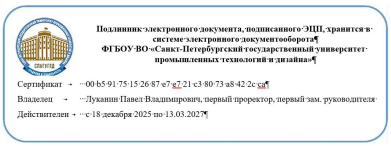
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна»
(СПбГУПТД)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ВШТЭ



Программа практики

Б2.В.03(Пд) Производственная практика: преддипломная практика

Учебный план: ФГОС3++b430303-1_26-14.plx

Кафедра: 35 Рекламы и современных коммуникаций

Направление подготовки: (специальность) 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: (специализация) Гостиничный и ресторанный бизнес

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная

План учебного процесса

Семестр		Сам. работа	Контроль, час.	Трудоёмкость, ЗЕТ	Форма промежуточной аттестации
8	УП	539,75	0,25	15	Зачет с оценкой
	ПП	539,75	0,25	15	
Итого	УП	539,75	0,25	15	
	ПП	539,75	0,25	15	

Санкт-Петербург
2026

Программа практики составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515

Составитель (и):

Кандидат экономических наук,заведующий кафедрой — Лосева Ольга Сергеевна

От выпускающей кафедры: Лосева О.С.
Заведующий кафедрой

Методический отдел: Фахретдинова А. Р.

1 ВВЕДЕНИЕ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ

1.1 Цель практики: формирование профессиональных компетенций для самостоятельного решения задач управления гостиничным предприятием, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы и последующей трудовой деятельности.

Целью проведения производственной преддипломной практики является:

- проведение практического исследования (сбор материалов) для выполнения выпускной квалификационной работы;
- ознакомление с содержанием основной деятельности, ведущейся в организации (на предприятии) по месту прохождения практики;
- применение теоретических знаний, полученных при изучении предшествующих дисциплин учебного плана, при выполнении практических заданий во время прохождения практики;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности;
- овладение студентами общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями для использования их в будущей профессиональной деятельности;

– на основании проведенных исследований, разработать рекомендации по совершенствованию предприятия в соответствии с выбранной темой исследования.

1.2 Задачи практики:

1. Закрепить теоретические знания в условиях реальной работы гостиницы.
2. Освоить полный цикл управления номерным фондом и службами приёма.
3. Отработать навыки организации обслуживания гостей на всех этапах их пребывания.
4. Применить методы контроля качества и стандартов сервиса.
5. Овладеть приёмами управления персоналом смены и решения конфликтных ситуаций.
6. Научиться вести оперативную и отчётную документацию объекта.
7. Собрать и проанализировать фактические данные для выпускной работы.
8. Выработать навыки планирования загрузки и управления доходами средства размещения.
9. Сформировать готовность к самостоятельной профессиональной деятельности.

1.3 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Предварительная подготовка предполагает создание основы для формирования компетенций, указанных в п. 2, при изучении дисциплин:

2 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

УК-9: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Знать: специфику экономической деятельности гостиницы/ресторана в профессиональной сфере; особенности различных типов рынков и их влияние на деятельность гостиницы/ресторана; методы оценки доходности, ликвидности и точки безубыточности для подразделений гостиницы/ресторана; принципы ценообразования и бюджетирования операционной деятельности предприятия питания и размещения.
Уметь: собирать и анализировать информацию об экономической деятельности гостиницы/ресторана в профессиональной сфере; проводить анализ ресурсов и их классификацию; применять экономические показатели для обоснования экономических решений; анализировать финансовые последствия альтернативных решений (выбор поставщика, загрузка номерного фонда, оптимизация меню); рассчитывать экономическую эффективность внедрения новых услуг или технологических процессов на основании данных преддипломной практики.
Владеть: навыками исследования экономических процессов на рынке; навыками экономической оценки ресурсов в профессиональной сфере; навыками составления обоснованных экономических рекомендаций в выпускной квалификационной работе по повышению рентабельности гостиничного или ресторанного продукта; инструментами оценки экономических рисков при принятии управленческих решений в условиях ограниченных ресурсов.
ПК-1: Способен управлять процессами оказания услуг в подразделениях организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Знать: нормативно-правовую базу и стандарты предоставления услуг в гостиничном и ресторанном бизнесе; методы планирования, организации и контроля работы подразделений; критерии оценки качества обслуживания и алгоритмы действий при возникновении претензий.
Уметь: - организовывать работу подразделения с распределением функциональных обязанностей и соблюдением технологических карт; внедрять проектные решения по оптимизации процессов оказания услуг; анализировать операционные показатели и корректировать тактику управления.
Владеть: методами оперативного управления оказанием услуг гостям; инструментами внутреннего аудита качества услуг; навыками принятия управленческих решений в нештатных ситуациях, влияющих на сервис.

