

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

преддипломная
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

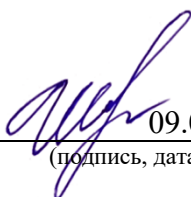
Санкт-Петербург –2026

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)

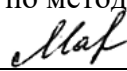
10.02.2026
(подпись, дата)К.В. Лосев

(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 преддипломная 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)

– проведение практического исследования (сбор материалов) для выполнения выпускной квалификационной работы.

Задачи проведения производственной практики:

(вид практики)

– 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.

Производственная преддипломная практика обеспечивает формирование у обучающихся следующих

универсальных компетенций:

УК-1 «Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач»,

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»,

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

УК-5 «Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах»;

профессиональных компетенций:

ПК-1 «Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания»,

ПК-2 «Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания»,

ПК-3 «Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере»,

ПК-4 «Интернет-маркетинг»,

ПК-5 «Способен проектировать объекты профессиональной деятельности»,

ПК-6 «Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса»,

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

Содержание практики охватывает круг вопросов, связанных 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 24 зачетных единицы, 864 часа.

Язык обучения русский.

1. ВИД, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

1.1. Вид практики – производственная

1.2. Тип практики – преддипломная

1.3. Форма проведения практики – проводится:

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

1.4. Способы проведения практики – стационарная, выездная.

1.5. Место проведения практики – ГУАП и профильные организации.

2. ЦЕЛЬ И ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

2.1. Цель проведения практики

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.

Промежуточная аттестация по практике осуществляется путем защиты отчетов.

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-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.Д.3 определяет требования и ожидания заинтересованных сторон с учетом социального контекста
Универсальные компетенции	УК-2 Способен определять круг	УК-2.Д.1 вырабатывает гипотезу решения в целях реализации проекта в условиях

	задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ресурсных, нормативных и этических ограничений, регулярного проведения рефлексивных мероприятий для развития гражданственности и профессионализма участников проекта УК-2.Д.2 разрабатывает паспорт проекта с учетом компетенций студенческой команды, имеющихся ресурсов, а также самоопределения участников проекта по отношению к решаемой проблеме УК-2.Д.3 целенаправленно использует академические знания и умения для достижения целей социально-ориентированного проекта и общественного развития
Универсальные компетенции	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.3.1 знать основы социального взаимодействия
Универсальные компетенции	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.Д.7 эффективно применяет рефлексивные практики для осмысления результатов и присвоения опыта реализации социально-ориентированных проектов; осознания взаимосвязей между академическими знаниями, гражданственности и позитивными социальными изменениями
Профессиональные компетенции	ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1.3.1 знать принципы формирования цели и задач деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; приемы текущего и перспективного планирования потребностей департаментов в материальных ресурсах и персонале; бизнес-процессы, регламенты и стандарты в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания ПК-1.У.1 уметь организовать оценку и обеспечить текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале ПК-1.В.1 владеть навыками организации бизнес-процессов, создания регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; организации

		процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
Профессиональные компетенции	ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2.У.1 уметь осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПК-2.В.1 владеть навыками выявления проблем в системе контроля и определения уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Профессиональные компетенции	ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	ПК-3.3.1 знать современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий ПК-3.3.2 знать Законодательство Российской Федерации, регулирующее сферу бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного предприятия ПК-3.У.1 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 ПК-3.В.1 владеть навыками разработки бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов; навыками разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья
Профессиональные компетенции	ПК-4 Интернет-маркетинг	ПК-4.В.1 владеть навыками организации работ по привлечению трафика на площадки и конверсии его в целевые действия в интернет-маркетинге; навыками составления информационно-аналитической справки; навыками разработки рекламных модулей, e-mail-рассылок, лендингов на цифровой платформе, уникального торгового предложения; навыками разработки контент-

		плана, навыками ведения аккаунтов/сообществ в социальных сетях
Профессиональные компетенции	ПК-5 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	ПК-5.3.1 знать технологии процесса проектирования услуг и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности, которые направлены на развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПК-5.У.1 уметь определять цели и задачи проекта, составлять технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности
Профессиональные компетенции	ПК-6 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ПК-6.У.2 уметь разрешать проблемные ситуации потребителей, партнеров и заинтересованных сторон
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 ПК-7.В.1 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

