

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
"САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
АЭРОКОСМИЧЕСКОГО ПРИБОРОСТРОЕНИЯ"

Кафедра № 62

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель образовательной программы

доц., к.э.н., доц.

(должность, уч. степень, звание)

С.В. Шепелева

(инициалы, фамилия)

(подпись)

«10» февраля 2026 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
вид практики

исследовательская
тип практики

Код направления подготовки/ специальности	43.03.03
Наименование направления подготовки/ специальности	Гостиничное дело
Наименование направленности/ специализации	Организация гостиничных услуг
Форма обучения	очная
Год приема	2026

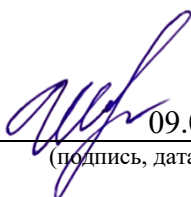
Санкт-Петербург –2026

Лист согласования рабочей программы дисциплины

Программу составил (а)

доц., к.э.н., доц.

(должность, уч. степень, звание)

09.02.2026
(подпись, дата)С. В. Шепелева

(инициалы, фамилия)

Программа одобрена на заседании кафедры № 62

«10» февраля 2026 г, протокол № 7

Заведующий кафедрой № 62

д.э.н., проф.

(уч. степень, звание)

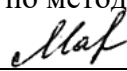
10.02.2026
(подпись, дата)К.В. Лосев

(инициалы, фамилия)

Заместитель декана факультета №6 по методической работе

ст. преподаватель

(должность, уч. степень, звание)

10.02.2026
(подпись, дата)М.Б. Капелюш

(инициалы, фамилия)

Аннотация

Производственная исследовательская практика входит в состав части, формируемой участниками образовательных отношений, образовательной программы подготовки обучающихся по направлению подготовки/ специальности 43.03.03 «Гостиничное дело» направленность/специализация «Организация гостиничных услуг». Организацию и проведение практики осуществляет кафедра №62.

Цель проведения производственной практики:

(вид практики)

- осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания;
- обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания;
- применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере;
- проектировать объекты профессиональной деятельности;
- применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности.

Задачи проведения производственной практики:

(вид практики)

- организовать оценку и обеспечить текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;
- владеть навыками выявления проблем в системе контроля и определения уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- уметь применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;
- владеть навыками проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности по созданию новых организаций и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- знать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности;
- уметь применять прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности;
- владеть навыками нахождения требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности; методами исследования удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинга качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

Производственная исследовательская практика обеспечивает формирование у обучающихся следующих

универсальных компетенций:

УК-3 «Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде»;

профессиональных компетенций:

ПК-7 «Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности»

Содержание практики охватывает круг вопросов, связанных с исследованием деятельности гостиничных предприятий, с формированием и закреплением умений и навыков применения теоретических знаний, полученных в процессе обучения для решения практических и прикладных задач.

Промежуточная аттестация по практике осуществляется путем защиты отчетов, составляемых обучающимися по итогам практики. Форма промежуточной аттестации по практике – дифференцированный зачет.

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Язык обучения русский.

1. ВИД, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

1.1. Вид практики – производственная

1.2. Тип практики – исследовательская

1.3. Форма проведения практики – проводится:

– допускается сочетание дискретного проведения практик по их видам и по периодам (учебная практика проводится в течение 2 семестра, а производственная практика проводится в конце семестров 4, 6 и 8).

1.4. Способы проведения практики – стационарная, выездная.

1.5. Место проведения практики – ГУАП или профильная организация.

