



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

**«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)**

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

УТВЕРЖДАЮ
Директор Школы
экономики и менеджмента

Е.Б. Гафорова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

(Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

Для направления подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Программа бакалавриата

Гостиничное дело «Гостиничная деятельность»

Владивосток
2021

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ)

Целями учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности являются требования ОС ВО ДВФУ, ООП ВПО, и программа учебной практики кафедры сервиса и туризма, направлена на выполнение студентом практических заданий в рамках определенных видов профессиональной деятельности. Цели и задачи, для студента являются указанием дальнейших действий во время прохождения практики на предприятие, они должны обязательно быть прописаны во введении отчёта.

Целью учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобрести практические умения и навыки с учетом компетентного подхода в сфере общекультурной и профессиональной деятельности;
- ознакомление с хозяйственной деятельностью предприятия, законодательными актами, нормативными документами, инструкциями внутреннего пользования, регламентирующими деятельность предприятия;
- ознакомление с работой основных и дополнительных служб гостиничного предприятия;
- соотнесение полученных студентом практических навыков с полученными ранее теоретическими представлениями.

2. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ)

Задачами учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности являются:

- ознакомиться с хозяйственной деятельностью предприятия;
- получить навыки работы с различными видами нормативной документацией гостиницы и других средств размещения;
- ознакомиться с работой всех служб предприятия, а также приобрести навыки работы различных линейных работников (горничных, официантов, барменов, технических и прочих линейных работников);
- ознакомиться с системой обеспечения безопасности предприятия;
- приобрести умения и навыки в организации и проведении исследования сравнительных характеристик рекламно-информационной деятельности конкурентных гостиниц, научиться анализировать собранный материал, делать выводы и рекомендации

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ) В СТРУКТУРЕ ОП

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является составной частью основной профессиональной образовательной программы, входит в «Блок 2. Практики» учебного плана (индекс Б2.У. 1) и является обязательной.

Для успешного прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности у студентов должны быть сформированы предварительные компетенции:

- готовностью применять нормативно-технологическую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;
- владением навыками определения и анализа затрат гостиничного

предприятия и других средств размещения;

- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;

- способностью находить решение управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;

- готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений;

- готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем;

- готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя;

- готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования;

- готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя.

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности проходит в 4-ом семестре, является первой из 5 практик, предусмотренных учебным планом по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Содержание учебной практики по получению

первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности предполагает предшествующее полное освоение предметов базовой и вариативной части учебного плана.

Основой для успешного прохождения учебной по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности являются знания, полученные при изучении таких дисциплин, как «Технологии и организация гостиничной деятельности», «Основы туристской деятельности», «International Hospitality Operations Management (Международный опыт управления отелями)», «Hotel Sales and Revenue Management (Управление продажами и доходами в гостинице)».

В результате прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности у обучающихся будут сформированы умения и навыки, необходимые для последующего освоения дисциплин: «Организация ресторанной деятельности», «Организация экскурсионной деятельности», «Сервисная деятельность», «Технологии и организация гостиничной деятельности», «Event management (Организация и управление мероприятиями)», «Гостиничный менеджмент», «Организация сервисных услуг на транспорте».

4. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ)

Вид практики – учебная практика.

Тип практики – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способ проведения – стационарная, выездная

Форма проведения практики – рассредоточенная.

В соответствии с графиком учебного процесса практика реализуется в 4-ом семестре на 2 курсе.

Местом проведения практики являются предприятия индустрии гостеприимства, а также другие предприятия, предложенные в списки предприятий ДВФУ для прохождения практик.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов выбор мест прохождения практики согласуется с требованием их доступности для данных обучающихся и практика проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ)

В результате прохождения данной практики у обучающегося формируются следующие общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-7 - способность организовывать взаимодействие с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях	Знает	-основы менеджмента и его специфику применения в гостиничной индустрии;
	Умеет	-работать в коллективе, применять возможные пути (способы); - организовывать взаимодействие с представителями гостиничной индустрии;
	Владеет	-навыками взаимодействия с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях различиями потребителей гостиничных услуг;
ПК-9 - готовность к	Знает	-основы менеджмента и его специфику

сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений		применения в сервисной деятельности; принципы и методы организации и управления малыми и средними коллективами; -этно-культурные, исторические и религиозные традиции стран и народов.
	Умеет	- выявлять потребности потребителей; - формировать гостиничный продукт;
	Владеет	-навыками сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями;
ПК-10 - готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	Знает	-содержание и основные положения нормативно- технологической документации, регламентирующей деятельность гостиницы и готов применить полученные знания в профессиональной практической деятельности;
	Умеет	- применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем;
	Владеет	-навыками оказания гостиничных услуг потребителю;
ПК-11 - готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	Знает	-содержание и основные положения технологических процессов в гостиничной деятельности;
	Умеет	- использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности;
	Владеет	-навыками предоставления гостиничных услуг потребителю в соответствии с его требованиями;
ПК-15 - готовность к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования	Знает	-теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения
	Умеет	-применять современные технологии и методы проектирования
	Владеет	-методами анализа, поиска и проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения
ПК-16 - готовность самостоятельно находить и использовать различные источники информации для	Знает	-источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями

осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя	Умеет	потребителя - использовать современные компьютерные технологии для решения научно-исследовательских и производственно-технологических задач в профессиональной деятельности; -вычленить значимую научно-техническую информацию об особенностях отечественного и зарубежного опыта в гостиничной деятельности
	Владеет	-навыками применения современных компьютерных технологий для решения научно-исследовательских и производственно-технологических задач в профессиональной деятельности -навыками анализа и обработки научно-техническую информацию об особенностях отечественного и зарубежного опыта в гостиничной деятельности; -методами грамотного оформления отчета по результатам проведенных работ.

В процессе учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности текущий контроль выполнения выданного задания на прохождение практики в гостиничных комплексах и других средствах размещения, освоение профессиональных и общекультурных компетенций осуществляется руководителями практик в рамках регулярных консультаций.

Результатом прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является освоенные и закрепленные на практике общекультурные и профессиональные компетенции, а также достигнутая цель и выполненные все поставленные задачи.

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

№ п/п	Этапы практики	Виды работ на практике, в том числе практическая подготовка и самостоятельная работа студентов	Трудоемкость (в часах)	Форма текущего <u>контроля</u>
1	Организационный	- проведение организационного собрания; - согласование с руководителем практики от ШЭМ ДВФУ задания на практику; - проведение инструктажа руководителем практики;	18	Правила охраны труда и техники безопасности. План работы согласно выданному заданию.
2	Основной	- выполнение заданий, в т.ч. сбор и обработка информации; - консультации с руководителем практики; - сбор материала согласно выданного задания; - формирование и оформление отчета по практике;	86	отчет
3	Заключительный (обработка и анализ полученной информации)	- подготовка отчета, дневника прохождения практики, характеристики и индивидуального задания; - оформление и сдача на кафедру отчета по практике; - подготовка презентации и доклада для выступления.	4	Отчет Презентация доклад
Итого:			108 часов (3 з.е.)	

Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зачетных единицы (108 часов).

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ (ПРАКТИКЕ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ)

Задания для проведения текущего контроля:

Задание 1.

Изучить общую характеристику гостиницы:

- название; юридическое название;
- организационно-правовая форма;
- адрес гостиницы;
- месторасположение, основные подъезды к гостинице;
- категория, звездность;
- признаки, определяющие категорию гостиницы, согласно нормативным требованиям;
- торговая марка (логотип);
- этажность;
- номерной фонд, типы номеров и их стоимость;
- особенности интерьера;
- основные службы гостиницы;
- основные и дополнительные услуги гостиницы;
- основной сегмент потребителей.

Задание 2

Определить индивидуальные специфические характеристики гостиницы:

- история гостиницы, год открытия гостиницы, личность кому принадлежит идея открытия предприятия;
- дополнение городской архитектуры зданием гостиницы построенного по типовому или индивидуальному проекту;
- членство гостиницы в корпорациях и международных ассоциациях; участие гостиницы в международных и отечественных конкурсах; награды, звания и другие заслуги;
- знаменитые лица останавливающие в данной гостиницы (их предпочтения и оставленные отзывы и пожелания персоналу гостиницы).

