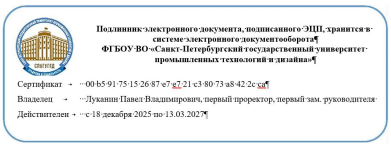
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна»
(СПбГУПТД)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ВШТЭ



Программа практики

Б2.О.02(У) Учебная практика: исследовательская 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	215,75	0,25	6	Зачет с оценкой
	ПП	215,75	0,25	6	
Итого	УП	215,75	0,25	6	
	ПП	215,75	0,25	6	

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 у обучающихся способности самостоятельно собирать, обрабатывать и анализировать информацию о работе гостиничных предприятий для решения прикладных задач в сфере гостеприимства;

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- получение обучающимися необходимых профессиональных умений, навыков и опыта профессиональной деятельности в области гостиничного дела;
- практическое участие студентов в деятельности гостиничного предприятия.

1.2 Задачи практики:

- участие в работе основных служб и отделов предприятий в гостиничной индустрии;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобщение к социальной среде гостиничного предприятия;
- приобретение практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной работы в сфере будущей профессиональной деятельности.
- получение первичных умений и навыков научно-исследовательской работы;
- создание информационно-аналитической базы по разработке курсовых работ и выпускной квалификационной работы.

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-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
Знать: основные методы поиска, верификации и критической оценки профессиональной информации в сфере гостеприимства; принципы системного анализа применительно к деятельности гостиничных и ресторанных предприятий;
Уметь: применять методики и инструменты обработки различных данных в информационных и маркетинговых процессах; осуществлять критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения целей и задач профессиональной деятельности.
Владеть: навыками эффективной обработки больших объемов информации; навыками критического анализа и синтеза информации; навыками системного подхода к решению задач профессиональной деятельности; навыками системной постановки исследовательских задач и выбора критериев оценки альтернатив для гостиничного/ресторанного бизнеса;
УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Знать: этапы постановки и декомпозиции цели исследования в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса; действующие правовые нормы, ограничивающие сбор и обработку информации; методы оценки ресурсных затрат при решении исследовательских задач.
Уметь: формулировать конкретные задачи исследования, исходя из общей цели практики; выбирать оптимальные методы сбора данных с учетом правовых и этических ограничений индустрии; ранжировать задачи по приоритету в условиях ограниченного времени и доступа к объектам исследования.
Владеть: навыком решения исследовательских задач; способностью обосновывать выбор конкретного способа сбора информации исходя из действующих норм и заданий практики; инструментами критической оценки достижимости цели исследования в заданных профессиональных рамках.

УК-9: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Знать: основные источники информации об экономической деятельности организации — базы практики (устав, отчетность, плановые документы); методы сбора и анализа экономических показателей деятельности предприятий гостеприимства (доходность номера, средний чек ресторана, загрузка, себестоимость услуг); критерии оценки экономической эффективности предлагаемых решений в операционной деятельности отеля и ресторана.
Уметь: собирать и систематизировать первичную экономическую информацию о деятельности гостиницы/ресторана; анализировать простейшие экономические параметры деятельности; рассчитывать основные экономические метрики подразделений гостиницы или ресторана на основе данных, собранных в ходе исследовательской практики; сопоставлять альтернативные варианты использования ограниченных ресурсов и выбирать оптимальный.
Владеть: навыками сбора, обработки и первичного анализа экономической информации, полученной в ходе ознакомления с деятельностью организации; методами простейшего анализа ресурсов (материальных, трудовых, финансовых), используемых в профессиональной деятельности; навыками экономического обоснования предложений по улучшению деятельности гостиничного или ресторанного предприятия; способностью аргументировать выбор экономически рационального решения в отчете по практике с учетом баланса затрат, выгоды и качества обслуживания.
ОПК-1: Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания
Знать: современные технологические тренды и инновации в гостиничной и ресторанной индустрии; виды профессионального программного обеспечения для сбора, обработки и визуализации данных при проведении маркетинговых и операционных исследований в сфере гостеприимства; методы идентификации, подбора и оценки эффективности ИТ-решений для решения типовых исследовательских задач в деятельности гостиничного или ресторанного предприятия.
Уметь: применять специализированное программное обеспечение для сбора первичных данных в ходе исследовательской практики; моделировать бизнес-процессы гостиницы или ресторана с использованием цифровых инструментов и выявлять «точки роста» для внедрения технологических новаций; интерпретировать результаты анализа, полученные с помощью современного ПО, и формулировать обоснованные предложения по оптимизации сервисных процессов на основе технологических решений.
Владеть: навыками работы с не менее чем двумя видами современного программного обеспечения для сбора и обработки эмпирических данных в сфере гостеприимства и общественного питания; навыками сравнительного анализа технологических новаций для конкретного сегмента рынка; навыками презентации результатов исследовательской практики с обоснованием целесообразности внедрения, выбранного технологического или программного решения для повышения качества услуг и операционной эффективности предприятия.
ОПК-2: Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Знать: основные функциональные циклы управления в деятельности подразделений гостиниц и ресторанов; критерии эффективности работы основных подразделений и точки контроля; методы сбора и анализа данных для оценки выполнения производственных заданий подразделением. оценивать соответствие фактических показателей работы подразделения заданным плановым нормативам.
Уметь: анализировать организационную структуру подразделения, распределение зон ответственности и трудовых функций персонала; применять исследовательские методы для выявления непроизводственных потерь времени и нарушений регламентов;
Владеть: навыками диагностики проблем в операционных процессах подразделений; способностью формулировать обоснованные предложения по корректировке текущих планов работы подразделения, на основе полученных в ходе практики данных; приемами подготовки аналитической справки с рекомендациями по повышению эффективности управления конкретным подразделением.