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»,
- «Производственная исследовательская практика»,
- «Бизнес-планирование в профессиональной деятельности»,
- «Экономика».
- «Менеджмент в профессиональной деятельности»,

- «Маркетинг в профессиональной деятельности»,
- «Организация гостиничной деятельности»,
- «Управление продажами в гостиницах и речному менеджмент»,
- «Технологии ресторанной деятельности»,
- «Управление персоналом в индустрии гостеприимства»,
- «Технологии гостиничной деятельности».
- «Инновации в гостиничном деле»,
- «Межкультурные коммуникации в гостеприимстве».

Результаты прохождения данной практики, имеют как самостоятельное значение, так и могут использоваться при Государственной итоговой аттестации.

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
8	24	16	640
Общая трудоемкость практики, ЗЕ	24	16	640

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>Организационно-экономическая характеристика объекта исследования</i>
2.2.	<i>Анализ внутренней среды средства размещения</i>
2.3.	<i>Анализ внешней среды гостиницы</i>
2.4.	<i>Исследование проблемы по теме ВКР</i>
2.5.	<i>Разработка предложений по совершенствованию предмета исследования в отеле</i>

№ этапа	Содержание этапов прохождения практики
3.	<i>Оформление отчета по практике</i>
4.	<i>Проверка и защита отчета по практике</i>

Таблица 3а – Содержание разделов отчета по преддипломной практике

№ п/п	Наименование темы, осваиваемые общекультурные и профессиональные компетенции	Содержание раздела (темы)														
1	1. Организационно-экономическая характеристика объекта исследования УК-1, УК-2, ПК-6	1.1 История гостиницы. История предприятия (сети), дата постройки, Здание построено по типовому или индивидуальному проекту. Членство гостиницы в корпорациях и международных ассоциациях. Участие гостиницы в международных, российских и СПб конкурсах. Награды и звания. Обслуживание различных международных и российских мероприятий: съездов, конференций, олимпиад и т.п. 1.2 Характеристика гостиницы: Название; юридическое название. Организационно-правовая форма. Адрес, месторасположение, инфраструктура, основные подъезды к гостинице, ближайшие достопримечательности. Категория гостиницы. Торговая марка (логотип). Этажность, вместимость номерного фонда, типы номеров и их характеристика и стоимость. Таблица – Характеристика номерного фонда отеля <table><tr><th>Тип номера</th><th>Количество</th><th>Характеристика</th><th>Стоимость</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> Особенности интерьера. Востребованность различных типов номеров у гостей. Динамика загрузки номерного фонда по периодам. Инфраструктура отеля и её назначение. 1.3 Организация питания гостей в гостинице. Рестораны кафе и бары гостиницы: название, расположение, режим работы, количество залов, количество посадочных мест, загрузка залов, вид кухни, средний чек, скидки, виды обслуживания (банкеты, фуршеты), служба доставки готовой продукции, развлекательные и музыкальные программы и т. п. Лобби-бары и кафе, их предназначение и особенности работы. Служба room service. Организация приема заказов и доставка блюд и напитков в номера. Меню рум-сервис, особенности обслуживания. 1.4 Объекты инфраструктуры отеля. Таблица - Характеристика объектов инфраструктуры. <table><tr><th>Вид объекта</th><th>Характеристика объекта</th><th>Предоставляемые услуги на объекте</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table> Анализ востребованности объектов инфраструктуры.	Тип номера	Количество	Характеристика	Стоимость					Вид объекта	Характеристика объекта	Предоставляемые услуги на объекте			
Тип номера	Количество	Характеристика	Стоимость													
Вид объекта	Характеристика объекта	Предоставляемые услуги на объекте														