ПК-2: Способен разрабатывать бизнес-процессы, регламенты и стандарты средств размещения и предприятий общественного питания на основе нормативных документов
Знать: нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность средств размещения и предприятий питания; структуру и виды бизнес-процессов в гостиничном и ресторанном бизнесе; порядок разработки внутренних стандартов предприятия и должностных регламентов.
Уметь: анализировать существующие бизнес-процессы на объекте практики с целью выявления узких мест и несоответствий нормативам; разрабатывать и оптимизировать технологические карты, сценарии обслуживания, регламенты взаимодействия служб; применять требования нормативных документов для создания локальных стандартов качества.
Владеть: навыками документального оформления бизнес-процесса применительно к конкретному средству размещения или объекту питания; способностью внедрять разработанный регламент в деятельность подразделений во время преддипломной практики; инструментарием оценки эффективности внедрённых стандартов.
ПК-3: Способен проектировать и реализовывать услуги (продукты) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Знать: методологию проектирования гостиничных и ресторанных продуктов (услуг) с учетом трендов и потребительских сегментов; стандарты, регламенты и технические условия реализации ключевых услуг; критерии оценки эффективности и рентабельности спроектированных услуг/продуктов.
Уметь: разрабатывать актуальные услуги (продукты) для конкретной организации гостеприимства в рамках преддипломной задачи; формировать технологические карты, регламенты и сценарии предоставления услуг под выбранный целевой сегмент; оценивать ресурсные, кадровые и временные возможности реализации разработанного продукта.
Владеть: навыками проектирования комплексных услуг (продуктов) на базе реального предприятия для ВКР; инструментами внедрения новых услуг в операционный процесс; методами анализа результативности реализованных услуг.
ПК-4: Способен осуществлять бизнес-планирование по созданию новых и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Знать: методологию бизнес-планирования, структуру и состав разделов бизнес-плана для предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса; методики анализа рыночных возможностей, оценки конкурентной среды и инвестиционной привлекательности проектов в сфере гостеприимства; критерии оценки эффективности и рисков при создании новых или развитии существующих объектов индустрии гостеприимства и общественного питания.
Уметь: обосновывать концепцию нового или стратегию развития действующего предприятия сферы гостеприимства и общественного питания на основе маркетинговых данных; разрабатывать производственный, маркетинговый, организационный и финансовый разделы бизнес-плана с учетом специфики гостиничного и ресторанного продукта; рассчитывать ключевые финансово-экономические показатели и проводить анализ чувствительности проекта к изменению внешних и внутренних факторов.
Владеть: навыками составления полноценного бизнес-плана по созданию нового или развитию существующего бизнеса в сфере гостеприимства и общественного питания; методами оценки экономической эффективности и управления рисками при запуске или масштабировании проектов в индустрии гостеприимства; инструментами презентации и защиты бизнес-плана перед стейкхолдерами в рамках преддипломной практики.