ОПК-3: Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
Знать: критерии и нормативные требования (стандарты обслуживания, СанПиН, ГОСТы) к качеству гостиничных и ресторанных услуг; методы сбора и анализа данных для оценки фактического уровня качества процессов; факторы, влияющие на восприятие качества услуги потребителем.
Уметь: проводить наблюдение и исследование реальных процессов оказания услуг на объекте практики; выявлять несоответствия в технологических циклах гостиничного и ресторанного сервиса; анализировать собранные данные и готовить обоснованные предложения по корректировке процессов для повышения качества услуг.
Владеть: инструментарием аудита качества; навыками фиксации и документирования показателей качества в ходе исследовательской практики; приемами структурирования выводов в формате отчета с аргументацией «проблема – причина – рекомендуемое изменение».
ОПК-4: Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Знать: методологию и инструментарий маркетингового исследования рынка гостиничных и ресторанных услуг; основные каналы сбыта и спецификацию услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; принципы и инструменты продвижения применительно к отелям и ресторанам.
Уметь: проводить анализ целевой аудитории и конкурентной среды конкретного предприятия с использованием методов наблюдения и опроса; формировать базы первичных данных по результатам исследования рынка и выявлять ключевые тренды спроса; разрабатывать предложения по выбору каналов продаж и элементарной воронке продвижения для заданного типа услуг.
Владеть: навыками сбора, обработки и визуализации маркетинговой информации об организациях сферы гостеприимства и общественного питания; навыками составления аналитической записки по результатам исследования рынка; навыками презентации результатов исследования для обоснования рекомендаций по организации продаж и продвижению услуг.
ОПК-5: Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности
Знать: методы оценки экономической эффективности операционной деятельности гостиничных и ресторанных предприятий; критерии выбора альтернативных управленческих решений на основе анализа затрат, доходов и рентабельности; источники данных и показатели для сравнительного экономического анализа конкурентной среды в сфере гостеприимства.
Уметь: рассчитывать ключевые экономические показатели деятельности подразделений гостиницы или ресторана; анализировать влияние решений на финансовые результаты организации; применять методы обоснования выбора между несколькими хозяйственными альтернативами.
Владеть: навыками сбора и обработки первичной экономической информации по объекту практики; приемами расчета экономической эффективности предлагаемых улучшений (мероприятий) в рамках исследовательских задач практики; инструментами подготовки обоснованных экономических заключений по узким профессиональным вопросам.
ОПК-6: Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности
Знать: ключевые положения федерального законодательства РФ (ГК, КоАП, закон «О защите прав потребителей», о персональных данных, о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения) и базовые нормы международного права (Конвенция о договоре международной перевозки пассажиров, стандарты ВТО), регламентирующие оказание гостиничных и ресторанных услуг.
Уметь: выявлять и анализировать требования российского и международного права к документальному оформлению договорных отношений, правил проживания, оказания услуг питания и безопасности в гостинично-ресторанном комплексе в рамках исследовательских задач практики.
Владеть: навыком юридически корректного сопоставления локальных актов объекта исследования (гостиницы/ресторана) с установленными нормами законодательства РФ и международными правовыми актами при подготовке аналитической записки по итогам практики.