2	2. Исследование внутренней среды предприятия (выбрать в соответствии с темой исследования) УК-1, УК-2, УК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-7	2.1 Анализ организационной структуры гостиницы Определение типа и общая характеристика организационной структуры управления, анализ ее схемы. Характеристика отдельных уровней и звеньев управления, преобладающих типов связей. Анализ функционально-организационной модели управления. Выявление проблем структуры управления на предприятии. Определение эффективности и экономичности структуры управления. Разработка рекомендаций по совершенствованию организационной структуры управления (если выявлены проблемы). Обозначить подразделение и персонал в отеле, обеспечивающие противодействие проявлениям экстремизма и терроризма. Какие меры по профилактике экстремизма и терроризма проводятся в отеле.																																																
3		2.2 Основные показатели деятельности гостиницы - динамика загрузки <table><tr><td></td><td><u>ян.</u></td><td><u>фев</u></td><td>март</td><td><u>апр</u></td><td>май</td><td>июнь</td><td>июль</td><td><u>авг</u></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><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><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><td></td></tr></table> Динамика выручки за 3 года Динамика ADR Динамика RevPAR Выручка – динамика за 3 года Прибыль – динамика за 3 года Проанализировать в динамике экономические показатели и предложить обоснованные экономические решения для увеличения прибыли отеля.		<u>ян.</u>	<u>фев</u>	март	<u>апр</u>	май	июнь	июль	<u>авг</u>	...	...	Ср. загр. за год %	2016	...											2017	%											2018											
	<u>ян.</u>	<u>фев</u>	март	<u>апр</u>	май	июнь	июль	<u>авг</u>	...	...	Ср. загр. за год %																																							
2016	...																																																	
2017	%																																																	
2018																																																		
4		2.3 Анализа маркетинговой стратегии гостиницы -продуктовая (товарная) политика; -ценовая политика; -сбытовая политика; -политика рыночного продвижения.																																																
5		2.4 Исследование качества услуг гостиницы (основных и дополнительных) на основе отзывов гостей и соответствия существующих стандартов обслуживания. <table><tr><td>Услуга отеля</td><td>Характеристика качества услуги</td></tr><tr><td>1...</td><td></td></tr><tr><td>2...</td><td></td></tr></table> Анализ удовлетворенности гостей на основе отзывов в Интернет; опроса гостей в отеле и др. источников. Найти индекс потребительской удовлетворенности, показатель NPS.	Услуга отеля	Характеристика качества услуги	1...		2...																																											
Услуга отеля	Характеристика качества услуги																																																	
1...																																																		
2...																																																		

		(материальная, нематериальная), достоинства и недостатки системы; – исследование системы адаптации персонала в гостинице: методы адаптации персонала, программа адаптации сотрудников, профессиональная адаптация, социально-психологическая адаптация, организационная адаптация. – исследование корпоративной культуры гостиничного предприятия: миссия, слоган, традиции.						
10		2.9 Исследование инновационной деятельности гостиничного предприятия – обозначить какие инновации уже внедрены на предприятии, какие запланированы; – эко-инновации: какие энергосберегающие технологии применяются в гостинице; – как осуществляется введение новых интеллектуальных технологий в различных сферах деятельности отеля.						
11	3. Анализ внешней среды гостиницы (выбрать в соответствии с планом главы 2 диплома) УК-1, УК-2, УК-5, ПК-3, ПК-5, ПК-6,	3.1 Сегментация потребителей гостиничных услуг (услуг ресторана отеля) Сегментирование рынка потребителей по географическому, демографическому, психографическому признакам, по уровню доходов, потребительскому поведению (построить диаграммы). Выбор целевых сегментов рынка (оптимальный вариант – три основных сегмента). Сформулировать портрет потребителя по каждому основному сегменту.						
12	ПК-7	3.2 Исследование поставщиков Обозначить основных поставщиков продукции и услуг отеля, их влияние на деятельность отеля и качество услуг.						
13		3.3 Анализ конкурентоспособности гостиницы. SWOT-анализ – определение пула конкурентов; – сравнение гостиниц по разным критериям (таблица); – SWOT- анализ.						
14		3.4 Анализ влияния экономических, политических и социальных факторов в РФ на деятельность отеля Информацию представить в виде таблицы <table border="1"> <tr> <th>Фактор влияния</th><th>Положительное влияние фактора</th><th>Отрицательное влияние фактора</th></tr> <tr> <td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> Обозначить какие из факторов внешней среды наиболее существенно влияют на деятельность отеля.	Фактор влияния	Положительное влияние фактора	Отрицательное влияние фактора			
Фактор влияния	Положительное влияние фактора	Отрицательное влияние фактора						
15	4. Исследование проблемы по теме ВКР ПК-7	Обозначить предмет исследования ВКР, цели и задачи исследования. Представить основные этапы исследования проблемы и выводы о выявленных недостатках в деятельности предприятия.						
16	5. Предложения по повышению эффективности деятельности гостиницы (соответствуют	Изложить конкретные предложения по повышению эффективности деятельности гостиницы. Рекомендуются представить предложения в виде дерева целей. Показать затраты на предложенные мероприятия. Рассчитать предполагаемый экономический эффект от предложенных мероприятий.						

