

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Силин Яков Петрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14  
Уникальный программный ключ:  
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»  
Одобрена  
на заседании кафедры



18.11.2019 г.  
протокол № 4  
Зав. кафедрой Ергунова О.Т.

Председатель \_\_\_\_\_ Карх Д.А.  
(подпись)

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	Производственная
Тип практики	Организационно-управленческая практика
Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль	Гостиничная и ресторанная деятельность
Форма обучения	заочная
Год набора	2020
Разработана:	
Доцент, к.п.н.	
Радыгина Евгения Геннадьевна	

Екатеринбург  
2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>3</b>
<b>1. ЦЕЛЬ, ВИД, ТИП, СПОСОБ (ПРИ НАЛИЧИИ) И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	<b>3</b>
<b>2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ</b>	<b>3</b>
<b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН</b>	<b>6</b>
<b>6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>6</b>
<b>7. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>9</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ</b>	<b>13</b>
<b>11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	<b>14</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Программа практики является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017г. №515)
---------	--

### 1. ЦЕЛЬ, ВИД, ТИП, СПОСОБ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Целью является формирования компетенций в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа, для готовности к решениям профессиональных задач.

Вид практики: Производственная

Тип практики: Организационно-управленческая практика

Способы проведения практики: стационарная

Формы проведения практики:

дискретно - по видам практик

Практика может быть проведена с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

### 2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Практика в полном объеме относится к базовой части учебного плана.

### 3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Промежуточный контроль	Часов				З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)		Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции		
Семестр 8					
Зачет с оценкой	216	2	2	210	6

### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате прохождения практики у обучающегося должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
---------------------------------	-----------------------------------

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1.УК-1 Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации. Умеет соотносить разнородные явления и систематизировать их в рамках избранных видов профессиональной деятельности. Имеет практический опыт работы с информационными источниками, опыт научного поиска, создания научных текстов.
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	ИД-1.УК-2 Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и экономические законы Умеет определять круг задач в рамках избранных видов профессиональной деятельности, планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов; соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в рамках избранных видов профессиональной деятельности. Имеет практический опыт применения нормативной базы и решения задач в области избранных видов профессиональной деятельности.
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1.УК-3 Знает различные приемы и способы социализации личности и социального взаимодействия. Умеет строить отношения с окружающими людьми, с коллегами. Имеет практический опыт участия в командной работе, в социальных проектах, распределения ролей в условиях командного взаимодействия.

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИД-1.ОПК-2 Знать: цели и задачи управления структурными подразделениями объектов сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь: Использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов сферы гостеприимства и общественного питания Иметь навыки: Осуществления контроля деятельности структурных подразделений объектов сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИД-1.ОПК-3 Знать: Критерии качества оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. Уметь: Оценивает качество оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. Иметь навыки: Обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии с международными и национальными стандартами
ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИД-1.ОПК-4 Знать: Основные источники информации для исследования рынка Уметь: Осуществлять маркетинговые исследования рынка, потребителей, конкурентов, в т.ч. с целью обоснования и разработки системы новых услуг Иметь навыки: Формировать каналы сбыта услуг, а также их продвижение, в том числе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет

ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ИД-1.ОПК-5 Знать: Производственно-экономические показатели предприятий избранной сферы деятельности Уметь: Принимает экономически обоснованные управленческие решения Иметь навыки: Обеспечения экономической эффективности предприятия выбранной сферы деятельности
ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ИД-1.ОПК-6 Знать: Нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области; Уметь: Применять законодательство Российской Федерации о предоставлении туристских услуг. Иметь навыки: Обеспечения документооборота в соответствии с нормативными требованиями.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ИД-1.ПК-1 Знать: Методы оценки и обеспечения текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы питания в материальных ресурсах и персонале. Уметь: Формировать цель и задачи деятельности подразделений организации сферы общественного питания и организовывать их выполнение. Иметь навыки Осуществления, формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации питания.
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ИД-1.ПК-2 Знать: Методы контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы питания. Уметь: Определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы питания. Иметь навыки: Выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы питания.
ПК-4 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	ИД-1.ПК-4 Знать: методы и технологии проектирования объектов профессиональной деятельности; Уметь: Определять цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности. Иметь навыки: Осуществления процесса проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

ПК-5 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ИД-1.ПК-5 Знать: Принципы разработки внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности. Уметь: Обеспечивать внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы. Иметь навыки: Организации работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.
---	---

## 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 8		212					
Тема 1.	Организационный этап	36	2			34	
Тема 2.	Основной этап	144				144	
Тема 3.	Заключительный этап	32				32	

