### Структура практики

№ п/п	Этапы (периоды) практики	Виды работ
1	Подготовительный этап	<ul style="list-style-type: none"> <li>- утвержденная тема диссертации и план-график работы над диссертацией с указанием основных мероприятий и сроков их реализации;</li> <li>- постановка целей и задач диссертационного исследования;</li> <li>- определение объекта и предмета исследования;</li> <li>- обоснование актуальности выбранной темы и характеристика современного состояния изучаемой проблемы;</li> <li>- характеристика методологического аппарата, который предполагается использовать;</li> <li>- подбор и изучение основных литературных источников, которые будут использованы в качестве теоретической базы исследования.</li> </ul>

2	<b>Научно-Исследовательский этап 1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подробный обзор литературы по теме диссертационного исследования, который основывается на актуальных научно-исследовательских публикациях и содержит анализ основных результатов и положений, полученных ведущими специалистами в области проводимого исследования, оценку их применимости в рамках диссертационного исследования, а также предполагаемый личный вклад автора в разработку темы;</li> <li>- подготовка 1 главы магистерской диссертации.</li> <li>- основу обзора литературы должны составлять источники, раскрывающие теоретические аспекты изучаемого вопроса, в первую очередь научные монографии и статьи научных журналов.</li> </ul>
3	<b>Научно-Исследовательский этап 2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сбор фактического материала для диссертационной работы, включая разработку методологии сбора данных, методов обработки результатов, оценку их достоверности и достаточности для завершения работы над диссертацией;</li> <li>- подготовка 2 главы магистерской диссертации.</li> </ul>
4	<b>Научно-Исследовательский этап 3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка проектных решений по теме научно-исследовательской работы;</li> <li>- оценка эффективности проектных решений;</li> <li>- подготовка 3 главы магистерской диссертации.</li> </ul>
5	<b>Обработка материалов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка первоначального текста магистерской диссертации.</li> </ul>
6	<b>Подготовка академического текста</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка окончательно текста магистерской диссертации;</li> <li>- Оформление отчёта по научно-исследовательской работе.</li> </ul>

### **Форм промежуточной аттестации**

**Промежуточная аттестация проводится с применением следующих методов(средств):**

Публичная защита отчета по НИР.

Промежуточная аттестация проводится в устной форме, используются вопросы, направленные на выявление понимания студентом основных принципиальных положений, категорий и понятий в соответствии с профилем обучения и полученным заданием на НИР. По результату защиты отчета выставляется зачет с оценкой.

### **Основная литература**

1. Гороя, Валерия Ивановна. Научно-исследовательская работа : учебное пособие для вузов / В. И. Гороя. - Москва : Юрайт:Юрайт, 2021. - 103 с. - (Высшее образование) . - Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/479051>
2. Кайль Я.Я. Учебно-методическое пособие по организации прохождения всех видов практик и выполнения научно-исследовательских работ [Электронный ресурс]/ Кайль Я.Я., Ламзин Р.М., Самсонова М.В.— Электрон. текстовые данные.— Волгоград:

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Б2.В.02 (П) Организационно-управленческая практика

**Наименование образовательной программы:** «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса»

**Код и наименование направления подготовки:** 43.04.03 Гостиничное дело

**Форма обучения:** очная/заочная

### Планируемые результаты освоения практики

<b>ОТФ/ТФ (при наличии профстандарта)</b>	<b>Код компонента освоения компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения при прохождении практик</b>
ОТФ. С. Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса/ ТФ. С/01.7. Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса	ПКс-5.3	<b>на уровне знаний:</b> основные понятия, методы и инструменты количественного и качественного анализа процессов управления.
ОТФ. С. Стратегическое управление развитием предприятия питания / ТФ. С/01.7. Анализ и оценка деятельности предприятия питания		<b>на уровне умений:</b> формулировать, обосновывать актуальность и практическую значимость исследуемой проблемы; планировать и организовывать практические исследования; проводить количественные и качественные исследования, использовать современные методы сбора, анализа и обработки научной информации.
		<b>на уровне опыта практической деятельности:</b> навыками количественного и качественного анализа для принятия управленческих решений.
С. Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса/ С/03.7. Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе	ПКс-6.2	<b>на уровне знаний:</b> основные элементы процесса управления и стратегического развития.
ОТФ. С. Стратегическое управление развитием предприятия питания/ ТФ. С/03.7. Управление проектами и изменениями на предприятии питания		<b>на уровне умений:</b> проводить анализ и разработку стратегии предприятия на основе современных методов и передовых достижений.
ОТФ. D. Стратегическое управление развитием сети предприятий питания / ТФ. D/02.8. Взаимодействие с собственниками		<b>на уровне опыта практической деятельности:</b> навыками самостоятельной научной и исследовательской работы.

