

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

сервисная
тип практики

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

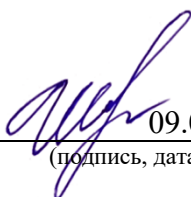
Санкт-Петербург –2026

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)

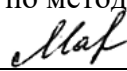
10.02.2026
(подпись, дата)К.В. Лосев

(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 сервисная 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)

- 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;
- приобщение к социальной среде гостиничного предприятия;
- приобретение практических сервисных навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной работы в сфере будущей профессиональной деятельности;
- получение первичных умений и навыков сервисной деятельности;
- создание информационно-аналитической базы по разработке курсовых работ.

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

УК-6 «Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни»,

УК-10 «Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности»;

профессиональных компетенций:

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

Содержание практики охватывает круг вопросов, связанных с решением профессиональных задач в сервисной деятельности предприятий гостеприимства, 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 6 зачетных единиц, 216 часов.

Язык обучения русский.

1. ВИД, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

1.1. Вид практики – производственная

1.2. Тип практики – сервисная

1.3. Форма проведения практики – проводится:

– допускается сочетание дискретного проведения практик по их видам и по периодам: учебная практика проводится в течение 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 сервисной 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;

– 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 сервисных навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной работы в сфере будущей профессиональной деятельности.

– получение первичных умений и навыков сервисной деятельности;

– создание информационно-аналитической базы по разработке курсовых работ.

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.2 производит постановку проблемы путем фиксации ее содержания, выявления субъекта проблемы, а также всех заинтересованных сторон в данной ситуации УК-1.Д.3 определяет требования и ожидания заинтересованных сторон с учетом социального контекста
Универсальные компетенции	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие	УК-5.Д.3 проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся

	общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира УК-5.Д.5 выражает свою гражданскую идентичность – принадлежность к государству, обществу, культурному и языковому пространству страны, осознает принятие на себя ответственности за будущее страны УК-5.Д.6 выражает приверженность традиционным российским ценностям, проявляет активную гражданскую позицию и гражданскую солидарность
Универсальные компетенции	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.В.1 владеть навыками саморазвития и самообразования
Универсальные компетенции	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-10.В.1 владеть навыками противодействия проявлениям коррупции, экстремизма, терроризма в профессиональной деятельности
Профессиональные компетенции	ПК-6 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ПК-6.3.1 знать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности ПК-6.3.2 знать методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур ПК-6.3.3 знать способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам ПК-6.3.4 знать специфику и особенности обслуживания туристов из зарубежных стран, правила международного этикета ПК-6.У.2 уметь разрешать проблемные ситуации потребителей, партнеров и

		заинтересованных сторон ПК-6.У.3 уметь организовать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта ПК-6.У.4 уметь контактировать с гостями на иностранном языке по тематике своей службы ПК-6.В.1 владеть навыками организации работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы 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:

- «Учебная практика»,
- «Менеджмент в профессиональной деятельности»,
- «Маркетинг в профессиональной деятельности»,
- «Сервисная деятельность»,
- «Профессиональная этика и этикет»,
- «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг»,
- «Организация и технологии гостиничной деятельности»,
- «Современные технологии клиентоориентированного сервиса»,
- «Управление имиджем и репутацией гостиничного предприятия»,
- «Организация питания в гостиницах»,
- «Организация услуг гостеприимства».

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

- «Технологии ресторанной деятельности»,
- «Управление продажами в гостиницах и развитию менеджмент»,
- «Инновации в гостиничном деле»,
- «Управление персоналом»,
- «Управление проектами в индустрии гостеприимства»,
- «Потребительское поведение в гостеприимстве».

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
4	6	4	160
Общая трудоемкость практики, ЗЕ	6	4	160

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>
2.2.	<i>Сегментация потребителей гостиничных услуг</i>
2.3	<i>Анализ качества услуг отеля</i>
2.4	<i>Анализ методов продвижения отеля</i>
2.5	<i>Анализ соответствия средства размещения заявленной категории</i>
3.	<i>Оформление отчета по практике</i>
4.	<i>Проверка и защита отчета по практике</i>

Этап 2

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 КУ-5, УК-6	<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 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><th>Тип номера</th><th>Количество</th><th>Характеристика.</th></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>Организация предоставления дополнительных услуг</u> Таблица № - Характеристика дополнительных услуг, оказываемых за дополнительную плату. <table><tr><th>Группы услуг</th><th>Перечень услуг отеля</th></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.	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 Анализ качества услуг отеля УК-1, У-10, ПК-6	<u>Характеристика подразделения</u>, в котором студент проходит практику (организационная структура подразделения, штатное расписание, графики работы персонала, стандарты обслуживания, бизнес-процессы подразделения). <u>Анализ качества услуг</u> отеля / подразделения, в котором студент проходит практику: – анализ МТБ (материально-технической базы); – анализ наличия внутренних документов и стандартов обслуживания для персонала; – анализ компетентности и качества выполнения персоналом установленных стандартов бизнес-процессов; – анализ преимуществ и недостатков организационной структуры. <u>Анализ удовлетворенности гостей услугами отеля</u> – анализ отзывов об услугах отеля в сети Интернет;																				

