

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков
Должность: директор
Дата подписания: 29.05.2023 12:48:05
Уникальный программный ключ:
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Б2.О.01 (У) Ознакомительная практика

Наименование образовательной программы: «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса»

Код и наименование направления подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Форма обучения: очная

Планируемые результаты освоения практики

Код компонента освоения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практик
ОПК-1.1 ОПК-1.2	<p>на уровне знаний: 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>на уровне умений: 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>на уровне навыков: 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>на уровне знаний: 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>на уровне умений: 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>на уровне навыков: 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>на уровне знаний: 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>на уровне умений: обеспечивает внедрение системы менеджмента качества в структуру организаций гостеприимства и общественного питания; обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.</p> <p>на уровне навыков: 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>на уровне знаний: 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>на уровне умений: 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>на уровне навыков: 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>на уровне знаний: 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>на уровне умений: принимает экономически обоснованные решения; осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг.</p> <p>на уровне навыков: обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания; экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности.</p>
ПКс-1.1 ПКс-1.2	<p>на уровне знаний: Проводит стратегический анализ деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; проводит оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха.</p> <p>на уровне умений: обеспечивает текущее управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; обеспечивает стратегическое управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>на уровне навыков: разрабатывает стратегию контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; обеспечивает распределение функций и ответственности при осуществлении контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками для достижения целей стратегического управления предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания; осуществляет эффективное взаимодействие с партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
ПКс-2.1 ПКс-2.2	<p>на уровне знаний: демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции и разработке стратегии предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания.</p> <p>на уровне умений: осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания.</p> <p>на уровне навыков: проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания.</p>
ПКс-3.1	на уровне знаний: демонстрирует навыки проведения анализа и оценки

ПКс-3.2	сильных и слабых сторон управленческих решений по реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания.
	на уровне умений: анализирует качество применения методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания.
	на уровне навыков: проводит оценку эффективности управленческих решений по реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания.
ПКс-4.1 ПКс-4.2	на уровне знаний: этапы разработки и внедрения в деятельность гостиничных предприятий инновационных форм обслуживания потребителей; документы, регламентирующие правила подготовки и оформления результатов научного исследования; инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей.
	на уровне умений: организовывать деятельность по разработке и внедрению в деятельность гостиниц новых форм обслуживания потребителей; разрабатывать инновации в деятельности гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей; применять приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала предприятия гостиничной индустрии; выявлять и анализировать прогрессивные, конкурентоспособные формы обслуживания в сфере гостиничных и ресторанных услуг, разрабатывать программу внедрения инновации в практику гостиничного и ресторанного предприятия; разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей.
	на уровне навыков: навыками разработки и внедрения инновационных процессов в деятельность гостиничных предприятий; владением приемами и методами работы с персоналом, методами оценки качества и результативности труда персонала предприятия туристской индустрии; навыками разработки инновационного продукта от исследования рынка новых гостиничных продуктов до внедрения разработанных инноваций в деятельность гостиницы.

Объем практики

Ознакомительная практика Б2.О.01(У) относится к практикам ОП по направлению 43.04.03 «Гостиничное дело».

Общая трудоёмкость ознакомительной практики составляет 3 зачётных единиц, 108 академических (81 астрономических) часов на 1 курсе 2 семестра очной формы обучения.

Объем практики Очная форма обучения

Вид работы	Трудоёмкость (в академ. часах)
Общая трудоёмкость	108
Контактная работа с преподавателем	4
Практические занятия	2
Консультация	2
Самостоятельная работа	104
Форма промежуточной аттестации	Зачёт с оценкой (2 семестр)

Структура практики

№ п/п	Этапы (периоды) практики	Виды работ
1	Ознакомительный этап	Ознакомление с структурой предприятия, реализуемыми принципами управления, организацией документального 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 дифференцированный зачет.