предприятия и партнерами по бизнесу		
ОТФ. D. Стратегическое управление развитием сети гостиниц/ ТФ. D/03.8. Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети гостиниц	ПКс-7.3	<b>на уровне знаний:</b> основные информационные технологии управления бизнес-процессами.
ОТФ. D. Стратегическое управление развитием сети предприятий питания/ ТФ. D/03.8. Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания		<b>на уровне умений:</b> в соответствии с поставленной исследовательской задачей осуществлять поиск необходимой информации из различных источников, а также ее обработку. <b>на уровне опыта практической деятельности:</b> современными инструментальными средствами, позволяющими реализовывать разработанные аналитические решения.

### Объем практики

Общая трудоёмкость Б2.В.02(П) «Организационно-управленческая практика» составляет 14 зачётные единицы 504 академических часов в 4 семестре 2 курса по очной форме обучения и на 2 курсе по заочной форме обучения.

### Объем практики Очная/заочная формы обучения

Вид работы	Трудоёмкость (в академ. часах)
<b>Общая трудоёмкость</b>	<b>504</b>
<b>Контактная работа с преподавателем</b>	<b>4/4</b>
Практические занятия	2/2
Консультация	2/2
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>500/496</b>
<b>Контроль</b>	<b>-/4</b>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	<b>Зачёт с оценкой 2 курс (4 семестр)</b>

### Структура практики

№ п/п	Этапы (периоды) практики	Виды работ
1.	Подготовительный этап, включающий организационное собрание инструктаж по технике	Знакомство с местом прохождения практики с целью изучения системы управления, масштабов и организационно-правовой формы организации, истории организации.

	безопасности.	
2.	Экспериментальный этап, включающий изучение документов организации и ее деятельности, а также личные наблюдения практиканта.	Изучение основных направлений деятельности предприятия, показателей результатов хозяйственной деятельности и номенклатуры товаров и услуг. Изучение персонала организации. Изучение существующей системы управления качеством в организации. Изучение существующей стратегии предприятия (миссии, целей, методов реализации, оценки выполнения). Изучение потоков материально-технических ресурсов предприятия, основных элементов корпоративной культуры организации.
3.	Обработка и анализ полученной информации.	Анализ и описание основных видов деятельности предприятия. Изучение конкурентов. Описание и анализ производственного процесса или процесса оказания услуг. Качественный и количественный анализ персонала. Система подбора персонала организации, применяемая система планирования деятельности организации. Система контроля деятельности организации. Система управления качеством в организации. Анализ внутренней и внешней среды организации и ее существующей стратегии. Анализ потоков материально-технических ресурсов и продукции предприятия. Анализ применяемых систем вознаграждения за труд в организации. Формулировка предложений по совершенствованию деятельности организации. Выполнение индивидуального задания.
4.	Подготовка отчета по практике.	Написание и оформление результатов полученных за период практики. Подготовка доклада.

### **Форма промежуточной аттестации**

**Промежуточная аттестация проводится в форме защиты отчета по практике с применением следующих методов (средств):**

Промежуточная аттестация проводится в устной форме, используются вопросы, направленные на выявление понимания студентом основных принципиальных положений, категорий и понятий в соответствии с профилем обучения и полученным заданием на практику. По результату защиты отчета выставляется зачет с оценкой.