Задание 3.

Написать характеристику организационной структуры управления предприятием гостиницы:

- горизонтальное и вертикальное разделение труда в гостинице;
- рассмотреть основные службы гостиницы;
- провести анализ всех уровней управления в гостинице:
- (руководители низового звена (down management), или операционные управляющие;
- руководители среднего звена (middle management);
- руководители высшего звена (top management));

3) внутренние и внешние нормативные документы гостиничного предприятия:

- внутренние правила гостиницы;
- должностная инструкция менеджера гостиницы;
- анализ документов всех служб (графики, планы, контроль, и др.);
- внешние нормативные документы гостиничного предприятия;
- уголок потребителя.

Задание 4

Рассмотрите на практике технологические процессы в гостиничной деятельности:

- организовывать и контролировать уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования;
- оформлять документы по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой;
- организовывать оказание персональных и дополнительных услуг по стирке и чистке одежды, питанию в номерах, предоставлению бизнес-услуг, SPA-услуг, туристско-экскурсионного обслуживания, транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей проживающих;
- контролировать соблюдение персоналом требований к стандартам и качеству обслуживания гостей;
- комплектовать сервировочную тележку room-serve, производить

сервировку столов;

- осуществлять различные подачи блюд и напитков, собирать использованную посуду, составлять счет за обслуживание;

- проводить инвентаризацию сохранности оборудования гостиницы и заполнять инвентаризационные ведомости;

- составлять акты на списание инвентаря и оборудование и обеспечивать соблюдение техники безопасности и охраны труда при работе с ним;

предоставлять услуги хранения ценных вещей (камеры хранения, сейфы и депозитные ячейки) для обеспечения безопасности проживающих.

Задание 5

Ознакомиться с работой службы безопасности в гостинице;

- ознакомиться с общими принципами создания системы защиты от угроз в гостинице и участие гостиничных подразделений в обеспечении безопасности проживающих;

- инженерно-технические средства обеспечения безопасности гостей;

- средства пожарной сигнализации и пожаротушения;

- средства охранной сигнализации;

- средства защиты от взломов;

- средств контроля доступа.

Задание 6

Определить современные тенденции и проблемы в деятельности гостиничного предприятия:

- составить анкету и провести опрос (персонала, гостей, поставщиков и др.)

- провести интервью с руководителями гостиничного предприятия;

- разработать и предложить для решения выявленных проблем проектные решения.

8. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ (ПРАКТИКИ

ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ))

Формы и методы контроля, оценки результатов практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированные профессиональные компетенции, но и знания, умений, навыки. Оценивания знаний, умений и навыков происходит в форме текущего и промежуточного контроля знаний студентов. Студентам предложена система оценки их практической и самостоятельной активности в форме критериев, что позволяет объективно оценивать готовность студентов к сдаче отчета по практике.

Образовательные результаты		Критерии	баллы min/ max
1. Может организовывать взаимодействие с представителями гостиничной индустрии	ПК-7	в отчете подробно описано Задание 1	8-10
2. Может проводить исследование для выявления потребностей потребителя, формирования гостиничного продукта	ПК-9	в отчете подробно описано Задание 5	8-15
3. Может применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	ПК-10	в отчете подробно описано Задание 3	9-15
4. Может использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	ПК-11	в отчете подробно описано Задание 4	9-15
5. Может применять современные технологии и методы проектирования	ПК-15	в отчете подробно описано Задание 6 и Задание 2	9-15
6. Может самостоятельно находить и использовать различные источники информации	ПК-16	Сбор материала для написания отчета, заполнения дневника	9-15
7. Подготовка отчетной документации по итогам практики.		Оформлен отчет в соответствии с требованиями	9-15
общее количество баллов			61-100

Критерии оценки знаний и умений студентов при защите отчета

учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Оценка «зачтено» выставляется за отчет о практике, который полностью соответствует поставленному заданию, содержит грамотно изложенный материал, с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. При его защите студент свободно оперирует данными проведенной работы, легко отвечает на поставленные вопросы.