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.О.02 (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

Планируемые результаты освоения практики

Код компонента освоения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
УК-1.1	<p>на уровне знаний: основы инновационных технологий в гостиничном и туристическом бизнесе; основные способы саморазвития интеллектуального и общекультурного уровня.</p> <p>на уровне умений: осуществлять сбор, анализ и обработку информации для написания статей; добиваться самореализации своей личности под руководством опытного руководителя;</p> <p>на уровне навыков: первичными умениями и навыками научно-исследовательской деятельности; навыками саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала.</p>
УК-2.1	<p>на уровне знаний: принципы организации научно-исследовательской деятельности; понимать современные тенденции в области внутреннего контроля и аудита.</p> <p>на уровне умений: 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>на уровне навыков: методами организации и проведения исследовательской работы по направлению «Гостиничное дело».</p>
УК-3.1	<p>на уровне знаний: 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>на уровне умений: 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>на уровне навыков: основными коммуникативными техниками общения с потребителем и в коллективе; способностью к деловым коммуникациям на втором иностранном языке.</p>
УК-4.1	<p>на уровне знаний: приемы работы с документами в сервисных организациях и научными работами.</p> <p>на уровне умений: 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>на уровне навыков: приемами редакторской работы и композиционно-речевыми нормами при создании текста; грамматическими, лексическими и синтаксическими средствами создания языковой выразительности/</p>
УК-5.1	<p>на уровне знаний: основы профессиональной этики и речевой культуры; правила оформления результатов научно-исследовательской работы (реферата).</p> <p>на уровне умений: 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>на уровне навыков: 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>на уровне знаний: социальную значимость своей будущей профессии и обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.</p> <p>на уровне умений: осуществлять деловое общение: публичные выступления, переговоры, проведение совещаний, деловую переписку, электронные коммуникации, пользоваться принципами эффективной коммуникации в деловом и повседневном общении.</p> <p>на уровне навыков: владеть практическими навыками к целеустремленному достижению поставленных профессиональных и научно-исследовательских задач.</p>
ОПК-6.1	<p>на уровне знаний: основные нормы и правила русской устной и письменной речи; особенности официально-делового стиля; особенности функционирования гостиничного и туристического бизнеса.</p> <p>на уровне умений: применять первичные умения и навыки научно-исследовательской деятельности; осуществлять коммуникацию в устной и письменной формах; уметь проводить научные исследования по теме кафедры.</p> <p>на уровне навыков: навыками составления и оформления отчета; навыками устной и письменной коммуникации в профессиональной деятельности.</p>

ОПК-7.1	<p>на уровне знаний: 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>на уровне умений: 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>на уровне навыков: 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 (81 астрономических) часов по очной форме обучения.

Объем практики Очная форма обучения

Вид работы	Трудоёмкость (в академ. часах)
Общая трудоёмкость	108
Контактная работа с преподавателем	4
Практические занятия	2
Консультация	2
Самостоятельная работа	104
Форма промежуточной аттестации	Зачёт с оценкой (1 семестр)

Структура практики

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

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

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>
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: Волгоградский государственный социально-педагогический университет, 2019.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/82560.html>— ЭБС «IPRbooks»

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Б2.О.03 (Пд) Преддипломная практика

Наименование образовательной программы: «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса»

Код и наименование направления подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Форма обучения: очная

Планируемые результаты освоения практики

ОТФ/ТФ (при наличии профстандарта)	Код компонента освоения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практик
	УК-1.2	<p>на уровне знаний: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; методы критического анализа; основные принципы критического анализа</p> <p>на уровне умений: 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>на уровне опыта практической деятельности: 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>на уровне знаний: 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>на уровне умений: 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>на уровне опыта практической деятельности: 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>на уровне знаний: 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>на уровне умений: 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>на уровне опыта практической деятельности: организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей; разработкой программы эмпирического исследования профессиональных практических задач</p>
	УК-4.2	<p>на уровне знаний: значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий</p> <p>на уровне умений: 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>на уровне опыта практической деятельности: владеет технологией построения эффективной коммуникации в организации; использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий</p>
	УК-5.2	<p>на уровне знаний: основные концепции взаимодействия людей в организации, особенности диадического взаимодействия</p> <p>на уровне умений: анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей</p> <p>на уровне опыта практической деятельности: организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей.</p>
	УК-6.3	<p>на уровне знаний: деятельностный подход в исследовании личностного развития; технологию и методику самооценки; теоретические основы акмеологии, уровни анализа психических явлений</p> <p>на уровне умений: разрабатывать, контролировать, оценивать и исследовать компоненты</p>