## 6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль			
Тема 1	Совместный рабочий график (приложение 1) Индивидуальное задание по практике (Приложение 2)	Календарный план прохождения основных этапов практики Содержание практического задания	зачтено
Тема 2	Кейс (Приложение 3)	Практическое задание для выполнения во время практики	5 баллов
Тема 3	Отчет по практике (приложение 4)	Отчет состоит из основной части и приложений	5 баллов
Промежуточный контроль			
8 семестр (ЗаО)	Отчет	Собеседование по вопросам на основании содержания отчета по практике и решения практического кейса	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
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

## 7. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

### 7.1. Содержание лекций

Тема 1. Организационный этап  
Организационное собрание



### 7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Организационный этап Ознакомление с предприятием, видами деятельности, организационной структурой управления, характеристиками персонала
Тема 2. Основной этап Характеристика предприятия Анализ показателей доходности предприятия Анализ порядка работы с отзывами гостей, составление функциональной матрицы обратной связи с гостями Проектирование организационно-управленческих механизмов деятельности предприятия: <u>разработка практических рекомендаций</u>
Тема 3. Заключительный этап Подготовка отчетной документации по практике

#### 7.3.1. Совместный рабочий график проведения практики

Приложение 1

#### 7.3.2. Индивидуальное задание

Приложение 2

7.3.3. . Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Приложение 3

#### 7.4. Отчет по практике

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. Агарков А. П., Голов Р. С.. Проектирование и формирование инновационных промышленных кластеров: монография. - Москва: Дашков и К°, 2016. - 288 с.
2. Проскурин В. К.. Анализ, оценка и финансирование инновационных проектов: учебное пособие. - Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2017. - 136 с.

3. Щетинин М. П., Бураковская Н. В., Пасько О. В.. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 299 – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437673>
4. Зуб А. Т.. Управление проектами [Электронный ресурс]: Учебник и практикум. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 422 – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/432818>
5. Пасько О. В., Автюхова О. В.. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 231 – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437674>
6. Поляков Н. А., Мотовилов О. В., Лукашов Н. В.. Управление инновационными проектами [Электронный ресурс]: Учебник и практикум. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 330 – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/433159>
7. Боголюбов В. С., Быстров С. А., Боголюбова С. А.. Туристско-рекреационное проектирование. Оценка инвестиций [Электронный ресурс]: Учебник и практикум. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 256 – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/434705>
8. Холодкова В. В.. Управление инвестиционным проектом [Электронный ресурс]: Учебник и практикум. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 302 – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/441880>
9. Дунченко Н. И., Магомедов М. Д., Рыбин А. В.. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности". - Москва: Дашков и К°, 2010. - 211 с.
10. Баумгартен Л. В.. Управление качеством в туризме. Практикум: учебное пособие для студентов вузов. - Москва: КноРус, 2008. - 284 с.
11. Кобяк М. В., Скобкин С. С.. Управление качеством в гостинице: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 100103 "Соц.-культур. сервис и туризм". - Москва: Магистр, 2008. - 510 с.
12. Дунченко Н. И., Магомедов М. Д., Рыбин А. В.. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности". - Москва: Дашков и К°, 2010. - 211 с.
13. Арбузова Н. Ю.. Технология и организация гостиничных услуг: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению "Гостиничное дело". - Москва: Академия, 2012. - 221 с.
14. Савельева В. Н., Меньшикова М. В.. Гостиничное хозяйство Свердловской области в 2013 году [Электронный ресурс]: статистический бюллетень. - Екатеринбург: [б. и.], 2014. - 1 on-line – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/stat/14/e318.pdf>
15. Парамонова Н. А., Еголаева О. И.. Результаты деятельности организаций с основными видами экономической деятельности "Торговля", "Гостиницы и рестораны" в Свердловской области за 2013 год [Электронный ресурс]: статистический бюллетень. - Екатеринбург: [б. и.], 2014. - 1 on-line – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/stat/14/e332.pdf>
16. Парамонова Н. А., Еголаева О. И.. Результаты деятельности организаций с основными видами экономической деятельности "Торговля", "Гостиницы и рестораны" в Свердловской области за 2014 год [Электронный ресурс]: статистический бюллетень. - Екатеринбург: [б. и.], 2015. - 1 on-line – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/stat/15/e368.pdf>
17. Арбузова Н. Ю.. Технология и организация гостиничных услуг: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Гостиничное дело". - Москва: Академия, 2014. - 224 с.
18. Тимофеева Е. С., Коломоец С. А.. Проектирование гостиничной деятельности: учебное пособие для бакалавров вузов, обучающихся по направлению подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм". - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2015. - 192 с.
19. Замедлина Е. А., Козырева О. Н.. Экономика отрасли: туризм: учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности "Туризм". - Москва: Альфа-М: Инфра-М, 2016. - 203 с.