	предложениям главы 3 диплома) УК-1, УК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	Предложения в зависимости от темы ВКР могут касаться ассортимента новых разработанных услуг, тарифов, пакетных предложений отеля, предложений по совершенствованию деятельности исследуемого структурного подразделения, совершенствования номерного фонда, эффективных мероприятий по продвижению услуг и т.п.
--	--	---

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

- совершенствование организации работы одного или нескольких подразделений гостиничного предприятия;
- совершенствование основных или дополнительных услуг в отеле;
- разработка новых услуг, пакетных предложений для гостей;
- совершенствование продвижения гостиничных услуг;
- совершенствование организационной структуры управления гостиничным предприятием;
- оптимизация техпроцессов, стандартов, должностных инструкций, различных бизнес-процессов в отеле;
- разработка инноваций для гостиничного предприятия;
- направление оптимизации деятельности гостиничного предприятия;
- совершенствование мотивации персонала в гостинице;
- 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 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.

Оценка компетенции 5-балльная шкала	Характеристика сформированных компетенций
«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.	Определите требования и ожидания основных сегментов потребителей в отеле. Перечислите возможные дополнительные сегменты гостей и обоснуйте свои предположения.	УК-1	УК-1.Д.3
2.	Определите какие предложения, разработанные Вами для совершенствования деятельности гостиничного предприятия, имеют ограничения (ресурсные, нормативные, этические и т.п.).	УК-2	УК-2.Д.1
3.	Обозначьте структуру, которую будет иметь паспорт Вашего проекта по совершенствованию деятельности гостиничного предприятия.	УК-2	УК-2.Д.2
4.	Назовите академические знания и умения, которые Вы будете использовать для достижения целей социально-ориентированной части своего проекта по	УК-2	УК-2.Д.3

	совершенствованию деятельности гостиничного предприятия.		
5.	Назовите особенности социального взаимодействия с гостями, имеющими ограниченные возможности здоровья.	УК-3	УК-3.3.1
6.	Назовите новые сегменты потребителей, которые Вы можете привлечь в исследуемое гостиничное предприятие. Предложите новые услуги для основных сегментов потребителей гостиницы, которые способствовали бы изменению статуса гостей как постоянных потребителей данных услуг.	УК-5	УК-5.Д.7
7.	Назовите принципы формирования целей и задач деятельности подразделения гостиничного предприятия, где Вы проходили практику. Назовите приемы текущего и перспективного планирования потребностей департаментов в материальных ресурсах и персонале. Назовите основные бизнес-процессы, регламенты и стандарты подразделения, где Вы проходили практику.	ПК-1	ПК-1.3.1
8.	Обозначьте принципы формирования целей и задач деятельности подразделения гостиничного предприятия, где Вы проходили практику. Назовите приемы текущего и перспективного планирования потребностей департаментов в материальных ресурсах и персонале. Назовите основные бизнес-процессы, регламенты и стандарты подразделения, где Вы проходили практику.	ПК-1	ПК-1.У.1
9.	Перечислите навыки в организации бизнес-процессов, создании регламентов и стандартов в деятельности подразделения гостиницы, которые Вы приобрели. Перечислите навыки в организации процесса оказания услуг гостям, которые Вы приобрели во время прохождения практики.	ПК-1	ПК-1.В.1
10.	Перечислите действия руководителя подразделения, где Вы проходили практику, для координации и контроля деятельности персонала.	ПК-2	ПК-2.У.1
11.	Обозначьте проблемы, которые Вы выявили в системе контроля и определения уровня эффективности деятельности департамента отеля, где проходили практику.	ПК-2	ПК-2.В.1
12.	Назовите современные технологии оказания услуг в отелях. Приведите спецификацию услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.	ПК-3	ПК-3.3.1
13.	Перечислите документы в Законодательстве Российской Федерации, регулирующие сферу бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного предприятия.	ПК-3	ПК-3.3.2
14.	Перечислите какие современные технологии оказания услуг в отеле (отвечающие требованиям потребителей	ПК-3	ПК-3.У.1