ПК-5: Способен обеспечивать активное содействие удовлетворению потребностей гостей и осуществлять сервисную деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями
Знать: этнокультурные, исторические и религиозные особенности основных национальных и конфессиональных групп гос-тей; алгоритмы предупреждения и разрешения конфликтных ситуаций, возникающих на почве культурных или религиозных различий; стандарты гостеприимства по активному выявлению и удовлетворению особых потребностей гостя в условиях гостиничного и ресторанного сервиса.
Уметь: анализировать запросы и потребности гостей с учетом их культурного кода, истории региона и вероисповедания для персонализации сервиса; активно предлагать и осуществлять дополнительные услуги, обеспечивающие комфорт гостя в соответствии с его этнокультурными традициями; корректно адаптировать стандартные процедуры обслуживания под религиозные и исторические традиции гостя без нарушения законодательства и локальных норм оте-ля/ресторана.
Владеть: навыками проактивного консультирования гостя по вопросам исторического и культурно-религиозного наследия места пребывания; технологиями «снятия возражений» и «эмпатического слушания» при несовпадении сервисных стандартов с этнорелигиозными ожиданиями гостя; методами организации сервисной деятельности команды, обеспечивающей бесконфликтное удовлетворение потребностей гостей с разными культурно-историческими традициями.
ПК-6: Способен обеспечивать качественное обслуживание различных групп гостей, в т.ч. гостей с ОВЗ на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
Знать: нормативно-правовые основы и стандарты качества обслуживания разных групп гостей (включая маломобильные группы и лиц с ОВЗ); классификацию, особые потребности и барьеры среды для гостей с различными нозологиями (нарушения зрения, слуха, опорно-двигательного аппарата); технологические и этические правила взаимодействия с гостями, имеющими инвалидность, и их сопровождающими; критерии оценки качества обслуживания в гостиничных и ресторанных предприятиях.
Уметь: идентифицировать специфические потребности гостя на этапе бронирования, заезда, размещения, питания и выезда; применять алгоритмы адаптации стандартных процедур сервиса для разных групп гостей; использовать средства альтернативной и дополнительной коммуникации при обслуживании гостей с ментальными нарушениями или нарушениями слуха/зрения; анализировать и корректировать технологические карты производственных процессов на предприятии с учетом принципов универсального дизайна.
Владеть: навыками организации безбарьерного обслуживания гостей с ОВЗ в гостинице и ресторане в рамках преддипломной практики; технологиями сопровождения гостя с инвалидностью на всех этапах гостеприимства; методами контроля качества обслуживания и оперативного решения нештатных ситуаций с участием разных групп гостей; способами инструктирования линейного персонала по вопросам инклюзивного сервиса и взаимодействия с особыми категориями гостей.
ПК-7: Способен применять различные методы исследований для анализа деятельности предприятий сферы гостеприимства, общественного питания и их подразделений
Знать: методологию и инструментарий прикладных исследований в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса; алгоритмы сбора, обработки и верификации первичных данных о деятельности предприятия и его подразделений; критерии оценки эффективности операционной, финансовой и маркетинговой деятельности объектов индустрии гостеприимства.
Уметь: выбирать и обосновывать методы исследования в зависимости от целей преддипломной работы и специфики анализируемого предприятия; проводить диагностику бизнес-процессов подразделений с использованием выбранных методик; интерпретировать полученные аналитические данные для выявления проблем и «точек роста» в деятельности предприятия.
Владеть: навыками разработки инструментария исследования для оценки качества услуг и сервиса; способами статистической обработки и визуализации результатов анализа хозяйственной деятельности предприятия сферы гостеприимства; методами формулирования обоснованных выводов и рекомендаций на основе результатов исследовательской работы в рамках преддипломной практики.

ПК-8: Способен принимать участие в разработке и внедрении инноваций при осуществлении профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
Знать: актуальные тренды, цифровые и технологические инновации в гостиничном и ресторанном бизнесе; методы анализа эффективности бизнес-процессов предприятия сферы гостеприимства; нормативно-правовые и организационные ограничения при внедрении инноваций.
Уметь: выявлять зоны для инновационных изменений в деятельности конкретного предприятия; разрабатывать обоснованные предложения по внедрению новых услуг, технологий или методов управления; оценивать потенциальные риски и ресурсы, необходимые для реализации инноваций.
Владеть: навыками сбора и анализа информации для обоснования инновационных решений; методами проектирования малых изменений в операционные процессы; инструментами презентации инновационных предложений руководству предприятия.