Вид отчетности	Зачтено		
	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Дневник практики	Содержание выполненных работ соответствует в полном объеме индивидуальному заданию.	Содержание выполненных работ соответствует в полном объеме индивидуальному заданию.	Содержание выполненных работ соответствует в полном объеме индивидуальному заданию.
отчет по практике	Содержание выполненных работ соответствует в полном объеме индивидуальному заданию. Требования к объему материала не соблюдены. Нет выводов и оформления согласно методических указаний.	Содержание выполненных работ соответствует в полном объеме индивидуальному заданию. Требования к объему материала соблюдены. Сделаны выводы.	Содержание выполненных работ соответствует в полном объеме индивидуальному заданию. Требования к объему материала соблюдены. Отмечена адекватность используемого материала, грамотность и культура изложения, сделаны и аргументированы основные выводы. Оформление отчета согласно методических указаний.
задания	50-60 % правильных ответов	61-85 % правильных ответов	85-100 % правильных ответов

Оценка «незачтено» выставляется за отчет по практике, который носит преимущественно описательный характер, не содержит анализа деятельности объекта по разделам задания с применением научных методов, при проведении анализа и интерпретации его результатов автором допущены грубые ошибки, выводы и предложения носят декларативный характер. При

защите отчета студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, при ответе допускает существенные ошибки.

Студент, не выполнивший программу практики по уважительной причине, направляется на практику повторно в свободное от аудиторных занятий время. Студент, не выполнивший программу практики без уважительной причины или получивший неудовлетворительную оценку, считается имеющим академическую задолженность. Ликвидация этой задолженности проводится в соответствии с нормативными документами ДВФУ.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (включая основную и дополнительную литературу)

Основная литература

(печатные и электронные издания)

1. Барчуков, И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов.: учебное пособие / Барчуков И.С., Баумгартен Л.В., Башин Ю.Б., Зайцев А.В. – Москва: КноРус, 2019. – 165 с. – (бакалавриат). – ISBN 978-5-406-07010-9. – URL: <https://book.ru/book/931087>

2. Быстров С.А. Организация гостиничного дела: учеб. пособие / С.А. Быстров. – М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. – 432 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа:<http://znanium.com/catalog/product/1034526>

3. Гостиничный менеджмент.: учебное пособие / Федулин А.А., под ред. и др. – Москва: КноРус, 2019. – 426 с. – (бакалавриат). – ISBN 978-5-406-07299-8. – URL:<https://book.ru/book/932515>

4. Купчик, Е.В. Основы делового общения и гостеприимства: учеб. пособие / Е.В.Купчик, О.В. Трофимова. – 3-е изд., стер. – Москва : ФЛИНТА, 2019. – 258 с. - ISBN 978-5-9765-1542-0. – URL: <http://znanium.com/catalog/product/1035401>

5. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник для студентов вузов,

обучающихся по специальностям сервиса / С. Медлик, Х. Инграм ; [пер. с англ. А.В. Павлов]. – Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. – 239 с. – ISBN 978-5-238-00792-2 (Зарубежный учебник). – URL: <http://znanium.com/catalog/product/1025557>

6. Муртузалиева Т.В. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие для бакалавров/ Муртузалиева Т.В., Розанова Т.П., Тарасенко Э.В. – Электрон. текстовые данные. – М.: Дашков и К, 2019. – 166 с. – Режим доступа:

<http://www.iprbookshop.ru/85699.html>. – ЭБС «IPRbooks».

7. Никольская, Е.Ю. Проектирование гостиничной деятельности.: учебное пособие /Никольская Е.Ю., Попов Л.А. – Москва: КноРус, 2019. – 229 с. – (для бакалавров). – ISBN 978-5-406-06564-8. – URL: <https://book.ru/book/929667>

8. Никольская, Е.Ю. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг : учебник /Никольская Е.Ю., Попов Л.А., Ковальчук А.П. – Москва : КноРус, 2019. – 343 с. – (для бакалавров). – ISBN 978-5-406-06681-2. - URL: <https://book.ru/book/929951>

9. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для академического бакалавриата / С. С. Скобкин. – 2-е изд., испр. И доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 373 с. – (Бакалавр. Академический курс). – ISBN 978-5-534-09532-6. – Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/438656>

10. Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности «Гостиничный и туристический бизнес» и специальностям сервиса / Джон Р. Уокер ; пер. с англ. [В.Н. Егорова]. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 880 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 978-5-238-00990-9 - Текст :

электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1027325> - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/102732/>

11.Черевичко, Т. В. Теоретические основы гостеприимства : учебное

пособие / Т. В. Черевичко. – 3-е изд., стер. – Москва : ФЛИНТА, 2019. – 288 с. - ISBN 978-5-9765-0024-2. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1066693>

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

1. Амирова З.Б. Инфраструктура туризма и гостеприимства [Электронный ресурс] : учебное пособие / З.Б. Амирова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московская государственная академия водного транспорта, 2014. — 86 с. — 2227-8397. — Режим доступа : <http://www.iprbookshop.ru/46463.html>
2. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для академического бакалавриата по экономическим направлениям и специальностям / Л. В. Баумгартен ; Московский государственный лингвистический университет. Москва : Юрайт, 2015. 338 с. — Режим доступа : <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:785017&theme=FEFU>
3. Брашнов, Д. Г. Основы индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д. Г. Брашнов, Е. В. Мигунова. — М. : Флинта : НОУ ВПО «МПСУ», 2013. — 224 с. - ISBN 978-5-9765-1422-5 (Флинта) — Режим доступа : <http://znaniium.com/bookread2.php?book=465410&spec=1>
4. Гостиничный бизнес : учебник для вузов по специальностям сервиса / С. Медлик, Х. Инграм ; [пер. с англ. А. В. Павлова]. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013. – 224 с. – 2 экз. — Режим доступа : <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:725115&theme=FEFU>
5. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / И. С. Барчуков, Л. В. Баумгартен, Ю. Б. Башин [и др.]. – М.: КноРус, 2012. – 165 с. – 8 экз. — Режим доступа : <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:666673&theme=FEFU>
6. Митрофанов, С. В. Организация гостиничного дела / С. В. Митрофанов ; Санкт-Петербургский университет управления и экономики Санкт-Петербург : [Изд-во Санкт-Петербургского университета управления и

экономики], 2015. - 157 с. — Режим доступа : <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:793456&theme=FEFU>

7. Организация гостиничного дела : учебное пособие для вузов / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Л. Э. Глаголева [и др.]. Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. 349 с. — Режим доступа : <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:733002&theme=FEFU>

8. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с. — Режим доступа : <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430064>

9. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. — Режим доступа : <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=400614>

10. Прончева О.К. Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.К. Прончева. — Электрон. текстовые данные. — Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2015. — 72 с. — 978-5-93252-351-3. — Режим доступа : <http://www.iprbookshop.ru/75021.html>

11. Технологии гостиничной деятельности : учебник для вузов / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева Москва : Академия, 2015 284 с. — Режим доступа : <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:813704&theme=FEFU>

12. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. – М.: Дашков и К, 2014. – 175 с. – 1 экз. — Режим доступа : <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:794557&theme=FEFU>

13. Технология и организация гостиничных услуг: Уч. / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М,

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация учебной практики осуществляется с использованием материально-технической базы, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской работы обучающихся, и включающей:

Специальные помещения, укомплектованные специализированной мебелью, и представляющие собой:

- учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа, оборудованные мультимедийными средствами обучения;
- учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации;
- аудитории для групповых и индивидуальных консультаций;
- рабочее место предоставленное на предприятиях индустрии гостеприимства;

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет».

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

Для проведения исследований, связанных с выполнением задания по практике, а также для организации самостоятельной работы студентам доступно следующее лабораторное оборудование и специализированные кабинеты, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ:

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной	Перечень основного оборудования
---	--

работы	
Компьютерный класс Школы экономики и менеджмента, ауд. G413, на 26 чел.	Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 500GB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigE, Wi-Fi, BT, usbkbd/mse, Win7 Корпоративная (64-bit)
Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)	Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigE, Wi-Fi, BT, usbkbd/mse, Win7 Pro (64-bit) + Win8.1 Pro (64-bit), 1-1-1 Wtu Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеувелечителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ДВФУ все здания оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной поддержки.