		<p>профессиональной деятельности; планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач</p> <p>на уровне опыта практической деятельности: принятием решений на уровне собственной профессиональной деятельности; навыками планирования собственной профессиональной деятельности</p>
	ОПК-1.2	<p>на уровне знаний: 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>на уровне умений: использовать новаторские идеи для проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>на уровне опыта практической деятельности: навыками формализации новаторской идеи в бизнес-проект гостиничного предприятия или предприятия общественного питания</p>
	ОПК-2.2	<p>на уровне знаний: направления совершенствования гостиничной деятельности и принципы формирования клиентурных отношений</p> <p>на уровне умений: выявлять стратегические направления совершенствования гостиничной деятельности, применять принципы формирования эффективных клиентурных отношений при стратегическом управлении</p> <p>на уровне опыта практической деятельности: 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>на уровне знаний: инновационные технологии и методы оценки качества; системы менеджмента качества и их применение в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>на уровне умений: применять систему менеджмента качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания и классификацию по категориям; уметь применять интегрированные системы менеджмента качества</p> <p>на уровне опыта практической деятельности: 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>на уровне знаний: потребительский рынок с точки зрения маркетинга. Организационно-экономические проблемы региональных потребительских рынков и перспективы их развития</p> <p>на уровне умений: 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>на уровне опыта практической деятельности: 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>на уровне знаний: методику разработки экономической стратегии предприятий индустрии гостеприимства; сущность экономической стратегии гостиничного предприятия</p> <p>на уровне умений: уметь разрабатывать экономические решения в сфере гостеприимства; уметь оценивать эффективность экономических решений в сфере</p> <p>на уровне опыта практической деятельности: 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>на уровне знаний: положений, законов и принципов осуществления научно-исследовательской деятельности; методов планирования и организации научных исследований; принципов, методов и процедур проведения исследований</p> <p>на уровне умений: 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>на уровне опыта практической деятельности: 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>на уровне знаний: методику организации и проведения занятий по основным профессиональным образовательным и дополнительным профессиональным программам</p> <p>на уровне умений: 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>на уровне опыта практической деятельности: 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>на уровне знаний: 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>на уровне умений: применять современные методы управления для осуществления планирования, организации, контроля, регулирования деятельности организаций и коллективов, при реализации проектов</p> <p>на уровне опыта практической деятельности: 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>на уровне знаний: 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>на уровне умений: 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>на уровне опыта практической деятельности: навыками генерирования идей бизнес-проектов в индустрии гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций</p>
ОТФ. С. Стратегическое	ПКс-3.2	на уровне знаний: 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>на уровне умений: применять методы управления корпоративными финансами для решения стратегических задач; использовать современные методы управления финансами в планировании экономической эффективности организации</p> <p>на уровне опыта практической деятельности: 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>на уровне знаний: 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>на уровне умений: 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>на уровне опыта практической деятельности: 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>на уровне знаний: методы планирования, анализа и оценки результатов деятельности гостиниц и других средств размещения</p> <p>на уровне умений: 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>на уровне опыта практической деятельности: 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>на уровне знаний: 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		на уровне умений: 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		на уровне опыта практической деятельности: 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	на уровне знаний: 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		на уровне умений: применять методы оценки экономической, социальной и коммуникативной эффективности инноваций в гостиничной индустрии на уровне опыта практической деятельности: навыками использования методов исследования эффективности инноваций в гостиничной индустрии

Объем практики

Общий объем преддипломной практики в учебном плане, составляет 6 ЗЕ 216 академических (162 астрономических) часов или 4 недели на 2 курсе в четвертом семестре обучения на очной форме обучения.

Объем практики Очная форма обучения

Вид работы	Трудоёмкость (в академ. часах)
Общая трудоёмкость	216
Контактная работа с преподавателем	4
Практические занятия	2
Консультация	2
Самостоятельная работа	212
Форма промежуточной аттестации	Зачёт с оценкой (4 семестр)

Структура практики

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

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

		<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"> • использование необходимой информации из всех источников и выбором аналитических средств; составления программы исследований на перспективу; • применения анализа внешней среды организации; • использования конкурентного анализа; • разработки стратегии организации; • разработки программ организационного развития; • внедрения стратегий и программ развития в организации; • обоснование проектных решений с учетом неопределенности; оценки эффективности проектных решений; • использование знания о содержании, целях и задачах управленческой деятельности; обосновывать управленческие решения; • 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; • обоснование выбора критерия принятия решения; расчетов эффективности проектных решений; • использования методов экономического и стратегического анализа поведения

		<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"> • применять методы управления корпоративными финансами для решения стратегических задач; • использовать современные методы управления финансами в планировании экономической эффективности организации. <p>2. Прохождение предзащиты ВКР</p>
4. Отчетный этап		
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 дифференцированный зачет.

Основная литература

1. 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>
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>

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

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

Наименование образовательной программы: «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса»

Код и наименование направления подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Форма обучения: очная

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	на уровне знаний: 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		на уровне умений: 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		на уровне опыта практической деятельности: 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	на уровне знаний: 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		на уровне умений: выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности; обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов. на уровне опыта практической деятельности: 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	на уровне знаний: основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения. на уровне умений: 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. D. Стратегическое управление развитием сети предприятий питания/ ТФ. D/03.8. Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания		на уровне опыта практической деятельности: 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, 378 астрономических часа.