	по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности) Вы применяли во время прохождения практики.		
15.	Перечислите навыки, которые Вы приобрели в разработке бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиницы с использованием международных и национальных нормативных документов. Предложите мероприятия по совершенствованию технологий обслуживания в данном отеле с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.	ПК-3	ПК-3.В.1
16.	Приведите примеры целевых действий в интернет-маркетинге исследуемого отеля. Обозначьте навыки (составления информационно-аналитической справки, разработки рекламных модулей, e-mail-рассылок, лендингов на цифровой платформе, уникального торгового предложения и т.п.), которые Вы приобрели во время практики.	ПК-4	ПК-4.В.1
17.	Перечислите технологии процесса проектирования услуг и реализации проектов в отеле, направлены на развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	ПК-5	ПК-5.3.1
18.	Назовите цели и задачи вашего проекта (ВКР). Какие факторы необходимо рассмотреть в технико-экономическом обосновании проекта, реализуемого отелем?	ПК-5	ПК-5.У.1
19.	Назовите алгоритм работы с рекламациями гостей отеля.	ПК-6	ПК-6.У.2
20.	Перечислите прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в гостиничной деятельности.	ПК-7	ПК-7.3.1
21.	Назовите прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в гостиничном предприятии, которые Вы применяли во время прохождения преддипломной практики.	ПК-7	ПК-7.У.1
22.	Обозначьте ресурсы, где Вы находили требуемую научную информацию в сфере гостеприимства. Перечислите методы исследования для определения удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинга качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, которые Вы использовали.	ПК-7	ПК-7.В.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/957231	Шарилов, В. И. Организация обеспечения безопасности в гостиничном комплексе : учебно-методическое пособие / В. И. Шарилов. — Москва : Русайнс, 2025. — 133 с. — ISBN 978-5-466-08542-6. — URL: https://book.ru/book/957231 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/958973	Цикин, В. П. Информационные технологии в индустрии гостеприимства : учебное пособие / В. П. Цикин, Т. И. Цикина. — Москва : КноРус, 2026. — 194 с. — ISBN 978-5-406-14976-8. — URL: https://book.ru/book/958973 (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	Стратегические модели развития	

авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/961425	гостиничного бизнеса в новых экономических условиях : монография / М. А. Жукова, В. С. Ивановский, В. А. Жуков [и др.] ; под ред. А. Д. Чудновского. — Москва : Русайнс, 2025. — 95 с. — ISBN 978-5-466-11175-0. — URL: https://book.ru/book/961425 (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/958658	Романова, М. М. Организация гостиничного бизнеса : учебник и практикум / М. М. Романова. — Москва : Русайнс, 2025. — 251 с. — ISBN 978-5-466-09274-5. — URL: https://book.ru/book/958658 (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/955580	Шумакова, Е. В. Информационные технологии в гостиничном бизнесе : учебное пособие / Е. В. Шумакова. — Москва : КноРус, 2025. — 183 с. — ISBN 978-5-406-13650-8. — URL: https://book.ru/book/955580 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL:	Гербер, И. А. Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве : учебник / И. А. Гербер. —	