20. Рудницкая В. В.. Управление качеством в сфере услуг [Электронный ресурс]: учебно-методический комплекс для студентов специальности 220501 "Управление качеством" специализации "Управление качеством в сфере быта и услуг" всех форм обучения. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2011. - 34 с. - Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/uml/12/m2549.pdf>

21. Тимохина Т. Л.. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов, обучающихся по специальностям 100103 "Социально-культурный сервис и туризм", 100201 "Туризм", 080502 "Экономика и управление на предприятии сферы обслуживания" (туризм и гостиничное хозяйство). - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. - 256 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=320585>

22. Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р., Васюкова А. Т.. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания". - Москва: Дашков и К°, 2017. - 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=512131>

23. Лаврентьева М. Г., Можаяев А. В., Можаяева Н. Г.. Документационное обеспечение кадровой деятельности в сфере индустрии гостеприимства [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки 43.03.02 "Туризм", 43.03.03 "Гостиничное дело" (квалификация (степень) «бакалавр»). - Москва: ИНФРА-М, 2017. - 99 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=545514>

24. Бехар Г., Голдстейн Д., Суханова М.. Дело не в кофе: Корпоративная культура Starbucks [Электронный ресурс]: производственно-практическое издание. - Москва: Альпина Паблицер, 2016. - 186 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=912690>

25. Семеркова Л. Н., Белякова В. А., Шерстобитова Т. И., Латынова С. В.. Технология и организация гостиничных услуг [Электронный ресурс]: учебник к использованию в образовательных учреждениях ВО, реализующих образовательные программы высшего образования по направлениям 43.03.02 «Туризм», 43.03.01 «Сервис». - Москва: ИНФРА-М, 2018. - 320 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=937927>

26. Ушаков Р. Н., Авилова Н. Л.. Организация гостиничного дела. Обеспечение безопасности [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (квалификация (степень) «бакалавр»). - Москва: ИНФРА-М, 2018. - 136 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=940690>

27. 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, 2018. - 432 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=944360>

28. Ушаков Р. Н., Авилова Н. Л.. Организация гостиничного дела. Обеспечение безопасности [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов учебных заведений, реализующих программу среднего профессионального образования по специальностям 43.02.10 "Туризм", 43.02.11 "Гостиничный сервис". - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 136 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=987132>

29. Кибанов А. Я.. Основы управления персоналом [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 080400.62 «Управление персоналом», 081100.62 «Государственное и муниципальное управление» (квалификация (степень) «бакалавр»). - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 440 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=993305>

30. Пугачев В. П.. Управление персоналом организации [Электронный ресурс]: учебник и практикум для академического бакалавриата. - Москва: Юрайт, 2019. - 402 с. - Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/426686>

31. Мотышина М. С., Большаков А. С., Михайлов В. И., Мотышина М. С.. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме [Электронный ресурс]: учебник для академического бакалавриата. - Москва: Юрайт, 2019. - 282 с. - Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/430028>

32. Райли М.. Управление персоналом в гостеприимстве [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Управление персоналом» (062100) и сервиса (230000). - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 191 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=1028614znanium.com>

33. Быстров С. А.. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство "ФОРУМ", 2019. - 432 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=1034526znanium.com>

34. Семеркова Л.Н., Белякова В.А.. Технология и организация гостиничных услуг [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 320 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=1023718znanium.com>

35. Феденева И. Н., Нехорошков В. П., Комарова Л. К.. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 205 с. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437471>

#### **Дополнительная литература:**

1. Кане М. М., Иванов Б. В., Корешков В. Н., Схиртладзе А. Г., Кане М. М.. Системы, методы и инструменты менеджмента качества: учебник для студентов вузов. - Санкт-Петербург [и др.]: Питер, 2009. - 559 с.

