

|  |  |
| --- | --- |
| **СОДЕРЖАНИЕ** | |
|  |  |
| **ВВЕДЕНИЕ** | **3** |
|  |  |
| **1. ЦЕЛЬ, ВИД,ТИП, СПОСОБ (ПРИ НАЛИЧИИ) И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ** | **3** |
|  |
|  |  |
| **2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП** | **3** |
|  |  |
| **3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ** | **4** |
|  |  |
| **4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП** | **4** |
|  |  |
| **5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН** | **7** |
|  |  |
| **6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  **ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ** | **7** |
|  |
|  |  |
| **7. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ** | **9** |
|  |  |
| **8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ** | **11** |
|  |
|  |  |
| **9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ** | **11** |
|  |
|  |  |
| **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ** | **11** |
|  |
|  |  |
| **11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ** | **12** |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ВВЕДЕНИЕ** | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Программа практики является частью основной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности. Практика является обязательным разделом основной образовательной программы. Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практическую подготовку обучающихся. | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ФГОС СПО | | | | Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис . (приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 г. № 475) | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1.** **ЦЕЛЬ,** **ВИД,** **ТИП,** **СПОСОБ** **И** **ФОРМЫ** **ПРОВЕДЕНИЯ** **ПРАКТИКИ** | | | | | | | | | | | | |
| Целью производственной практики (по профилю специальности) является формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта, комплексное освоение студентами основного вида профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа, для готовности к решениям профессиональных задач.  Практика направлена на выполнения обучающимися определенных видов работ в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Продажи гостиничного продукта», связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие компетенции специальности.  Результатом освоения программы производственной практики является овладение студентами следующего вида профессиональной деятельности  «Продажи гостиничного продукта»  В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:  - выявлять, анализировать и формировать спрос на гостиничные услуги;  - проводить сегментацию рынка;  - разрабатывать гостиничный продукт в соответствии с запросами потребителей, определять его характеристики и оптимальную номенклатуру услуг;  - оценивать эффективность сбытовой политики;  - выбирать средства распространения рекламы и определять их эффективность;  - формулировать содержание рекламных материалов;  - собирать и анализировать информацию о ценах;  С целью овладения указанными видами деятельности студент в ходе данного вида практики должен иметь практический опыт:  - изучения и анализа потребностей потребителей гостиничного продукта, подбора соответствующего им гостиничного продукта;  - разработки практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов;  - выявления конкурентоспособности гостиничного продукта и организации;  - участия в разработке комплекса маркетинга; | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Вид практики: | | |  | Производственная | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Профессиональный модуль: | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | ПМ.04 Продажи гостиничного продукта Производственная практика (по профилю специальности) | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | Способы проведения практики: | | | | | | |  | стационарная | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | Формы проведения практики: | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Практика может быть проведена с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения. | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.** **МЕСТО** **ПРАКТИКИ** **В** **СТРУКТУРЕ** **ООП** | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Практика входит в профессиональный цикл основной образовательной программы.  Практика реализуется концентрированно в несколько периодов. | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ** | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Промежуточный контроль | Часов | | | |  |  |
| Всего за семестр | | Контактная работа .(по уч.зан.) | |  |
| Всего | Практические занятия,  включая курсовое проектировани е |  |
| Семестр 6 | | | | | |  |
| Зачет с оценкой | 0 | | 36 | 36 | 0 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **4.ПЛАНИРУЕМЫЕ** **РЕЗУЛЬТАТЫ** **ОСВОЕНИЯ** **ООП** | | | | | | |
| В результате прохождения практики у обучающегося должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС СПО. | | | | | | |
| Общие компетенции (ОК) | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Шифр и наименование компетенции | | Индикаторы достижения компетенций | | | | |
| ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | | Уметь:  - проявлять интерес к будущей профессии;  - объяснять социальной значимости профессии;  - стремиться к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений  - понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | | | | |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | | Уметь:  - организовавать свою деятельность;  - владеть методами и способами выполнения профессиональных задач;  - оценивать их эффективность и качество;  - определять и анализировать потребности заказчика;  - выбирать оптимальный гостиничный продукт. | | | | |
| ОК 3 Принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность. | | Уметь  - решать проблемные ситуации;  - принимать стандартные и нестандартные решения при подготовке и проведении производственного контроля на предприятии индустрии гостеприимства;  - принимать стандартные и нестандартные решения в процессе идентификации продукции и услуг  - распределять роли и выполнять порученную работу в команде | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Уметь:  - использовать различные источники для поиска информации включая Интернет-ресурсы;  - использовать необходимые информации при выполнении профессиональных задач. |
| ОК 5 Использовать информационно- коммуникативные технологии в профессиональной деятельности | Уметь:  - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  - владеть современными средствами размещения информации в сети интернет |
| ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Уметь:  - работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения;  - взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями и кураторами практики в ходе обучения;  - эффективно общаться и взаимодействовать со всеми участниками учебно-воспитательного процесса;  - распределять роли и выполнять порученную работу в команде. |
| ОК 7 Брать на себя ответственность за членов команды (подчиненных), результат выполнения задания. | Уметь:  - проявлять ответственность при выполнении трудовых операций, разнообразных заданий  - проводить самоанализ и коррекция результатов собственной работы;  - проявлять ответственности за работу подчинённых, результат выполнения заданий  - составлять и анализировать базы данных гостиничных предприятий с учетом их особенностей, проводить маркетинг существующих предложений от участников рынка гостиничных услуг |
| ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Уметь:  - планировать профессиональное и личностное развитие обучающегося в ходе обучения;  - определять задачи профессионального и личностного развития;  - организовать самостоятельную работу при изучении профессионального модуля  - принимать участие в семинарах, обучающих программах, презентациях, организуемых представителями гостиничных предприятий и других средств размещения  - аргументировать и объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;  - проявлять активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности, участвуя в студенческих конференциях, профессиональных конкурсах и т. д.; |

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Уметь:  - ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;  -осуществлять выбор применения рациональных методов и способов решения профессиональных задач в области контроля качества продукции и услуг;  - оценивать эффективности и качества выполнения профессиональных задач  - определять и анализировать потребности заказчика  - выбирать оптимальный гостиничный продукт;  - взаимодействовать с потребителями и туроператорами с соблюдением делового этикета и методов эффективного общения |
|  | |
|  |  |
| Шифр и наименование компетенции | Индикаторы достижения компетенций |
| ПК 4.1 Выявлять спрос на гостиничные услуги | Практический опыт:  - изучения и анализа потребностей потребителей гостиничного продукта, подбора соответствующего им гостиничного продукта;  Уметь:  - выявлять, анализировать и формировать спрос на гостиничные услуги;  - разрабатывать гостиничный продукт в соответствии с запросами потребителей, определять его характеристики и оптимальную номенклатуру услуг;  - оценивать эффективность сбытовой политики; |
| ПК 4.2 Формировать спрос и стимулировать сбыт | Практический опыт:  - разработки практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов;  Уметь:  - выявлять, анализировать и формировать спрос на гостиничные услуги; |
| ПК 4.3 Оценить конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг | Практический опыт:  - выявления конкурентоспособности гостиничного продукта и организации;  Уметь:  - проводить сегментацию рынка;  - разрабатывать гостиничный продукт в соответствии с запросами потребителей, определять его характеристики и оптимальную номенклатуру услуг;  - оценивать эффективность сбытовой политики;  - выбирать средства распространения рекламы и определять их эффективность;  - собирать и анализировать информацию о ценах; |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ПК 4.4 Участие в разработке комплекса маркетинга | | | Практический опыт:  - участия в разработке комплекса маркетинга;  Уметь:  - собирать и анализировать информацию о ценах;  - выбирать средства распространения рекламы и определять их эффективность;  - формулировать содержание рекламных материалов;  - собирать и анализировать информацию о ценах; | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5.** **ТЕМАТИЧЕСКИЙ** **ПЛАН** | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Тема | Часов | | | | | | | | | | |