2. ЦЕЛЬ И ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

2.1. Цель проведения практики

Целью проведения производственной исследовательской практики является:

– 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;

Задачи проведения производственной практики:

(вид 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;

– организовать оценку и обеспечить текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;

– владеть навыками выявления проблем в системе контроля и определения уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

– уметь применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;

– владеть навыками проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности по созданию новых организаций и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

– знать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности;

– уметь применять прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности;

– владеть навыками нахождения требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности; методами исследования удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинга качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

2.2. В результате прохождения практики обучающийся должен обладать следующими компетенциями или их частями. Компетенции и индикаторы их достижения приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Перечень компетенций и индикаторов их достижения

Категория (группа) компетенции	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.Д.1 определяет свою позицию по отношению к поставленной в проекте проблеме, осознанно выбирает свою роль в команде УК-3.Д.2 проявляет в своем поведении способность к совместной проектной деятельности на благо общества, отдельных сообществ и граждан УК-3.Д.3 учитывает в рамках реализации проекта социальный контекст и действует с учетом своей роли в команде для достижения целей общественного развития
Профессиональные компетенции	ПК-7 Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	ПК-7.3.1 знать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности ПК-7.У.1 уметь применять прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Практика может базироваться на знаниях, умениях и навыках, ранее приобретенных обучающимися при изучении следующих дисциплин и прохождения практик:

- «Производственная сервисная практика»,
- «Организация гостиничной деятельности»
- «Технологии гостиничной деятельности»,
- «Экономика»,
- «Менеджмент в профессиональной деятельности»,
- «Маркетинг в профессиональной деятельности»,
- «Методы исследовательской деятельности»,
- «Бизнес-планирование в профессиональной деятельности».
- «Технологии ресторанной деятельности».

Результаты прохождения данной практики, имеют как самостоятельное значение, так и могут использоваться при изучении других дисциплин и прохождения практик:

- «Управление проектами в индустрии гостеприимства»,
- «Инновации в гостиничном деле».
- «Управление продажами в гостиницах и ревеню менеджмент»,
- «Межкультурные коммуникации в гостеприимстве»,
- «Преддипломная практика».

4. ОБЪЕМ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРАКТИКИ

Объем и продолжительность практики представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Объем и продолжительность практики

Номер семестра	Трудоемкость, (ЗЕ)	Продолжительность практики в неделях (академ. часах ¹)	Практическая подготовка, (академ. час)
1	2	3	4
6	3	2	80
Общая трудоемкость практики, ЗЕ	3	2	80

Примечание:

¹– продолжительность указывается в часах при реализации распределенного по семестру проведения практики

Практическая подготовка заключается в непосредственном выполнении обучающимися определенных трудовых функций, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Промежуточная аттестация по практике проводится в виде дифференцированного зачета.

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

График (план) прохождения практики представлен в таблице 3.

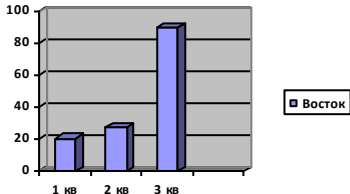
Таблица 3 – График (план) прохождения практики

№ этапа	Содержание этапов прохождения практики
1.	<i>Выдача индивидуального задания. Инструктаж по технике безопасности</i>
2.	<i>Выполнение индивидуального задания (рекомендуется разбить на отдельные разделы) *</i>
2.1	<i>Общая характеристика гостиничного предприятия</i>
2.20	<i>Исследование основных показателей деятельности гостиницы</i>
2.3	<i>Сегментация потребителей гостиничных услуг</i>
2.4	<i>Анализ конкурентов, SWOT-анализ</i>
2.5	<i>Проект мероприятий совершенствования деятельности гостиницы по результатам исследования</i>
3.	<i>Оформление отчета по практике</i>
4.	<i>Проверка и защита отчета по практике</i>

Таблица 3а – Содержание разделов отчета по практике

№ п/п	Наименование темы, осваиваемые общекультурные и профессиональные компетенции	Содержание раздела (темы)
1	2.1. Общая характеристика гостиничного предприятия	<u>История гостиницы.</u> История предприятия (сети), дата постройки, Здание построено по типовому или индивидуальному проекту. Членство гостиницы в корпорациях и международных ассоциациях. Участие гостиницы в