Из них на очной форме обучения:

2 семестр 1 курс – 4 з.е.: 140 часов – самостоятельная работа, 2 часа – практические занятия, 2 часа – консультации.

3 семестр 2 курс – 8 з.е.: 284 часа – самостоятельная работа, 2 часа – практические занятия, 2 часа – консультации.

4 семестр 2 курс – 2 з.е.: 68 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"> - утвержденная тема диссертации и план-график работы над диссертацией с указанием основных мероприятий и сроков их реализации; - постановка целей и задач диссертационного исследования; - определение объекта и предмета исследования; - обоснование актуальности выбранной темы и характеристика современного состояния изучаемой проблемы; - характеристика методологического аппарата, который предполагается использовать; - подбор и изучение основных литературных источников, которые будут использованы в качестве теоретической базы исследования.
2	Научно-Исследовательский этап 1	- 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; - подготовка 1 главы магистерской диссертации. - основу обзора литературы должны составлять источники, раскрывающие теоретические аспекты изучаемого вопроса, в первую очередь научные монографии и статьи научных журналов.
3	Научно-Исследовательский этап 2	- сбор фактического материала для диссертационной работы, включая разработку методологии сбора данных, методов обработки результатов, оценку их достоверности и достаточности для завершения работы над диссертацией; - подготовка 2 главы магистерской диссертации.
4	Научно-Исследовательский этап 3	- разработка проектных решений по теме научно-исследовательской работы; - оценка эффективности проектных решений; - подготовка 3 главы магистерской диссертации.
5	Обработка материалов	- подготовка первоначального текста магистерской диссертации.
6	Подготовка академического текста	- подготовка окончательно текста магистерской диссертации; - Оформление отчёта по научно-исследовательской работе.

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 дифференцированный зачет.

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: Волгоградский государственный социально-педагогический университет, 2019.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/82560.html>— ЭБС «IPRbooks»

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

Планируемые результаты освоения практики

ОТФ/ТФ (при наличии профстандарта)	Код компонента освоения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практик
ОТФ. С. Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса/ ТФ. С/01.7. Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса	ПКс-5.3	на уровне знаний: 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		на уровне умений: 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. на уровне опыта практической деятельности: 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	на уровне знаний: 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		на уровне умений: проводить анализ и разработку стратегии предприятия на основе современных методов и передовых достижений.
ОТФ. Д. Стратегическое управление развитием сети предприятий питания/ ТФ. Д/02.8. Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу		на уровне опыта практической деятельности: навыками самостоятельной научной и исследовательской работы.
ОТФ. Д. Стратегическое управление развитием сети	ПКс-7.3	на уровне знаний: основные информационные технологии управления бизнес-процессами.

гостиниц/ ТФ. D/03.8. Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети гостиниц		
ОТФ. D. Стратегическое управление развитием сети предприятий питания/ ТФ. D/03.8. Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания		<p>на уровне умений: в соответствии с поставленной исследовательской задачей осуществлять поиск необходимой информации из различных источников, а также ее обработку.</p> <p>на уровне опыта практической деятельности: современными инструментальными средствами, позволяющими реализовывать разработанные аналитические решения.</p>

Объем практики

Общая трудоёмкость Б2.В.02(П) «Организационно-управленческая практика» составляет 14 зачётные единицы 504 академических (378 астрономических) часов в 4 семестре 2 курса по очной форме обучения.

Объем практики Очная форма обучения

Вид работы	Трудоёмкость (в академ. часах)
Общая трудоёмкость	504
Контактная работа с преподавателем	4
Практические занятия	2
Консультация	2
Самостоятельная работа	500
Форма промежуточной аттестации	Зачёт с оценкой (4 семестр)

Структура практики

№ п/п	Этапы (периоды) практики	Виды работ
1.	Подготовительный этап, включающий организационное собрание инструктаж по технике безопасности.	Знакомство с местом прохождения практики с целью изучения системы управления, масштабов и организационно-правовой формы организации, истории организации.
2.	Экспериментальный этап, включающий изучение документов	Изучение основных направлений деятельности предприятия, показателей результатов хозяйственной деятельности и номенклатуры товаров и услуг. Изучение персонала организации. Изучение существующей системы управления

	организации и ее деятельности, а также личные наблюдения практиканта.	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 дифференцированный зачет.

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>