### **Основная литература**

1. Сервис в России и за рубежом : сетевой научный журнал. - Москва : Российский государственный университет туризма и сервиса, 2021. - Т. 15, № 1 (93). - 186 с. - ISSN 1995-042X. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1819813>
2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477769>

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Б2.В.03 (Пд) Преддипломная практика

**Наименование образовательной программы:** «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса»

**Код и наименование направления подготовки:** 43.04.03 Гостиничное дело

**Форма обучения:** очная/заочная

### Планируемые результаты освоения практики

<b>ОТФ/ТФ (при наличии профстандарта)</b>	<b>Код компонента освоения компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения при прохождении практик</b>
	УК-1.2	<p><b>на уровне знаний:</b> методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы критического анализа; основные принципы критического анализа</p> <p><b>на уровне умений:</b> получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта</p> <p><b>на уровне опыта практической деятельности:</b> исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа; синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением научных проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций</p>
	УК-2.2	<p><b>на уровне знаний:</b> методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе</p> <p><b>на уровне умений:</b> проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их реализации в целях реализации проекта</p> <p><b>на уровне опыта практической деятельности:</b> участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; определением требований к результатам реализации проекта, участием в научных дискуссиях и круглых столах</p>
	УК-3.3	<p><b>на уровне знаний:</b> модели организационного</p>

		<p>поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия людей в организации; методы интерпретации и представления результатов исследования</p> <p><b>на уровне умений:</b> владеть технологией реализации основных функций управления, анализировать интерпретировать результаты научного исследования в области управления человеческими ресурсами; применять принципы и методы организации командной деятельности</p> <p><b>на уровне опыта практической деятельности:</b> организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей; разработкой программы эмпирического исследования профессиональных практических задач</p>
	УК-4.2	<p><b>на уровне знаний:</b> значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий</p> <p><b>на уровне умений:</b> производить редакторскую и корректорскую правку текстов научного и официально-делового стилей речи на русском и иностранном языке; владеть принципами формирования системы коммуникации; анализировать систему коммуникационных связей в организации</p> <p><b>на уровне опыта практической деятельности:</b> владеет технологией построения эффективной коммуникации в организации; использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий</p>
	УК-5.2	<p><b>на уровне знаний:</b> основные концепции взаимодействия людей в организации, особенности диадического взаимодействия</p> <p><b>на уровне умений:</b> анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей</p> <p><b>на уровне опыта практической деятельности:</b> организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей.</p>
	УК-6.3	<p><b>на уровне знаний:</b> деятельностный подход в исследовании личностного развития; технологию и методику самооценки; теоретические основы акмеологии, уровни анализа психических явлений</p> <p><b>на уровне умений:</b> разрабатывать, контролировать, оценивать и исследовать компоненты</p>

		<p>профессиональной деятельности; планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач</p> <p><b>на уровне опыта практической деятельности:</b> принятием решений на уровне собственной профессиональной деятельности; навыками планирования собственной профессиональной деятельности</p>
	ОПК-1.2	<p><b>на уровне знаний:</b> технологию проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания; источники идей для проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p><b>на уровне умений:</b> использовать новаторские идеи для проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p><b>на уровне опыта практической деятельности:</b> навыками формализации новаторской идеи в бизнес-проект гостиничного предприятия или предприятия общественного питания</p>
	ОПК-2.2	<p><b>на уровне знаний:</b> направления совершенствования гостиничной деятельности и принципы формирования клиентурных отношений</p> <p><b>на уровне умений:</b> выявлять стратегические направления совершенствования гостиничной деятельности, применять принципы формирования эффективных клиентурных отношений при стратегическом управлении</p> <p><b>на уровне опыта практической деятельности:</b> навыки планирования, анализа и оценки результатов деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей; навыки совершенствования гостиничной деятельности и формированием клиентурных отношений при стратегическом управлении</p>
	ОПК-3.2	<p><b>на уровне знаний:</b> инновационные технологии и методы оценки качества; системы менеджмента качества и их применение в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p><b>на уровне умений:</b> применять систему менеджмента качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания и классификацию по категориям; уметь применять интегрированные системы менеджмента качества</p> <p><b>на уровне опыта практической деятельности:</b> методикой разработки и сертификации систем менеджмента качества и методикой оценки категории гостиницы; методикой расчета показателей для оценки претендентов на премию в области качества</p>