ПК-7	международных, российских и СПб конкурсах. Награды и звания. Обслуживание различных международных и российских мероприятий: съездов, конференций, олимпиад и т.п. <u>Характеристика гостиницы.</u> Название; юридическое название. Организационно-правовая форма. Адрес, месторасположение, основные подъезды к гостинице, ближайшие достопримечательности. Категория гостиницы (звездность). Торговая марка (логотип). Этажность, вместимость номерного фонда, типы номеров и их характеристика и стоимость. Таблица № - Характеристика номерного фонда гостиничного предприятия <table><tr><td>Тип номера</td><td>Количество</td><td>Характеристика.</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table> Особенности интерьера. <u>Организация питания гостей в гостинице.</u> Рестораны кафе и бары гостиницы, название, расположение, режим работы. количество залов, количество посадочных мест, кухня, средний чек, скидки, виды обслуживания (банкеты, фуршеты), служба доставки готовой продукции, развлекательные и музыкальные программы. Виды помещений ресторана. Лобби-бары и кафе, их предназначение и особенности работы. Служба room service. Заказ и доставка блюд и напитков в номера. <u>Дополнительные услуги</u> Таблица № - Характеристика дополнительных услуг, оказываемых за дополнительную плату. <table><tr><td>Группы услуг</td><td>Перечень услуг отеля</td></tr><tr><td>1.Культурно - досуговые и культурно-зрелищные услуги гостиницы</td><td></td></tr><tr><td>2.Спортивно-оздоровительные услуги гостиницы</td><td></td></tr><tr><td>3. Торговые услуги</td><td></td></tr><tr><td>4.Бизнес -услуги гостиницы</td><td></td></tr><tr><td>5.Транспортные услуги</td><td></td></tr><tr><td>6. Бытовые услуги</td><td></td></tr></table> Анализ таблицы. Характеристика дополнительных услуг, оказываемых за дополнительную плату. Выводы, рекомендации. Организационная структура управления в отеле. Штатное расписание. График выхода персонала на работу и его анализ. <u>Характеристика подразделения, где студент проходит практику.</u> Организационная структура, штатное расписание, графики выхода сотрудников на работу, оказываемые подразделением услуги, оценка их востребованности для гостей и качество услуг.	Тип номера	Количество	Характеристика.				Группы услуг	Перечень услуг отеля	1.Культурно - досуговые и культурно-зрелищные услуги гостиницы		2.Спортивно-оздоровительные услуги гостиницы		3. Торговые услуги		4.Бизнес -услуги гостиницы		5.Транспортные услуги		6. Бытовые услуги	
Тип номера	Количество	Характеристика.																			
Группы услуг	Перечень услуг отеля																				
1.Культурно - досуговые и культурно-зрелищные услуги гостиницы																					
2.Спортивно-оздоровительные услуги гостиницы																					
3. Торговые услуги																					
4.Бизнес -услуги гостиницы																					
5.Транспортные услуги																					
6. Бытовые услуги																					
2	2.2 Исследование основных показателей деятельности Основные экономические показатели деятельности отеля за последние два/три года, их анализ. Динамика загрузки отеля по месяцам за последние три года и её анализ.																				