3 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование и содержание разделов (этапов)	Семестр	СР (часы)
Раздел 1. Выдача индивидуального задания.	8	
Этап 1. Инструктаж по технике безопасности. Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности и санитарным нормам.		5
Раздел 2. Выполнение индивидуального задания. Сбор и анализ данных.		
Этап 2. Общая характеристика гостиничного предприятия		10
Этап 3. Изучение устава и правил внутреннего распорядка предприятия.		20
Этап 4. Ознакомление с организационной структурой и штатным расписанием.		20
Этап 5. Обзор локальных нормативных актов, регламентирующих работу служб.		20
Этап 6. Анализ номерного фонда и структуры занимаемых площадей.		20
Этап 7. Оценка загрузки, среднего чека и основных экономических показателей.		20
Этап 8. Изучение сегментов потребителей и каналов сбыта услуг.		20
Этап 9. Анализ используемых автоматизированных систем управления.		20
Этап 10. Описание процедуры бронирования, заселения и выписки гостей.		20
Этап 11. Оценка организации питания и работы службы обслуживания в номерах.		20
Этап 12. Анализ стандартов уборки и содержания помещений.		20
Этап 13. Изучение взаимодействия между службами приёма, хозяйственной и питания.		20
Этап 14. Анализ системы подбора, мотивации и обучения сотрудников.		20
Этап 15. Оценка методов контроля качества предоставляемых услуг.		20
Этап 16. Изучение работы с обращениями и претензиями гостей.		20
Этап 17. Обзор стандартов поведения и внешнего вида персонала.		20
Этап 18. Анализ ценовой политики и тарифных планов.		20
Этап 19. Оценка эффективности рекламных мероприятий и присутствия в сети.		20
Этап 20. Изучение программ лояльности и работы с постоянными клиентами.		20
Этап 21. Анализ конкурентной среды и позиционирования предприятия.		20
Этап 22. Выявление проблемных зон в текущей деятельности предприятия.		20
Этап 23. Разработка предложений по улучшению сервиса или повышению прибыли.		20

Этап 24. Экономическое обоснование предлагаемых изменений.		20
Этап 25. Подготовка проекта мероприятий по внедрению нововведений.		20
Раздел 3. Оформление отчета по практике		
Этап 26. Подготовка письменного отчёта о выполненных задачах.		40
Этап 27. Проверка и оценка эффективности отчета по практике		15
Раздел 4. Проверка и защита отчета по практике		
Этап 28. Защита отчёта перед руководителем практики.		9,75
Итого в семестре		539,75
Промежуточная аттестация (Зачет с оценкой)		0,25
Всего контактная работа и СР по практике		540

4. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЁТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ, СИСТЕМЫ И СРЕДСТВ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

5.1 Показатели оценивания

Код компетенции	Показатели оценивания результатов прохождения практики
ПК-1	Способен управлять процессами приёма, размещения и выписки гостей, а также координировать работу служб номерного фонда для обеспечения безупречного качества обслуживания.
ПК-2	Способен организовать и контролировать работу служб гостиницы для обеспечения качества обслуживания гостей.
ПК-3	Способен разрабатывать и внедрять стандарты качества обслуживания для повышения удовлетворённости гостей.
ПК-4	Способен разрабатывать и внедрять стандарты качества гостиничного обслуживания для повышения удовлетворённости гостей.
ПК-5	Способен разрабатывать и внедрять стандарты качества гостиничных услуг для повышения удовлетворённости потребителей.
ПК-6	Способен разрабатывать и внедрять стандарты качества обслуживания для повышения эффективности деятельности предприятия.
ПК-7	Способен разрабатывать и внедрять стандарты качества гостиничного обслуживания на основе анализа обратной связи гостей.
ПК-8	Способен управлять процессом размещения гостей, координировать работу служб приёма и бронирования, контролировать качество номерного фонда и разрешать конфликтные ситуации с клиентами.
УК-9	Способен разрабатывать и внедрять стандарты качества обслуживания для повышения удовлетворённости гостей.