ОПК-7: Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности
Знать: нормативно-правовые требования РФ к охране труда, пожарной и санитарно-эпидемиологической безопасности в гостиничном и ресторанном бизнесе; порядок идентификации потенциальных опасностей для потребителей на объектах размещения и общепита.
Уметь: выявлять и анализировать с помощью исследовательских методов фактические нарушения норм охраны труда в зонах обслуживания гостей; оценивать степень соответствия условий предоставления услуг требованиям безопасности для жизни и здоровья потребителей.
Владеть: навыками документарной проверки соблюдения заинтересованными сторонами правил охраны труда при обслуживании потребителей; способностью готовить объективный отчет по результатам исследовательской практики с заключением о достаточности / недостаточности принятых мер безопасности.
ОПК-8: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
Знать: основные виды современных информационных технологий, используемые для сбора и анализа данных в индустрии гостеприимства; принципы работы с базами данных и цифровыми платформами для поиска, обработки и первичного анализа отраслевой информации в рамках исследовательской практики.
Уметь: выбирать и применять адекватные ИТ-инструменты для систематизации эмпирических данных, полученных в ходе наблюдения и сбора информации на объектах практики; использовать информационные системы для построения простых моделей, диаграмм и таблиц с целью выявления тенденций в работе гостиничного и ресторанного сервиса.
Владеть: навыками работы с отраслевым программным обеспечением и онлайн-сервисами для фиксации, хранения и первичной интерпретации результатов исследовательской деятельности; приемами безопасной и этичной работы с профессиональными цифровыми источниками данных для подготовки отчета по итогам учебной исследовательской практики.

3 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование и содержание разделов (этапов)	Семестр	СР (часы)
Раздел 1. Выдача индивидуального задания	8	
Этап 1. Выдача индивидуального задания		5
Этап 2. Изучение устава предприятия и правил внутреннего распорядка.		10
Этап 3. Составление плана сбора данных.		10
Раздел 2. Выполнение индивидуального задания		
Этап 4. Общая характеристика гостиничного предприятия		10
Этап 5. Обзор материально-технической базы: состояние номерного фонда, зон приёма и питания.		10
Этап 6. Наблюдение за стандартами обслуживания на всех этапах: бронирование, встреча, размещение, выезд.		10
Этап 7. Фиксация потоков движения гостей в течение суток.		10
Этап 8. Сбор отзывов гостей и жалобных книг за отчётный период.		10
Этап 9. Проведение коротких опросов потребителей услуг.		10
Этап 10. Сравнение заявленных в рекламе услуг с реальным положением дел.		10
Этап 11. Выявление узких мест в работе служб предприятия.		10
Раздел 3. Оформление отчета по практике		
Этап 12. Обработка полученных данных.		20
Этап 13. Составление таблиц и графиков по результатам наблюдений.		20
Этап 14. Написание отчёта с выводами о текущем уровне сервиса.		30,75
Этап 15. Подготовка предложений по улучшению качества обслуживания на основе анализа.		20
Раздел 4. Проверка и защита отчета по практике		

Этап 16. Защита письменного отчёта, содержащего описание предприятия, результаты исследований и перечень практических рекомендаций для руководителя.		20
Итого в семестре		215,75
Промежуточная аттестация (Зачет с оценкой)		0,25
Всего контактная работа и СР по практике		216

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
УК-1	Способен формулировать цель, подбирать методы и анализировать информацию для решения профессиональных задач.
УК-2	Способен формулировать цель, выбирать методы сбора данных, анализировать информацию и делать обоснованные выводы по результатам исследования.
УК-9	Способен применять методы сбора и анализа информации для решения профессиональных задач.
ОПК-1	Способен анализировать научные источники, систематизировать данные и представлять результаты исследования в установленном формате.
ОПК-2	Способен анализировать данные, выявлять закономерности, обобщать результаты и формулировать выводы для решения профессиональных задач.
ОПК-3	Способен формулировать задачи исследования, собирать и анализировать информацию для решения профессиональных проблем.
ОПК-4	Способен анализировать данные, обобщать результаты наблюдений и формулировать выводы по профилю деятельности.
ОПК-5	Способен применять методы сбора и обработки первичных данных для решения исследовательских задач в гостиничной сфере.
ОПК-6	Способен применять методы сбора, обработки и анализа данных для решения исследовательских задач в гостиничной сфере.
ОПК-7	Способен самостоятельно формулировать задачи исследования, собирать и анализировать данные о гостиничных услугах для обоснования управленческих решений.
ОПК-8	Способен формулировать задачи исследования, собирать и обрабатывать данные для анализа отраслевых процессов и готовить отчёт по результатам.