	ГОСТИНИЦЫ ПК-7	<table><tr><td></td><td>ян.</td><td>фев</td><td>март</td><td>апр</td><td>май</td><td>июнь</td><td>июль</td><td>авг</td><td>...</td><td>...</td><td>Ср. загр. за год %</td></tr><tr><td>2016</td><td>...</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>2017</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>2018</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>		ян.	фев	март	апр	май	июнь	июль	авг	...	...	Ср. загр. за год %	2016	...										2017											2018										
			ян.	фев	март	апр	май	июнь	июль	авг	...	...	Ср. загр. за год %																																		
		2016	...																																												
		2017																																													
		2018																																													
Динамика выручки за 3 года Динамика ADR за 3 года Динамика RevPAR за 3 года  Если студент проходит практику в обособленном структурном подразделении, которое учитывает отдельные экономические показатели (предприятия питания, конференц-сервис, спа-услуги и т.п.), то целесообразно сделать анализ экономических показателей данного структурного подразделения.																																															
3	2.3 Сегментация потребителей гостиничных услуг УК-3	Сегментирование рынка потребителей по географическому, демографическому, психографическому признакам, по типу поведения (диаграммы). Выбор целевой аудитории. Профили потребителей. Если студент проходит практику в обособленном структурном подразделении, то целесообразно сделать анализ целевой аудитории, пользующейся услугами данного структурного подразделения.																																													
4	2.4 Анализ конкурентов. SWOT-анализ. УК-3 ПК-7	Анализ конкурентоспособности гостиницы: - определение пула конкурентов; - сравнение гостиниц по разным критериям (таблица). 8-12 критериев. Таблица - Анализ конкурентного положения гостиницы. <table><tr><th rowspan="2">Показатели</th><th colspan="4">Гостиницы</th></tr><tr><th>Наш отель</th><th>Гост.1</th><th>Гост.2</th><th>Гост.3</th></tr><tr><td>1.</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>2.</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>...</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> Вывод о конкурентном положении гостиницы. Если студент проходит практику в обособленном структурном подразделении, то целесообразно включить в анализ и сравнить конкурентные показатели в том числе данного структурного подразделения.	Показатели	Гостиницы				Наш отель	Гост.1	Гост.2	Гост.3	1.					2.					...																									
Показатели	Гостиницы																																														
	Наш отель	Гост.1	Гост.2	Гост.3																																											
1.																																															
2.																																															
...																																															

		Вывод
5	2.5 Проект мероприятий совершенствования деятельности гостиницы по результатам исследования ПК-3	Решение вопросов по недостаткам деятельности отеля (слабым сторонам). Рекомендуется представить Дерево целей. Обозначить конкретные предложения, инновации по совершенствованию деятельности гостиницы (подразделения гостиницы, где студент проходил практику), изложить и рассчитать затраты на предложенные мероприятия. Рассчитать экономическую эффективность предложенных мероприятий.

* Во время исследовательской практики студент может выполнять следующие виды индивидуальных заданий:

- совершенствование организации работы структурного подразделения гостиничного предприятия;
- совершенствование основных или дополнительных услуг, оказываемых структурным подразделением отеля;
- разработка новых услуг для структурного подразделения отеля;
- оптимизация техпроцессов / стандартов / должностных инструкций / бизнес-процессов в структурном подразделении отеля;
- направления оптимизации деятельности малого гостиничного предприятия;
- иные формы заданий, согласованные с руководителем практики от вуза.

6. ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Промежуточная аттестация по практике осуществляется путем защиты отчетов, составляемых обучающимися по итогам практики.

Отчет по практике составляется в соответствии с РДО ГУАП. СМК 3.161.

Отчетная документация по практике обязательно содержит:

Индивидуальное задание по практике (Приложение Б - РДО ГУАП. СМК 3.161.).

Отчет о прохождении практики, включающий в себя:

- титульный лист (Приложение В - РДО ГУАП. СМК 3.161);
- индивидуальное задание;
- отзыв руководителя (характеристика) от профильной организации о практике обучающегося
- материалы о выполнении индивидуального задания, содержательную часть отчета по практике;
- выводы по результатам практики;
- список использованных источников.

Отзыв руководителя (характеристика) от профильной организации о практике обучающегося (в случае прохождения практики в профильной организации) (Приложение Г - РДО ГУАП. СМК 3.161).

Промежуточная аттестация по итогам практики проводится в форме дифференцированного зачета, по четырехбалльной системе и выполняется путем защиты отчетов, составляемых обучающимися по результатам прохождения практики.

7. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

7.1. Состав оценочных средств приведен в таблице 4.

Таблица 4 – Состав оценочных средств для промежуточной аттестации по практике

Вид промежуточной аттестации	Перечень оценочных средств
Дифференцированный зачет	Вопросы для оценки уровня сформированности компетенций по соответствующему виду и типу практики ¹
	Требования к оформлению отчета по практике
	Требования к содержательной части отчета по практики на основании индивидуального задания

Примечание:

¹ – при наличии

7.2. Аттестация по итогам практики проводится руководителем практики от ГУАП в форме дифференцированного зачета в порядке, предусмотренном локальными нормативными актами ГУАП и в соответствии с критериями оценки уровня сформированности компетенций п.7.3 настоящей программы.