		– опросы гостей отеля; – определение индекса потребительской удовлетворенности; – определение показателя NPS.
3	2.3 Сегментация потребителей гостиничных услуг УК-1, УК-5, ПК-6	Сегментирование гостей отеля по географическому, демографическому, психографическому признакам, по типу поведения и др. признакам (диаграммы). Выбор целевых аудиторий потребителей (обычно 3 - 5). Профили потребителей.
4	2.4 Анализ методов продвижения отеля УК-1, ПК-6	Перечислите методы продвижения услуг, которые использует отель. Проанализируйте эффективность следующих направлений деятельности отеля: – реклама (в т.ч. в сети Интернет); – PR; – стимулирование сбыта услуг; – личные продажи.
5	2.5 Анализ соответствия средства размещения заявленной категории УК-1, ПК-6	Согласно сравнительному анализу фактических показателей в отеле и положений документа «Постановление Правительства РФ от 27.12.2024 N 1951 «Об утверждении Положения о классификации средств размещения», сделайте вывод о соответствии отеля заявленной категории. Анализ соответствия показателей представьте в виде таблицы.

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

- анализ и совершенствование сервисной деятельности структурного подразделения гостиничного предприятия;
- совершенствование качества услуг отеля / услуг структурного подразделения отеля;
- совершенствование продвижения услуг отеля / услуг структурного подразделения отеля;
- 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 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.

Оценка компетенции 5-балльная шкала	Характеристика сформированных компетенций
«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.
«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.	Каким образом Вы способствовали продвижению услуг отеля во время прохождения практики?	УК-1	УК-1.Д.2
2.	Как Вы оцениваете качество услуг подразделения, в котором проходили практику?	УК-1	УК-1.Д.3
3.	Перечислите объекты культурного наследия в Санкт-Петербурге, которые Вы бы рекомендовали гостям отеля.	УК-5	УК-5.Д.3
4.	Назовите правила этикета, предусмотрены в отеле по отношению к иностранным гостям.	УК-5	УК-5.Д.5
5.	Расскажите о помощи, которую Вы оказывали гостям в отеле при их обращении к вам.	УК-5	УК-5.Д.6
6.	Насколько рационально и эффективно были организованы ваши рабочие дни во время практики?	УК-6	УК-6.В.1
7.	Перечислите функции, обозначенные службой безопасности отеля, которые входили в ваши обязанности во время прохождения практики.	УК-10	УК-10.В.1
8.	Перечислите внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания отеля, которые вы изучили в подразделении, где проходили практику.	ПК-6	ПК-6.3.1
9.	Перечислите страны, из которых прибыли гости в отель, где Вы проходили практику. Назовите особенности взаимодействия с гостями разных культур.	ПК-6	ПК-6.3.2
10.	Оцените качество услуг подразделения, в котором Вы проходили практику.	ПК-6	ПК-6.3.3
11.	Назовите правила международного этикета.	ПК-6	ПК-6.3.4
12.	Назовите принципы работы с рекламациями гостей в отеле, где Вы проходили практику. Насколько вы соблюдали эти принципы?	ПК-6	ПК-6.У.2
13.	Расскажите каким образом контролировалось выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечение качества гостиничного продукта в подразделении отеля, где Вы проходили практику.	ПК-6	ПК-6.У.3
14.	С гостями из каких стран Вы контактировали на их языке и насколько успешно?	ПК-6	ПК-6.У.4
15.	Перечислите навыки, приобретённые Вами по организации работы и подготовке в прохождении процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департамента (службы, отдела), где вы проходили практику.	ПК-6	ПК-6.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/933919	Никольская, Е. Ю., Тенденции развития системы классификации гостиниц в России : монография / Е. Ю. Никольская, О. В. Пасько, В. В. Гернеший, М. А. Грицай. — Москва : Русайнс, 2019. — 227 с. — ISBN 978-5-4365-3845-7. — URL: https://book.ru/book/933919 (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/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/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/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/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://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	
Ш 48	Основные службы гостиничного предприятия: учебно-метод. пособие /С. В. Шепелева. – СПб.: ГУАП, 2026. – 98 с.	5

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