| Наименование темы | | | | Всего  часов | Контактная работа .(по уч.зан.) | | | | Самост. работа | Контроль самостоятельн ой работы |
| Лекции | Лаборатор ные | Практичес кие занятия | |
| Семестр 6 | | | | | 36 |  |  |  | |  |  |
| Тема 1. | Характеристика рынка гостиничных услуг | | | | 4 |  |  | 4 | |  |  |
| Тема 2. | Особенности маркетинга гостиничных услуг | | | | 4 |  |  | 4 | |  |  |
| Тема 3. | Изучение потребностей потребителей гостиничного продукта | | | | 4 |  |  | 4 | |  |  |
| Тема 4. | Сегментирование рынка и позиционирование гостиничного продукта | | | | 4 |  |  | 4 | |  |  |
| Тема 5. | Формирование товарной политики в гостиницах | | | | 4 |  |  | 4 | |  |  |
| Тема 6. | Продажа гостиничных услуг | | | | 4 |  |  | 4 | |  |  |
| Тема 7. | Ценовая политика гостиницы | | | | 4 |  |  | 4 | |  |  |
| Тема 8. | Формирование спроса стимулирование сбыта | | | | 4 |  |  | 4 | |  |  |
| Тема 9. | Конкурентоспособность гостиничных услуг | | | | 4 |  |  | 4 | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6.** **ФОРМЫ** **ТЕКУЩЕГО** **КОНТРОЛЯ** **И** **ПРОМЕЖУТОЧНОЙ** **АТТЕСТАЦИИ**  **ШКАЛЫ** **ОЦЕНИВАНИЯ** | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Раздел/Тема | | Вид оценочного средства | | Описание оценочного средства | | | | | Критерии оценивания | | |
| Текущий контроль | | | | | | | | | | | |
| Этап 1.1 | | Отчет | | Аналитическая справка  Решение кейс-заданий  Кейс 1 | | | | | Выполнено/не выполнено | | |
| Этап 1.2 | | Отчет | | Решение кейс-заданий  Кейс 2 | | | | | Выполнено/не выполнено | | |
| Этап 1.3 | | Отчет | | Решение кейс-заданий  Кейс 3 | | | | | Выполнено/не выполнено | | |
| Этап 1.4 | | Отчет | | Решение кейс-заданий  Кейс 4 | | | | | Выполнено/не выполнено | | |
| Этап 1.5 | | Отчет | | Решение кейс-заданий  Кейс 5 | | | | | Выполнено/не выполнено | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Этап 1.6 | Отчет | Решение кейс-заданий  Кейс 6 | Выполнено/не выполнено |
| Этап 1.7 | Отчет | Решение кейс-заданий  Кейс 7 | Выполнено/не выполнено |
| Этап 1.8 | Отчет | Решение кейс-заданий  Кейс 8 | Выполнено/не выполнено |
| Этап 1.9 | Отчет | Решение кейс-заданий  Кейс 9 | Выполнено/не выполнено |
| Промежуточный контроль | | | |
| 6 семестр (ЗаО) | Отчет по практике с приложениями | Защита отчета по практике:  Аналитическая справка  Решение кейса  Характеристика  Аттестационный лист | Оценивается от 2 до 5 баллов |
|  |  |  |  |
| **ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ** | | | |
| **Текущий** **контроль.** Используется 100-балльная система оценивания. В течении практики руководители практики от профильной организации и университета осуществляют контроль в соответствии с совместным планом и индивидуальным планом обучающегося. В отчете обучающегося ставится процент выполнения и отметка «выполнено/не выполнено»  **Промежуточная** **аттестация.** Используется рейтинговая система оценивания. Оценка работы обучающегося по окончанию практики осуществляется руководителем практики от университета в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе практики.  Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания:  Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо, зачтено.  Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно, зачтено. | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Показатель оценки** | **По 5-балльной системе** | **Характеристика показателя** |  |
|  | 100% - 85% | отлично | обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне |  |
|  | 84% - 70% | хорошо | обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.  Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.) |  |
|  | 69% - 50% | удовлетворительно | обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне.  Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно. |  |
|  | 49 % и менее | неудовлетворительно | обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.  Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач |  |
|  | 100% - 50% | зачтено | характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» |  |
|  | 49 % и менее | не зачтено | характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно» |  |
|  |  |  |  |  |
| **7.** **СОДЕРЖАНИЕ** **ПРАКТИКИ** | | | | |
|  |  |  |  |  |
| 7.2 Содержание практические занятий и лабораторных работ | | | | |

|  |
| --- |
| Тема 1. Характеристика рынка гостиничных услуг  Структура рынка гостиничных услуг. Анализ нормативной документации. Изучение инструкций.  Анализ сведений гостиницы (отеля) |
| Тема 2. Особенности маркетинга гостиничных услуг  Анализ гостиничных услуг. Анализ организации оказания гостиничных услуг. Анализ организации обслуживания гостей в процессе проживания. Анализ организации продажи гостиничного продукта. |
| Тема 3. Изучение потребностей потребителей гостиничного продукта  Участие в оказании потребителям гостиничных услуг. Участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг; в контроле оказания перечня услуг, предоставляемых в гостиницах (по договору); проведения опроса потребителей о качестве гостиничного продукта. |