	ОПК-4.2	<p><b>на уровне знаний:</b> потребительский рынок с точки зрения маркетинга. Организационно-экономические проблемы региональных потребительских рынков и перспективы их развития</p> <p><b>на уровне умений:</b> регулировать формирование организационной структуры регионального потребительского рынка в крупном. Применять инструменты обеспечения качества, а также формы и методы контроля на потребительском рынке; рассчитывать индекс потребительской удовлетворенности. Решать вопросы, связанные с развитием саморегулирования на потребительском рынке</p> <p><b>на уровне опыта практической деятельности:</b> навыками регулирования потребительским рынком с точки зрения маркетинга. Способами разработки и применения корпоративных и профессиональных стандартов действующих в различных элементах инфраструктуры потребительского рынка, в том числе в индустрии гостеприимства и общественного питания</p>
	ОПК-5.2	<p><b>на уровне знаний:</b> методику разработки экономической стратегии предприятий индустрии гостеприимства; сущность экономической стратегии гостиничного предприятия</p> <p><b>на уровне умений:</b> уметь разрабатывать экономические решения в сфере гостеприимства; уметь оценивать эффективность экономических решений в сфере</p> <p><b>на уровне опыта практической деятельности:</b> навыками формирования экономической стратегии предприятий индустрии гостеприимства; навыками оценки экономических решений в стратегическом планировании гостиничного предприятия; навыками внедрения экономических решений в сфере гостеприимства</p>
	ОПК-6.2	<p><b>на уровне знаний:</b> положений, законов и принципов осуществления научно-исследовательской деятельности; методов планирования и организации научных исследований; принципов, методов и процедур проведения исследований</p> <p><b>на уровне умений:</b> применять законы и принципы научно-исследовательской деятельности в самостоятельных научных исследованиях; обоснованно выбирать соответствующие средства для планирования и организации исследований в зависимости от его конкретных целей, задач, этапов; проводить самостоятельные исследования в соответствии с разработанной программой</p> <p><b>на уровне опыта практической деятельности:</b> методами системного анализа и проектного управления при проведении исследовательских</p>

		проектов; навыками и способностью проводить самостоятельные исследования в соответствии с разработанной программой
	ОПК-7.2	<p><b>на уровне знаний:</b> методику организации и проведения занятий по основным профессиональным образовательным и дополнительным профессиональным программам</p> <p><b>на уровне умений:</b> осуществлять различные виды научно-педагогической деятельности, направленной на изучение взаимоотношений в педагогической сфере, современных образовательных технологий, современных (активных и интерактивных) форм обучения;</p> <p>осуществлять практическую педагогическую деятельность в учебно-воспитательном процессе</p> <p><b>на уровне опыта практической деятельности:</b> навыками и приемами осуществления практической педагогической деятельности в учебно-воспитательном процессе</p>
ОТФ. С. Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса/ ТФ. С/01.7 Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса	ПКс-1.2	<p><b>на уровне знаний:</b> теоретические основы, принципы, функции, методы и процедуры управления организациями, коллективами, проектами</p>
ОТФ. С. Стратегическое управление развитием предприятия питания / ТФ. С/01.7 Анализ и оценка деятельности предприятия питания		<p><b>на уровне умений:</b> применять современные методы управления для осуществления планирования, организации, контроля, регулирования деятельности организаций и коллективов, при реализации проектов</p> <p><b>на уровне опыта практической деятельности:</b> навыками использования современных методов и процедур управления для решения стратегических задач организации, в том числе с использованием информационных технологий</p>
ОТФ. С. Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса/ ТФ. С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса	ПКс-2.2	<p><b>на уровне знаний:</b> особенности управления проектами в индустрии гостеприимства; управление рисками проекта в индустрии гостеприимства</p>
ОТФ. С. Стратегическое управление развитием предприятия питания/ ТФ. С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания		<p><b>на уровне умений:</b> организовывать работы по управлению проектами в индустрии гостеприимства и общественного питания;</p> <p>оценивать состояние работ по выполнению проекта и прогнозировать изменения в индустрии гостеприимства и общественного питания</p> <p><b>на уровне опыта практической деятельности:</b> навыками генерирования идей бизнес-проектов в индустрии гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций</p>
ОТФ. С. Стратегическое	ПКс-3.2	<b>на уровне знаний:</b> современные методы управления