7.3. Для оценки критериев уровня сформированности (освоения) компетенций обучающимися применяется 5-балльная шкала, которая приведена в таблице 5. В течение семестра может использоваться 100-балльная шкала модульно-рейтинговой системы Университета, правила использования которой, установлены соответствующим локальным нормативным актом ГУАП.

Таблица 5 – Шкала оценки критериев уровня сформированности компетенций

Оценка компетенции	Характеристика сформированных компетенций
5-балльная шкала	
«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.
«хорошо»	Обучающийся: – глубоко усвоил материал при прохождении практики; – уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает; – делает выводы и обобщения; – содержание отчета по практике обучающегося полностью

Оценка компетенции	Характеристика сформированных компетенций
5-балльная шкала	
	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.
«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.
«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.

7.4. Перечень вопросов для оценки индикаторов достижения компетенций и уровня сформированности компетенций по соответствующему виду и типу практики представлен в таблице 6 (при наличии).

Таблица 6 – Перечень вопросов для оценки индикаторов достижения компетенций и уровня сформированности компетенций

№ п/п	Перечень вопросов для оценки индикаторов достижения компетенций и уровня сформированности компетенций	Код компетенции	Код индикатора
1	Назовите обозначенные в отчете проблемы, которые необходимо решать в первую очередь.	УК-3	УК-3.Д.1
2	Насколько вам было интересно и комфортно работать в команде отеля?	УК-3	УК-3.Д.2

3	Чувствовали ли вы свою востребованность и компетентность в отдельных вопросах, решаемых командой отеля?	УК-3	УК-3.Д.3
4	Назовите прикладные методы для исследования рынка, которые вы использовали при написании отчёта. Обозначьте какие технологические и управленческие инновации Вы заметили в деятельности отеля.	ПК-7	ПК-7.3.1
5	Перечислите инновации (технологические, управленческие и др.), которые Вы бы рекомендовали для совершенствования деятельности отеля.	ПК-7	ПК-7.У.1

7.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания индикаторов компетенций:

– МДО ГУАП. СМК 2.77 «Положение о модульно-рейтинговой системе оценки качества учебной работы обучающихся в ГУАП».

8. ПЕРЕЧЕНЬ ПЕЧАТНЫХ И ЭЛЕКТРОННЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ И ЭЛЕКТРОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

8.1. Печатные и электронные учебные издания

Перечень печатных и электронных учебных изданий, необходимой для проведения практики, приведен в таблице 7.

Таблица 7 – Перечень печатных и электронных учебных изданий

Шифр/ URL адрес	Библиографическая ссылка	Количество экземпляров в библиотеке (кроме электронных экземпляров)
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/950629	Никольская, Е. Ю. Аналитика гостиничного рынка : учебное пособие / Е. Ю. Никольская, С. В. Данильченко, Д. В. Галкин. — Москва : Русайнс, 2024. — 220 с. — ISBN 978-5-466-03607-7. — URL: https://book.ru/book/950629 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/961263	Киселева, Р. Ф. Предоставление гостиничных услуг : учебник / Р. Ф. Киселева. — Москва : КноРус, 2026. — 212 с. — ISBN 978-5-406-15837-1. — URL: https://book.ru/book/961263 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/944843	Никольская, Е. Ю. Практические рекомендации по развитию малых средств размещения в регионах России : монография / Е. Ю. Никольская, Д. В. Галкин. — Москва : Русайнс, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-4365-9793-5. — URL: https://book.ru/book/944843 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для	Гостиничный бизнес в современной	

авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/962202	экономике : учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, А. А. Романов [и др.]. — Москва : Русайнс, 2026. — 237 с. — ISBN 978-5-466-11631-1. — URL: https://book.ru/book/962202 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/953724	Никольская, Е. Ю. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Е. Ю. Никольская, Д. В. Галкин. — Москва : Русайнс, 2024. — 265 с. — ISBN 978-5-466-06617-3. — URL: https://book.ru/book/953724 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/950692	Никольская, Е. Ю. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг : учебник / Е. Ю. Никольская, Л. А. Попов, А. П. Ковальчук. — Москва : КноРус, 2024. — 343 с. — ISBN 978-5-406-10939-7. — URL: https://book.ru/book/950692 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/953045	Никольская, Е. Ю. Управление качеством гостиничных услуг : учебник / Е. Ю. Никольская, А. А. Тихненко, Л. А. Попов. — Москва : Русайнс, 2024. — 197 с. — ISBN 978-5-466-05565-8. — URL: https://book.ru/book/953045 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/958212	Никольская, Е. Ю. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие / Е. Ю. Никольская, М. Е. Успенская, Д. В. Галкин, Л. И. Скабеева. — Москва : КноРус, 2025. — 298 с. — ISBN 978-5-406-14773-3. — URL: https://book.ru/book/958212 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/963208	Чередниченко, Ю. П. Предоставление гостиничных услуг : учебник / Ю. П. Чередниченко. — Москва : КноРус, 2027. — 159 с. — ISBN 978-5-406-16642-0. — URL: https://book.ru/book/963208 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/956634	Организация гостиничного дела : учебное пособие / Л. И. Черникова, В. В. Баева, Е. В. Бокарева [и др.] ; под ред. Л. И. Черниковой. — Москва : КноРус, 2025. — 192 с. — ISBN 978-5-406-14108-3. — URL: https://book.ru/book/956634 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/96048	Ушаков, Р. Н. Управление ресурсами гостиничного предприятия : монография / Р. Н. Ушаков, И. Г. Шадская, Т. А. Василенко, Ж. В. Жираткова. — Москва : Русайнс, 2025. — 125 с. — ISBN 978-5-466-10405-9. — URL:	

0	https://book.ru/book/960480 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/939986	Гостиничный менеджмент : учебное пособие / А. А. Федупин, Л. И. Скабеева, Л. Л. Духовная [и др.] ; под ред. А. А. Федупина. — Москва : КноРус, 2022. — 405 с. — ISBN 978-5-406-06950-9. — URL: https://book.ru/book/939986 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/932298	Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие / А. Н. Лазарев, Н. А. Зайцева, С. В. Огнева [и др.] ; под ред. А. Н. Лазарева. — Москва : КноРус, 2019. — 304 с. — ISBN 978-5-406-07363-6. — URL: https://book.ru/book/932298 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/958297	Гостиничное и ресторанное дело : учебное пособие / ; под ред. А. Д. Чудновского, Коллектив авторов. — Москва : Русайнс, 2025. — 87 с. — ISBN 978-5-466-09344-5. — URL: https://book.ru/book/958297 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/958769	Синицына, О. Н. Основы маркетинга гостиничных услуг : учебник / О. Н. Синицына. — Москва : КноРус, 2026. — 186 с. — ISBN 978-5-406-14921-8. — URL: https://book.ru/book/958769 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/932783	Дусенко, С. В., Инновационные направления развития туризма и гостеприимства в современной России : монография / С. В. Дусенко, ; под общ. ред. С. В. Дусенко. — Москва : Русайнс, 2019. — 231 с. — ISBN 978-5-4365-3581-4. — URL: https://book.ru/book/932783 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	

8.2. Электронные образовательные ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для проведения практики, представлен в таблице 8.

Таблица 8 – Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для проведения практики

URL адрес	Наименование
https://pro.guap.ru/	Элементы электронного курса по дисциплине размещены внутри ЭИОС ГУАП «Интегрированная среда обучения»

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

9.1. Перечень программного обеспечения

Перечень программного обеспечения, используемого при проведении практики, представлен в таблице 9.