| Тема 4. Сегментирование рынка и позиционирование гостиничного продукта  Участие в проведении исследования клиентов гостиницы с целью выявления целевых сегментов. |
| Тема 5. Формирование товарной политики в гостиницах  Участие в формировании предложения по расширению ассортимента гостиничных услуг в соответствии с полученными данными в ходе исследования |
| Тема 6. Продажа гостиничных услуг  Участие в разработке комплекса маркетинга, в разработке модели покупательского поведения клиентских сегментов. |
| Тема 7. Ценовая политика гостиницы  Участие в подготовке предложения по улучшению организации продаж гостиничных продуктов и услуг в гостинице |
| Тема 8. Формирование спроса стимулирование сбыта  Участие в разработке комплекса мероприятий по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничных услуг, рассчитав бюджет обозначенных мероприятий |
| Тема 9. Конкурентоспособность гостиничных услуг  Выбирать средства распространения рекламы и определять их эффективность; формулировать содержание рекламных материалов; собирать и анализировать информацию о ценах. |
|  |
| 7.3.1.Совместный рабочий график проведения практики  Совместный рабочий график проведения практики  Приложение 1 |
| 7.3.2. Индивидуальное задание  Индивидуальное задание  Приложение 2 |
|  |
| 7.3.3. . Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике  Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике  Приложение 3 |
|  |
| 7.4. Отчет по практике  Отчет по практике размещается в портфолио  Приложение 4 |

|  |
| --- |
| **8.** **ОСОБЕННОСТИ** **ОРГАНИЗАЦИИ** **ПРАКТИКИ** **ДЛЯ** **ЛИЦ** **С** **ОГРАНИЧЕННЫМИ** **ВОЗМОЖНОСТЯМИ** **ЗДОРОВЬЯ** |
| Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.  ***По*** ***заявлению*** ***студента***  В целях доступности прохождения практики профильная организация и УрГЭУ обеспечивают следующие условия:  - особый порядок прохождения практики, с учетом состояния их здоровья в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;  - применение дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.  - доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен рабочей программой практики. |
|  |
| **9.** **ПЕРЕЧЕНЬ** **ОСНОВНОЙ** **И** **ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ** **УЧЕБНОЙ** **ЛИТЕРАТУРЫ,** **НЕОБХОДИМОЙ** **ДЛЯ** **ПРОХОЖДЕНИЯ** **ПРАКТИКИ** |
| **Сайт** **библиотеки** **УрГЭУ**  http://lib.usue.ru/ |
|  |
| **Основная литература:** |
| 1. Можаева Н. Г., Камшечко М. В.. Индустрия гостеприимства. Практикум:учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело", 43.03.01 "Сервис", 43.03.02 "Туризм" (квалификация (степень) "бакалавр"). - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. - 120 с. |
| 2. Тимохина Т. Л.. Гостиничная индустрия [Электронный ресурс]:учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. - Москва: Юрайт, 2019. - 336 с. – Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/bcode/433890 |
| 3. Тимохина Т. Л.. Гостиничный сервис [Электронный ресурс]:учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. - Москва: Юрайт, 2019. - 331 с. – Режим доступа: https://www.biblio-online.ru/bcode/433891 |
| 4. Мазилкина Е.И.. Организация продаж гостиничного продукта [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 207 с. – Режим доступа: http://new.znanium.com/go.php?id=1044188 |
|  |
| **Дополнительная литература:** |
| 1. Гончарова Л. П.. Гостиничный сервис. [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Москва: ИНФРА-М, 2018. - 174 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/987236 |
| 2. Быстров С. А.. Организация гостиничного дела. [Электронный ресурс]:учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело". - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 432 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1034526 |
| 3. Можаева Н. Г., Камшечко М.В.. Индустрия гостеприимства. Практикум [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Издательство "ФОРУМ", 2020. - 120 с. – Режим доступа: http://new.znanium.com/go.php?id=1079340 |
|  |
| **10.** **ПЕРЕЧЕНЬ** **ИНФОРМАЦИОННЫХ** **ТЕХНОЛОГИЙ,** **ВКЛЮЧАЯ** **ПЕРЕЧЕНЬ** **ЛИЦЕНЗИОННОГО** **ПРОГРАММНОГО** **ОБЕСПЕЧЕНИЯ** **И** **ИНФОРМАЦИОННЫХ** **СПРАВОЧНЫХ** **СИСТЕМ,** **ОНЛАЙН** **КУРСОВ,** **ИСПОЛЬЗУЕМЫХ** **ПРИ** **ПРОХОЖДЕНИИ** **ПРАКТИКИ** |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:** |

|  |
| --- |
| Astra Linux Common Edition. Договр № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без органичения срока. |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без органичения срока. |
|  |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»:** |
| -Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021 |
| Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока |
|  |
| **11.** **ОПИСАНИЕ** **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ** **БАЗЫ,** **НЕОБХОДИМОЙ** **ДЛЯ** **ПРОХОЖДЕНИЯ** **ПРАКТИКИ** |
| Реализация практики осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ и профильной организации (при необходимости).  Рабочие места и помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ и профильной организации (при наличии).  Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории. |