5.2 Система и критерии оценивания

Шкала оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций
	Устное собеседование
5 (отлично)	– обучающийся глубоко и всесторонне усвоил материал при прохождении практики; – уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает; – делает выводы и обобщения; – содержание отчета по практике обучающегося полностью соответствует требованиям к нему; – обучающийся соблюдает требования к оформлению отчета по практике; – обучающийся четко выделяет основные результаты своей профессиональной деятельности; – обучающийся ясно и аргументировано излагает материал; – присутствует четкость в ответах обучающегося на поставленные вопросы; – обучающийся точно и грамотно использует профессиональную терминологию при защите отчета по практике.
4 (хорошо)	– обучающийся глубоко и всесторонне усвоил материал при прохождении практики; – уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает; – делает выводы и обобщения; – содержание отчета по практике обучающегося полностью соответствует требованиям к нему; – обучающийся соблюдает требования к оформлению отчета по практике; – обучающийся выделяет основные результаты своей профессиональной деятельности; – обучающийся аргументировано излагает материал; – присутствует четкость в ответах обучающегося на поставленные вопросы; – обучающийся грамотно

	использует профессиональную терминологию при защите отчета по практике.
3 (удовлетворительно)	– обучающийся усвоил материал при прохождении практики; – не четко излагает его и делает выводы; – содержание отчета по практике обучающегося не полностью соответствует требованиям к нему; – обучающийся не до конца соблюдает требования к оформлению отчета по практике; – обучающийся недостаточно точно выделяет основные результаты своей профессиональной деятельности; – обучающийся аргументировано излагает материал; – присутствует четкость в ответах обучающегося на поставленные вопросы; – обучающийся не использует профессиональную терминологию при защите отчета по практике.
2 (неудовлетворительно)	– обучающийся не усвоил материал при прохождении практики; – содержание отчета по практике обучающегося не соответствует требованиям к нему; – обучающийся не соблюдает требования к оформлению отчета по практике; – обучающийся не может выделить основные результаты своей профессиональной деятельности; – обучающийся не может аргументировано излагать материал; – отсутствует четкость в ответах обучающегося на поставленные вопросы; – обучающийся не может использовать профессиональную терминологию при защите отчета по практике.

5.3 Типовые контрольные задания и/или иные материалы, используемые для оценки результатов прохождения практики

5.4.1 Типовые контрольные вопросы

№ п/п	Формулировки вопросов
Семестр 8	
1	Как Вы можете определить требования и ожидания основных сегментов потребителей отеля?
2	Какие предложения, разработанные Вами для совершенствования деятельности гостиничного предприятия, имеют ограничения (ресурсные, нормативные, этические)?
3	Какую структуру будет иметь паспорт Вашего проекта по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия?
4	Какие академические знания и умения Вы будете использовать для достижения целей социально-ориентированной части своего проекта по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия?
5	Какие новые сегменты потребителей Вы можете привлечь в исследуемое гостиничное предприятие?
6	Какие новые услуги можно предложить для основных сегментов потребителей гостиницы, которые способствовали бы изменению статуса гостей как постоянных потребителей данных услуг?
7	Какие принципы формирования целей и задач деятельности подразделения гостиничного предприятия, где Вы проходили практику?
8	Какие приемы текущего и перспективного планирования потребностей департаментов в материальных ресурсах и персонале Вы знаете?
9	Назовите основные бизнес-процессы, регламенты и стандарты подразделения, где Вы проходили практику.
10	Оцените текущее и перспективное планирование потребностей департамента, где Вы проходили практику, в материальных ресурсах и персонале.
11	Какие навыки в организации бизнес-процессов, создании регламентов и стандартов в деятельности подразделения гостиницы Вы приобрели?
12	Какие навыки в организации процесса оказания услуг гостям Вы приобрели во время прохождения практики?
13	Какие действия Вы осуществляли в подразделении, где проходили практику, для координации и контроля деятельности данного подразделении?
14	акие проблемы Вы выявили в системе контроля и определения уровня эффективности деятельности департамента отеля, где проходили практику?
15	Какие современные технологии оказания услуг в отелях Вы знаете?
16	Приведите спецификацию услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.
17	Перечислите документы в Законодательстве Российской Федерации, регулирующее сферу бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного предприятия.
18	Какие современные технологии оказания услуг в отеле, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности, Вы применяли во время прохождения практики?
19	Какие навыки Вы приобрели в разработке бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиницы с использованием международных и национальных нормативных документов?
20	Какие предложения по совершенствованию технологий обслуживания в данном отеле с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья Вы считаете целесообразными?