Таблица 9 – Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование
1	Электронная информационно-образовательная среда ГУАП «Интегрированная среда обучения» (https://pro.guap.ru/ разработана сотрудниками ГУАП (введена в эксплуатацию приказом ГУАП от 06.06.2017 № 05-215/17), перечень модулей и их функциональное назначение изложены по ссылке https://guap.ru/it/system/iso
2	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет» (https://guap.ru/), разработан сотрудниками ГУАП (введен в эксплуатацию Приказом ГУАП от 23.03.2023 № 05-145/23)
3	Microsoft Office 2019 (договор ГУАП, информация о лицензии представлена по ссылке https://guap.ru/it/system/iso/po)
4	LibreOffice 5 (Лицензия LGPLv3)
5	MozillaFirefox(лицензии GPL/LGPL/MPL)
6	VLC mediaplayer (Лицензия: GNU LesserGeneralPublicLicense v2.1+)

9.2. Перечень информационных справочных систем

Перечень информационных справочных систем, используемых при проведении практики, представлен в таблице 10.

Таблица 10 – Перечень информационно-справочных систем

№ п/п	Наименование
	Электронные библиотечные ресурсы и системы
1	Электронный каталог библиотеки ГУАП с доступом к базе полнотекстовых изданий (https://lib.guap.ru/), доступ через личный кабинет читателя библиотеки ГУАП
2	Научная электронная библиотека «eLIBRARY» (https://elibrary.ru/), доступ через личный кабинет читателя библиотеки ГУАП, а также по IP -адресам ГУАП
3	ЭБС «Лань» (https://e.lanbook.com/), доступ через личный кабинет читателя библиотеки ГУАП, а также по IP -адресам ГУАП
4	ЭБС Znanium (https://znanium.ru/), доступ через личный кабинет читателя библиотеки ГУАП, а также по IP -адресам ГУАП
5	Образовательная платформа «Юрайт» (https://urait.ru/), доступ через личный кабинет читателя библиотеки ГУАП, а также по IP -адресам ГУАП
6	Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» (https://cyberleninka.ru/), свободный доступ
	Информационные и справочно-правовые системы
1	"Консультант Плюс" (www.consultant.ru) сетевая версия для образовательных организаций, доступ по IP -адресам ГУАП
	Современные профессиональные базы данных
1	Журнал «Современный отель» (https://ru.hotel.report/), свободный доступ
2	Журнал «Ресторановедъ» (https://restoranoved.ru/articles/marina-naumova-dolzheny-

	ostavatsya-shefy-kotorye-budut-nesti-tradiczii-i-kulturu-svoej-strany/), свободный доступ
3	Журнал «Санаторно-курортная отрасль» (https://sko-online.ru/), свободный доступ
4	Hotelier.PRO — онлайн-журнал для профессионалов отельного бизнеса и специалистов гостиничной индустрии, занимающихся управлением (https://hotelier.pro/), свободный доступ
5	Welcome Times — сетевое издание для отельеров, рестораторов, топ-менеджеров гостиничного бизнеса и специалистов в сфере HoReCa (https://welcometimes.ru/), свободный доступ
6	HoReCa Magazine — ежедневный деловой интернет-журнал для всех участников рынка индустрии гостеприимства и питания. Журнал охватывает все аспекты работы в гостиницах и ресторанах (https://www.horeca-magazine.ru/), свободный доступ
7	Frontdesk.ru — интернет-портал, индустрии гостеприимства в России и странах СНГ (https://www.frontdesk.ru/), свободный доступ
8	Hotel.Report — информационно-аналитический портал для профессионалов гостиничного бизнеса и туристической индустрии (https://ru.hotel.report/), свободный доступ

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики, представлено в таблице 11.

Таблица 11 – Материально-техническая база

№ п/п	Наименование материально-технической базы
1.	Учебные и научные лаборатории кафедры № 62
2.	Производственные, служебные и общественные помещения гостиничного предприятия

Лист внесения изменений в рабочую программу практики

Дата внесения изменений и дополнений. Подпись внесшего изменения	Содержание изменений и дополнений	Дата и № протокола заседания кафедры	Подпись зав. кафедрой