2. Плиска О. В.. Статистические методы в управлении качеством [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2015. - 142 с. – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/15/p485014.pdf>

3. Буров В. П., Морошкин В. А., Ломакин А. Л.. Бизнес-план фирмы. Теория и практика [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 080100 "Экономика" и экономическим специальностям. - Москва: ИНФРА-М, 2013. - 192 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=390581>

4. Виноградова М. В., Панина З. И., Ларионова А. А., Васильева Л. А.. Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Москва: Дашков и К°, 2013. - 280 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=430340>

5. Малых Н. И., Можяева Н. Г.. Экономика гостиничного предприятия [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 101100.62 "Гостиничное дело". - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013. - 320 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=406086>

6. Резник С. Д., Глухова И. В., Черницов А. Е., Резник С. Д.. Основы предпринимательской деятельности [Электронный ресурс]: учебник. - Москва: ИНФРА-М, 2015. - 287 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=489804>

7. Герасимов Б. Н., Чуриков Ю. В.. Управление качеством [Электронный ресурс]: учебное пособие по специальности "Менеджмент организации". - Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2015. - 304 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=503665>

8. Басовский Л. Е., Протасьев В. Б.. Управление качеством [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 38.03.02 «Менеджмент» (квалификация (степень) «бакалавр»). - Москва: ИНФРА-М, 2016. - 231 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=544276>

9. Лапыгин Д. Ю., Лапыгин Ю. Н.. Бизнес-план: стратегия и тактика развития компании [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Москва: ИНФРА-М, 2016. - 332 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=567394>

10. Боголюбов В. С., Быстров С. А., Боголюбова С. А.. Туристско-рекреационное проектирование. Оценка инвестиций [Электронный ресурс]: учебник и практикум для академического бакалавриата. - Москва: Юрайт, 2017. - 277 с. – Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/book/89F94816-27B1-44CA-8787-31F5E2D3F346>

11. Щербакова Т. А., Маюрникова Л. А., Крапива Т. В., Давыденко Н. И.. Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов. - Кемерово: КемТИПП, 2016. - 99 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93553>

12. Гукова О. Н.. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Москва: ФОРУМ, 2017. - 160 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=966307>

13. Скобкин С. С.. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2016. - 496 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=554704>

14. Гаврилов Л. П.. Инновационные технологии в коммерции и бизнесе [Электронный ресурс]:учебник для бакалавров. - Москва: Юрайт, 2019. - 372 с. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/425884>

15. Боголюбов В. С., Быстров С. А., Боголюбова С. А.. Туристско-рекреационное проектирование. Оценка инвестиций [Электронный ресурс]:учебник и практикум для академического бакалавриата. - Москва: Юрайт, 2019. - 256 с. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/434705>

16. Казакевич Т. А.. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2019. - 188 с. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437462>

## **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

### **Перечень лицензионного программного обеспечения:**

Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Конфигурация 1С:Предприятие 8. Управление торговлей. Договор Б/Н от 02.06.2009 г., Лицензионное соглашение № 8971903, Акт № 62 от 15.07.2009 "1С:Зарплата и кадры бюджетного учреждения 8" (рег. номер 9648728).

Архиватор 7-Zip. Лицензия GNU LGPLv2.1 + with unRAR restriction / LZMA SDK in the public domain. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

SAP analytics cloud Договор № С/87-19 от 01.10.2019. Срок действия до 01.10.2020.

Adobe Reader. Лицензия freeware. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

### **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

-Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 194-У-2019 от 09.01.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2020

**Библиотека по техническому и фундаментальному экономическому анализу**  
[www.forexpf.ru](http://www.forexpf.ru)

**Федеральная служба государственной статистики России**  
[w.gks.ru](http://w.gks.ru)

**Министерство финансов России**  
[www.minfin.ru](http://www.minfin.ru)

**Статистический портал Высшей школы экономики**  
<http://stat.hse.ru>

**Министерство экономического развития РФ**  
[www.economy.gov.ru](http://www.economy.gov.ru)

**Центр экономических и финансовых исследований и разработок**  
[w.cefir.ru](http://w.cefir.ru)

**Образовательный портал «Экономика, социология, менеджмент»**

<http://ecsocman.hse.ru/>

**Экономический портал**

[www.economicus.ru](http://www.economicus.ru)

**Институт народнохозяйственного прогнозирования Российской Академии Наук (ИНП**

**РАН)**

[www.ecfor.ru](http://www.ecfor.ru)

**Проблемы теории и практики управления**

<http://www.uptp.ru/>

**Российский экономический Интернет журнал**

[www.e-rej.ru](http://www.e-rej.ru)

**Справочно-правовая система ГАРАНТ, интернет-версия ГАРАНТ-студент**

<http://student.garant.ru/>

**Справочно-правовая система ГАРАНТ, интернет-версия «Основные нормативные акты»**

<http://www.garant.ru/>

**Справочно-правовая система Консультант Плюс**

<http://www.consultant.ru>

**Система профессионального анализа рынков и компаний СПАРК**

<http://www.spark-interfax.ru/Front/Index.aspx>

**Система FIRA PRO – база данных предприятий, отраслей и регионов России**

<http://www.fira.ru/>

**BvD- Информация о компаниях и бизнес-аналитика**

<http://www.bvdinfo.com/ru-ru/home>

## **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.