управление развитием гостиничного комплекса/ ТФ. С/03.7 Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе		корпоративными финансами для решения стратегических задач
ОТФ. С. Стратегическое управление развитием предприятия питания/ ТФ. С/03.7 Управление проектами и изменениями на предприятии питания		<p><b>на уровне умений:</b> применять методы управления корпоративными финансами для решения стратегических задач; использовать современные методы управления финансами в планировании экономической эффективности организации</p> <p><b>на уровне опыта практической деятельности:</b> навыками и способностью использовать современные методы управления корпоративными финансами для решения стратегических задач организации</p>
ОТФ. D. Стратегическое управление развитием сети гостиниц / ТФ. D/03.8 Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети гостиниц	ПКс-4.2	<p><b>на уровне знаний:</b> современные научные и методологические основы инновационных технологий управления в гостиничном деле. Основные понятия инноватики и инновационного менеджмента. Особенности предпринимательства и инновации в гостиничном деле</p> <p><b>на уровне умений:</b> применять научные и методологические основы инновационных технологий управления в гостиничном деле. Применять инновации при предпринимательстве; реализовывать инновационную политику и уметь применять научные подходы к инновационному менеджменту в гостиничном деле</p>
ОТФ. D. Стратегическое управление развитием сети предприятий питания / ТФ. D/03.8 Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания		<p><b>на уровне опыта практической деятельности:</b> приемами применения научных и методологических основ инновационных технологий управления в гостиничном деле. Применять инновации при предпринимательстве</p>
ОТФ. D. Стратегическое управление развитием сети гостиниц / ТФ. D/01.8 Разработка концепции и стратегии развития сети гостиниц	ПКс-5.3	<p><b>на уровне знаний:</b> методы планирования, анализа и оценки результатов деятельности гостиниц и других средств размещения</p> <p><b>на уровне умений:</b> применять современные методы планирования, анализа и оценки результатов деятельности гостиниц и других средств размещения</p>
ОТФ. D. Стратегическое управление развитием сети предприятий питания / ТФ. D/01.8 Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания		<p><b>на уровне опыта практической деятельности:</b> способностью проводить комплексные исследования результатов деятельности гостиниц и других средств размещения с использованием современных научных методов</p>
ОТФ. С. Стратегическое управление развитием	ПКс-6.2	<p><b>на уровне знаний:</b> основные функции, принципы и структуру системы управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения</p>

предприятия питания/ ТФ. С/03.7 Управление проектами и изменениями на предприятии питания		<b>на уровне умений:</b> разрабатывать предложения по совершенствованию системы управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения
ОТФ. С. Стратегическое управление развитием предприятия питания / ТФ. С/03.7 Управление проектами и изменениями на предприятии питания		<b>на уровне опыта практической деятельности:</b> методами и средствами мотивации сотрудников гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей
ОТФ. D. Стратегическое управление развитием сети гостиниц / ТФ. D/03.8 Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети гостиниц	ПКс-7.3	<b>на уровне знаний:</b> методы исследования и оценки эффективности инноваций в гостиничной индустрии
ОТФ. D. Стратегическое управление развитием сети предприятий питания / ТФ. D/03.8 Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания		<b>на уровне умений:</b> применять методы оценки экономической, социальной и коммуникативной эффективности инноваций в гостиничной индустрии <b>на уровне опыта практической деятельности:</b> навыками использования методов исследования эффективности инноваций в гостиничной индустрии

### Объем практики

Общий объем преддипломной практики в учебном плане, составляет 6 ЗЕ 216 академических часов или 4 недели на 2 курсе в четвертом семестре обучения на очной форме обучения. По заочной форме обучения практика проходит на 3 курсе.

### Объем практики Очная/заочная формы обучения

Вид работы	Трудоёмкость (в академ. часах)
<b>Общая трудоёмкость</b>	<b>216</b>
<b>Контактная работа с преподавателем</b>	<b>4/4</b>
Практические занятия	2/2
Консультация	2/2
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>212/208</b>
<b>Контроль</b>	<b>-/4</b>
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	<b>Зачёт с оценкой 2 курс 4 семестр/3 курс</b>