https://book.ru/book/963133 3	Москва : Русайнс, 2027. — 241 с. — ISBN 978-5-466-12384-5. — URL: https://book.ru/book/963133 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/936051 1	Даниленко, Н. Н., Конкурентоспособность предприятий сферы услуг: теория и методика оценки : монография / Н. Н. Даниленко, Е. А. Арбатская. — Москва : Русайнс, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-4365-4723-7. — URL: https://book.ru/book/936051 (дата обращения: 29.06.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/940256 6	Тарасенко, Э. В., Практические инструменты конкуренции в люксовом сегменте рынка гостиничных услуг : монография / Э. В. Тарасенко, М. Ю. Лайко, Е. Л. Ильина. — Москва : Русайнс, 2021. — 214 с. — ISBN 978-5-4365-6963-5. — URL: https://book.ru/book/940256 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/960480 0	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: https://book.ru/book/960480 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/939986 6	Гостиничный менеджмент : учебное пособие / А. А. Федюлин, Л. И. Скабеева, Л. Л. Духовная [и др.] ; под ред. А. А. Федюлина. — 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/959991 1	Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле : учебное пособие / И. Г. Шутова, Д. Х. Година, Ю. Н. Бузина [и др.]. — Москва : КноРус, 2026. — 161 с. — ISBN 978-5-406-15471-7. — URL: https://book.ru/book/959991 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/962234 4	Управление гостиничным бизнесом : учебное пособие / А. Д. Чудновский, В. С. Ивановский, М. В. Мальцева [и др.] ; под общ. ред. А. Д. Чудновского. — Москва : Русайнс, 2026. — 64 с. — ISBN 978-5-466-11618-2. — URL: https://book.ru/book/962234 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL:	Зайцева, Н. А. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном бизнесе : учебное пособие / Н. А. Зайцева, А. А. Ларионова. — Москва : Русайнс, 2024. — 318 с. — ISBN	

https://book.ru/book/951454	978-5-466-04167-5. — URL: https://book.ru/book/951454 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/961076	Тарасенко, Э. В. Управление доходами и ценообразованием на гостиничном предприятии : учебное пособие / Э. В. Тарасенко, А. В. Романюк. — Москва : Русайнс, 2026. — 189 с. — ISBN 978-5-466-10964-1. — URL: https://book.ru/book/961076 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/957671	Лочан, С. А. Экономика гостиничного предприятия мегаполиса в современных условиях : монография / С. А. Лочан, К. В. Левченко, Т. П. Розанова, ; под общ. ред. Т. П. Розановой. — Москва : КноРус, 2025. — 181 с. — ISBN 978-5-406-14534-0. — URL: https://book.ru/book/957671 (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/950777	Малолетко, А. Н. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия : учебник / А. Н. Малолетко, О. В. Каурова. — Москва : КноРус, 2024. — 256 с. — ISBN 978-5-406-12324-9. — URL: https://book.ru/book/950777 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/938842	Никольская, Е. Ю. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Е. Ю. Никольская, А. А. Попов. — Москва : КноРус, 2021. — 229 с. — ISBN 978-5-406-07963-8. — URL: https://book.ru/book/938842 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/959223	Гареев, Р. Р. Организация деятельности сотрудников службы питания : учебное пособие / Р. Р. Гареев. — Москва : КноРус, 2026. — 143 с. — ISBN 978-5-406-15233-1. — URL: https://book.ru/book/959223 (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	

7	обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/950548	Гареев, Р. Р. Инновации в гостиничном и туристском бизнесе. : учебное пособие / Р. Р. Гареев. — Москва : КноРус, 2024. — 228 с. — ISBN 978-5-406-12160-3. — URL: https://book.ru/book/950548 (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.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/940046	Никольская, Е. Ю., Современные технологии и организация гостиничной деятельности : учебное пособие / Е. Ю. Никольская, Л. А. Попов, Н. С. Семкина. — Москва : КноРус, 2021. — 319 с. — ISBN 978-5-406-02925-1. — URL: https://book.ru/book/940046 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/947197	Косолапов, А. Б. Технологии продаж в индустрии туризма и гостеприимства : учебник / А. Б. Косолапов. — Москва : КноРус, 2023. — 326 с. — ISBN 978-5-406-10723-2. — URL: https://book.ru/book/947197 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://lib.rucont.ru/efd/689030	Муртузалиев, Т.В. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма [Электронный ресурс] : учеб.-практ. пособие / Т.П. Розанова, Э.В. Тарасенко, Т.В. Муртузалиев. — М. : ИТК "Дашков и К", 2017. — 166 с. : ил. — (Учебные издания для бакалавров). — ISBN 978-5-394-02710-9	
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/959266	Бурняшева, Л. А. Основы курортологии : учебное пособие / Л. А. Бурняшева. — Москва : КноРус, 2026. — 436 с. — ISBN 978-5-406-15223-2. — URL: https://book.ru/book/959266 (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-dolzny-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