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 оцениваете качество услуг подразделения, в котором проходили практику?
2	Что конкретно Вы сделали для повышения качества этих услуг?
3	Каким образом Вы способствовали продвижению услуг отеля во время прохождения практики?
4	Какие сегменты потребителей Вы обслуживали во время практики?
5	Какие виды дополнительных гостиничных услуг были у них наиболее востребованы?
6	Как исследовалось мнение потребителей при оказании гостиничных услуг?
7	Назовите прикладные методы для исследования рынка гостиничных услуг, технологических и управленческих инноваций, которые Вы использовали при написании разделов отчёта по практике.
8	Какие прикладные методы для исследования гостиничного рынка, технологических и управленческих инноваций Вы считаете наиболее целесообразными и эффективными?
9	Какие источники профессиональной информации при анализе деятельности гостиничного предприятия Вы использовали?
10	Какие методы исследования удовлетворенности и лояльности потребителей Вы использовали во время прохождения практики? Какие выводы сделали по итогу этих исследований?
11	Как Вы в целом оцениваете качество обслуживания в отеле? Какие факторы на это влияют?
12	Согласно вашим исследованиям, соответствует ли отель заявленной категории?
13	Какие недостатки Вы выявили в процессе исследовании?

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				
Руденко, Л. Л.	Сервисная деятельность	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2021	https://www.iprbookshop.ru/99368.html
Семенова, Л. В., Корнеевец, В. С., Драгилева, И. И.	Маркетинг гостиничного предприятия	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2021	https://www.iprbookshop.ru/102273.html
Демьяненко С. Р.	Ресторанный менеджмент	Санкт-Петербург: СПбГУПТД	2017	http://publish.sutd.ru/tp_ext_inf_publish.php?id=2017660
Удалова, И. Б., Удалова, Н. А., Машинская, Е. А.	Менеджмент в туристской индустрии	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2021	http://www.iprbookshop.ru/102274.html
Дерканосова, А. А., Домбровская, Я. П., Белокурова, Е. В.	Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса (Технология мучных кулинарных изделий)	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий	2021	https://www.iprbookshop.ru/119655.html
Лысикова, О. В., Лысикова, Н. П.	Имиджелогия и связи с общественностью в социокультурной и туристической сферах	Саратов: Саратовский государственный технический университет имени Ю.А. Гагарина, ЭБС АСВ	2021	https://www.iprbookshop.ru/122621.html
5.1.2 Дополнительная учебная литература				
Лисевич, А. В., Лунтова, Е. В.	Маркетинг в туристской индустрии	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2021	https://www.iprbookshop.ru/102272.html
Родионова, Н. С., Домбровская, Я. П., Дерканосова, А. А., Белокурова, Е. В.	Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий	2021	https://www.iprbookshop.ru/119656.html

6.2 Перечень профессиональных баз данных и информационно-справочных систем

Единый реестр объектов классификации в сфере туристской индустрии https://tourism.fsa.gov.ru/

Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики (раздел «Туризм») https://rosstat.gov.ru/statistics/turizm

Официальный сайт Министерства экономического развития (раздел «Туризм») https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/

Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства» https://национальныепроекты.рф/projects/turizm

Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии https://www.rst.gov.ru/

Федеральный информационный фонд стандартов https://www.gostinfo.ru/

Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации https://rha.ru/

Официальный сайт Российского союза туриндустрии http://www.rostourunion.ru/

Официальный сайт Ассоциации туроператоров России https://www.atorus.ru/

Портал «ProHotel» https://prohotel.ru/

Портал «Tourdom» https://www.tourdom.ru/

Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk» https://www.frontdesk.ru/

Информационно-аналитический портал «Hospitality Guide» https://hospitalityguide.ru/

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» http://www.consultant.ru/

Справочно-правовая система «Гарант» http://www.garant.ru/

Электронная библиотечная система «Znanium.com» https://znanium.com/

Электронная библиотечная система «Book.ru» http://www.book.ru/

Образовательная платформа «Юрайт» https://urait.ru/

Электронная библиотечная система «IPRbooks» http://www.iprbookshop.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