21	Расскажите технологию процесса проектирования услуг в департаменте гостиницы, где Вы проходили практику.
22	Назовите цели и задачи вашего проекта по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия.
23	Какие разделы в технико-экономическом обосновании вашего проекта Вы считаете наиболее значимыми?
24	Какие проблемные ситуации с потребителями Вы разрешали в процессе прохождения практики?
25	С какими партнерами и заинтересованными сторонами взаимодействовал ваш департамент и как разрешались спорные или конфликтные ситуации?
26	Какие прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в гостиничной деятельности Вы знаете?
27	Какие прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в гостиничном предприятии Вы применяли во время прохождения преддипломной практики?
28	На каких ресурсах Вы находили требуемую научную информацию в сфере гостеприимства?
29	Какие методы исследования для определения удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинга качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания Вы использовали?

5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов прохождения практики
5.4.1 Условия допуска обучающегося к промежуточной аттестации и порядок ликвидации академической задолженности

Проведение промежуточной аттестации регламентировано локальным нормативным актом СПбГУПТД «Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся»

5.4.2 Форма проведения промежуточной аттестации по практике

Устная	+	Письменная	+	Компьютерное тестирование		Иная	

5.4.3 Порядок проведения промежуточной аттестации по практике

1. Защита отчета. Обучающийся предоставляет руководителю практики письменный отчет о выполнении индивидуального задания. К отчету прилагаются документы с места прохождения практики, заверенные руководителем предприятия .

2. Оценка руководителя. Руководитель практики проверяет отчет и дает отзыв о работе студента, характеризуя уровень сформированных профессиональных умений.

3. Дифференцированный зачет. Итоговая аттестация по практике проводится в форме зачета с оценкой. Результат определяется на основе качества отчета, отзыва руководителя и ответов студента на вопросы по содержанию практики .

4. Критерии оценки. Учитывается полнота выполнения программы практики, своевременность и правильность оформления документации, а также проявленная инициатива и соблюдение стандартов сервиса.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

6.1 Учебная литература

Автор	Заглавие	Издательство	Год издания	Ссылка
5.1.1 Основная учебная литература				

Бармута, К. А., Богданова, И. О., Гавриленко, С. А., Гапоненко, Т. В., Глызина, М. П., Дуброва, Л. И., Дымченко, О. В., Елецкий, Н. Д., Землякова, Н. С., Иванова, Е. А., Кабаненко, М. Н., Малхасян, Е. А., Маслова, Н. П., Медведева, Л. С., Орехова, Л. Л., Тухканен, Т. Н., Федорова, Е. И., Федосеева, Л. В., Чистяков, А. Д., Бармуты, К. А.	Цифровая экономика и менеджмент: новые решения, возможности и перспективы	Ростов-на-Дону: Донской государственный технический университет	2022	https://www.iprbookshop.ru/122366.html
Кочетова, Л. М.	История выставочно-ярмарочной деятельности	Москва: Ай Пи Ар Медиа	2021	http://www.iprbookshop.ru/108229.html
Дэвенпорт, Т., Ронанки, Р., Лейк, К., Лука, М., Клейнберг, Дж., Муллайнатан, С., Давар, Н., Портер, М., Хеппельманн, Дж., Андерсон, К., Янсити, М., Лакхани, К., Д`Авени, Р., Уилсон, Дж., Доэрти, П., Фрик, У.	Искусственный интеллект, аналитика и новые технологии	Москва: Альпина Паблишер	2022	https://www.iprbookshop.ru/122524.html
Шевердяев А.В.	Организация выставочной деятельности	Санкт-Петербург: СПбГУПТД	2020	http://publish.sutd.ru/tp_ext_inf_publish.php?id=2020349
Жигалова Н. Г.	Медиатекст в информационном пространстве	Санкт-Петербург: СПбГУПТД	2025	http://publish.sutd.ru/tp_ext_inf_publish.php?id=2025205
Лаптев В. В.	Дизайн-проектирование. Графический дизайн и реклама	Санкт-Петербург: СПбГУПТД	2020	http://publish.sutd.ru/tp_ext_inf_publish.php?id=202045
Шевердяев А.В.	Проектно-выставочная деятельность	Санкт-Петербург: СПбГУПТД	2020	http://publish.sutd.ru/tp_ext_inf_publish.php?id=2020353
Глазова, Л., Шестакова, И., Ермолаевой, Е.	Зачем пиарщику линейка? Советы по измерению коммуникаций	Москва: Альпина ПРО	2021	https://www.iprbookshop.ru/119594.html
Паллотта, В. И., Сичкарь, Т. В.	Графический дизайн в рекламно-выставочной коммуникации. В 2 частях. Ч.1	Москва: Университет мировых цивилизаций имени В.В.Жириновского	2022	https://www.iprbookshop.ru/126942.html
сост. Аманова Р.П.	Бизнес-коммуникации : учебное пособие	Алматы, Москва : EDP Hub (Идипи Хаб), Ай Пи Ар Медиа	2025	https://www.iprbookshop.ru/148299.html
Баричко Я.Б.	Бизнес-проектирование и маркетинг креативных проектов	Санкт-Петербург: СПбГУПТД	2025	http://publish.sutd.ru/tp_ext_inf_publish.php?id=2025217
Шарков Ф. И.	Интегрированные коммуникации: реклама, паблик рилейшнз, брендинг: Учебное пособие. — 2-е изд., стер.	Москва: Дашков и К	2020	https://ibooks.ru/reading.php?short=1&productid=378592