### Структура практики

№ п/п	Этапы (периоды) практики	Виды работ
<b>1.</b>	<b>Организационный этап</b>	

1.1	Организационное собрание	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с целями и задачами практики. Оформление документов для прохождения преддипломной практики.</li> <li>2. Утверждение индивидуальных заданий по прохождению практики (для каждого студента)</li> </ol>
1.2	Консультации руководителя практики и научных руководителей ВКР	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Утверждение тем ВКР</li> <li>2. Разработка плана написания ВКР</li> </ol>
<b>2. Практический этап</b>		
2.1	Работа в научных библиотеках г. Санкт-Петербурга	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сбор информации для проведения исследования</li> <li>2. Составление библиографии по теме исследования</li> </ol>
2.2	Организация работы по месту практики	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сбор информации по месту практики для подготовки ВКР в соответствии с целью и задачами преддипломной практики.</li> <li>2. Получение экспертных консультаций и практических навыков деятельности.</li> <li>3. Сбор материала для написания отчета по практике.</li> <li>4. Сбор материала для написания выпускной квалификационной работы.</li> </ol>
<b>3. Аналитический этап</b>		
3.1	Обработка материалов и подготовка академического текста	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. выбор критерия социально-экономической эффективности; обоснования управленческих решений на основе критерия социально-экономической эффективности;</li> <li>2. обоснование выбора критерия принятия решения; расчетов эффективности проектных решений;</li> <li>3. использование знания среды принятия решения для выполнения исследовательских и профессиональных задач; подготовки необходимого для решения исследовательских и профессиональных задач нормативно-методического обеспечения;</li> <li>4. анализ и оценка результатов исследований, выявлять причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы; выявлять перспективные направления исследований.</li> </ol>
3.2	Апробация результатов исследования	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. использование инструментов стратегического анализа среды организации;</li> <li>2. разработка стратегии организации и программ организационного развития;</li> <li>3. применение информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>4. использование современных методов и процедур управления для решения стратегических задач организации, в том числе с использованием информационных технологий;</li> <li>5. применение современных методов управления для осуществления планирования,</li> </ol>

		<p>организации, контроля, регулирования деятельности организаций и коллективов, при реализации проектов;</p> <p>6. обоснование содержания актуальности, теоретической и практической значимости в научных исследованиях;</p> <p>7. обоснование актуальности, теоретической и практической значимости избранной темы научного исследования;</p> <p>8. обобщение и критического осмысления результатов исследований актуальных проблем управления, полученных отечественными и зарубежными исследователями;</p> <p>9. использование современных методов и процедур проведения экономического и стратегического анализа поведения экономических агентов и рынков в глобальной среде, в том числе с использованием информационных технологий</p>
3.3	Предзащита ВКР в рамках преддипломной практики	<p>1. Подготовка ВКР к предзащите включающая демонстрацию умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• использование необходимой информации из всех источников и выбором аналитических средств; составления программы исследований на перспективу;</li> <li>• применения анализа внешней среды организации;</li> <li>• использования конкурентного анализа;</li> <li>• разработки стратегии организации;</li> <li>• разработки программ организационного развития;</li> <li>• внедрения стратегий и программ развития в организации;</li> <li>• обоснование проектных решений с учетом неопределенности; оценки эффективности проектных решений;</li> <li>• использование знания о содержании, целях и задачах управленческой деятельности; обосновывать управленческие решения;</li> <li>• принятие и реализация управленческих решений на уровне экономического подразделения предприятий и организаций различных форм собственности; принятия и реализации управленческих решений на уровне экономического подразделения в органах государственной и муниципальной власти;</li> <li>• обоснование выбора критерия принятия решения; расчетов эффективности проектных решений;</li> <li>• использования методов экономического и стратегического анализа поведения</li> </ul>

		<p>экономических агентов и рынков в глобальной среде в контексте экологических, экономических, гуманитарных и технических наук, с позиции законов сохранения и изменения в системе «природа-общество-человек»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• применять методы управления корпоративными финансами для решения стратегических задач;</li> <li>• использовать современные методы управления финансами в планировании экономической эффективности организации.</li> </ul> <p>2. Прохождение предзащиты ВКР</p>
<b>4. Отчетный этап</b>		
4.1	Подготовка индивидуальных отчетов по итогам практики	<p>1. Сбор отчетных материалов для отчета</p> <p>2. Обработка и систематизация собранного нормативного и фактического материала.</p> <p>3. Оформление отчета о прохождении практики</p>
4.2	Зачет по итогам практики	1. Предоставление отчетных материалов руководителю практики

#### **Форма промежуточной аттестации**

**Промежуточная аттестация проводится в форме защиты отчета по преддипломной практике с применением следующих методов (средств):**

Промежуточная аттестация проводится в устной форме, используются вопросы, направленные на выявление понимания студентом основных принципиальных положений, категорий и понятий в соответствии с профилем обучения и полученным заданием на практику. По результату защиты отчета выставляется зачет с оценкой.

#### **Основная литература**

1. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Клюева. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475778>
2. Овчаренко, Н. П. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Н. П. Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 204 с. — ISBN 978-5-394-02514-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/75213.html>