Ромат Е., Сендеров Д.	Реклама: Учебник для вузов. 8-е изд. Стандарт третьего поколения. — (Серия «Учебник для вузов»)	Санкт-Петербург: Питер	2022	https://ibooks.ru/reading.php?short=1&productid=379960
Анашкина, Н. А., Ткаченко, О. Н., Шматко, М. В.	Практическая подготовка студентов направления «Реклама и связи с общественностью»	Омск: Омский государственный технический университет	2020	http://www.iprbookshop.ru/115440.html
Бердников, И. П., Стрижова, А. Ф.	PR-коммуникации	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2021	http://www.iprbookshop.ru/99362.html
Микиденко, Н. Л., Сторожева, С. П.	Цифровая образовательная среда: методология и практики исследования	Новосибирск: Сибирский государственный университет телекоммуникаций и информатики	2022	https://www.iprbookshop.ru/126691.html
5.1.2 Дополнительная учебная литература				
Синяева И. М.	Интегрированные маркетинговые коммуникации	Москва: ЮНИТИ-ДАНА	2012	http://www.iprbookshop.ru/10522.html
Кузнецов П.А.	Public Relations. Связи с общественностью для бизнеса: практические приемы и технологии	Москва: Дашков и К	2019	https://ibooks.ru/reading.php?short=1&productid=359621
Романов, А. А., Каптюхин, Р. В.	Реклама. Интернет-реклама	Москва: Евразийский открытый институт, Московский государственный университет экономики, статистики и информатики	2005	http://www.iprbookshop.ru/10813.html

6.2 Перечень профессиональных баз данных и информационно-справочных систем

Официальный сайт Росстата (Раздел «Туризм») — https://rosstat.gov.ru/statistics/turizm
Портал Российской гостиничной ассоциации — https://rha.ru/
Портал Федерации рестораторов и отельеров России — https://frio.ru/
Сайт Российского союза туриндустрии — https://rostourunion.ru/
Специализированный ресурс «Профи.Трэвел» — https://profi.travel/
Информационный портал «Про-Отель» — https://prohotel.ru/
Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса — https://www.frontdesk.ru/
Сайт Ассоциации туроператоров России — https://www.atorus.ru/
Портал «Тонкости туризма» — https://tonkosti.ru/
Справочная правовая система «Консультант Плюс» — http://www.consultant.ru/
Справочная правовая система «Гарант» — http://www.garant.ru/
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU — https://elibrary.ru/
Образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент» — http://ecsocman.hse.ru/

6.3 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

MicrosoftWindows 8
MicrosoftOfficeProfessional 2013

6.4 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по практике

Аудитория	Оснащение
Лекционная аудитория	Мультимедийное оборудование, специализированная мебель, доска