



Принято:

Ученым советом ФГБОУ ВО
«РГУТИС»

Протокол №8 от «19» января 2026 г.

Утверждаю:

Первый проректор

Н.Г. Новикова

**Б2.В.П.1 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

(ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА)

основной профессиональной образовательной программы высшего образования –
программы

магистратуры

по направлению подготовки: *43.04.03 Гостиничное дело*

направленность (профиль): *Инновационные технологии управления гостиничным
бизнесом*

Квалификация: магистр

год начала подготовки: 2026

Разработчик:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Доцент Высшей школы туризма и гостеприимства</i>	<i>к.э.н. Коновалова Е.Е.</i>

Рабочая программа практики согласована и одобрена руководителем ОПОП:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Доцент Высшей школы туризма и гостеприимства</i>	<i>к.э.н. Коновалова Е.Е.</i>

Рабочая программа практики утверждена Ученым советом Высшей школы:

наименование Высшей школы	номер и дата протокола
<i>Высшей школы туризма и гостеприимства</i>	<i>Протокол № 8 от 13 января 2026 г.</i>



1. Аннотация программы практики

Вид практики: производственная

Тип практики: организационно-управленческая

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно.

Цель практики – освоить профессиональные компетенции, соответствующие виду профессиональной деятельности.

Производственная практика студентов является составной частью образовательной программы по направлению 43.04.03 Гостиничное дело, направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом».

Производственная практика проводится в профильных организациях – предприятиях, оказывающих услуги размещения и питания, на базе Лаборатории гостиничного проектирования.

Программа практики разрабатывается вузом в соответствии с «Положением о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО «РГУТИС».

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Производственная практика направлена на формирование следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций обязательных (ПК):

- Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-1):
 - Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха (ПК-1.1);
 - Осуществляет стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-1.2);
 - Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-1.3);
 - Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-1.4).

Производственная практика входит в Блок 2 «Практики» по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело», является обязательным этапом обучения. Представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Общая трудоемкость производственной организационно-управленческой практики на очной и заочной формах обучения, составляет 9 зачетных единиц трудоемкости (ЗЕТ=36 ч), 324 часа. Проводится на 2 курсе в 3 семестре на очной форме обучения и на 2 курсе в 4 семестре на заочной форме обучения согласно календарному учебному графику. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения производственной организационно-управленческой практики, должны быть использованы в дальнейшем при изучении специальных дисциплин и при прохождении преддипломной практики.

2. Перечень планируемых результатов прохождения практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ пп	Индекс компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции или ее части)
1.	ПК-1	Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
2.	ПК-1.1	Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха.
3.	ПК-1.2	Осуществляет стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
4.	ПК-1.3	Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
5.	ПК-1.4	Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления

3. Место практики в структуре ОПОП:

Предшествующие и последующие дисциплины и виды практик

3 семестр (очная форма обучения):

Номер	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
1	Современные методы исследований	4	Преддипломная практика
1	Современные подходы к организационно-управленческой деятельности		
1	Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин туристского и гостиничного профиля		
1	Стандарты гостеприимства и управление качеством услуг		

Номер	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
	предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		
2	Технологии проектирования и управление проектами в туризме и гостеприимстве		
2	Отельный маркетинг		
2,3	Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом		
3	Инновационные технологии в туризме и гостеприимстве		
3	Оптимизация бизнес-процессов предприятий индустрии туризма и гостеприимства		
1,2,3	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций		
1	Персонал-технологии в сфере гостеприимства		
2,3	Второй иностранный язык		
2	Технологии профессиональных коммуникаций		
2	Сервис-дизайн в сфере гостеприимства		
2	Стратегическое управление гостиничными цепями		
3	Управление доходами организаций сферы гостеприимства		
3	Гостиничный девелопмент		
1	Проектная деятельность		

Номер	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
1	Организация учебной и научной деятельности магистра		
2	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО		
1	Учебная практика – Ознакомительная практика		
1	Учебная практика – Исследовательская практика		
2	Производственная практика – Практика по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности		

4 семестр (заочная форма обучения):

Номер	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
2	Современные методы исследований	5	Преддипломная практика
2	Современные подходы к организационно-управленческой деятельности		
2	Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин туристского и гостиничного профиля		
3	Стандарты гостеприимства и управление качеством услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		

Номер	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
3	Технологии проектирования и управление проектами в туризме и гостеприимстве		
3	Отельный маркетинг		
4	Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом		
4	Инновационные технологии в туризме и гостеприимстве		
4	Оптимизация бизнес-процессов предприятий индустрии туризма и гостеприимства		
1,2,3	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций		
2	Персонал-технологии в сфере гостеприимства		
3,4	Второй иностранный язык		
2	Технологии профессиональных коммуникаций		
4	Организация и управление сервисной средой в сфере гостеприимства		
4	Стратегическое управление гостиничными цепями		
3	Управление доходами организаций сферы гостеприимства		
3	Гостиничный девелопмент		
1	Проектная деятельность		
1	Организация учебной и научной деятельности магистра		
2	Организация добровольческой		

Номер	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
	(волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО		
1	Учебная практика – Ознакомительная практика		
2	Учебная практика – Исследовательская практика		
3	Производственная практика – Практика по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности		

4. Трудоемкость практики

Практика проводится в форме контактной работы.

Очная форма обучения:

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах (в том числе практическая подготовка)
2	3	9	6	324 (322)

Заочная форма обучения:

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах (в том числе практическая подготовка)
2	4	9	6	324 (322)



5. Содержание практики, формы отчетности по практике

5.1 Содержание практики, структурированное по закрепляемым навыкам/видам деятельности с указанием отведенного на них количества академических часов и видов выполняемых работ

Для очной/заочной форм обучения:

Номер недели	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения
			Количество академических часов всего
1	Организационный	Приобретение навыков проведения стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	45/45
2		Приобретение навыков обеспечения стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	30/30
3		Приобретение навыков эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	39/39
4	Управленческий	Изучение направлений деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания	80/80
5		Изучение основных методов и приемов анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	70/70
6		Подготовка отчета по практике	60/60

5.2. Содержание заданий и форм отчетности по разделам практики

5.2.1 Наименование раздела практики – Раздел «Организационный»



Очная/заочная формы обучения:

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий			
			Форма контроля (п/ч)	Вид контрольного	Требования к отчетным материалам по практике	
					Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов
Приобретение навыков проведения стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Провести стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	25/25	П	Собеседование	Результаты анализа и оценки деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Перечень факторов успеха деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	Конец 1-й недели практики
	Выявить и описать факторы успеха деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	20/20				
Приобретение навыков обеспечения стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и	Рассмотреть применяемые на предприятия сферы гостеприимства и общественного питания формы и методы управления	15/15	П	Собеседование	Описание форм и методов управления предприятием сферы гостеприимства и общественного питания. Результаты анализа стратегического контроля деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	Конец 2-й недели практики
	Провести стратегический контроль деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	15/15				



Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий			
			Форма контроля (п/в)	Вид контрольного	Требования к отчетным материалам по практике	
					Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов
общественного питания						
Приобретение навыков эффективно взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	Изучить, проанализировать и предложить мероприятия по повышению эффективности взаимодействия предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с собственниками Изучить, проанализировать и предложить мероприятия по повышению эффективности взаимодействия предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с партнерами по бизнесу	20/ 20	П	Собеседование	Результаты анализа и предложения по повышению эффективности взаимодействия предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с собственниками и партнерами по бизнесу	Конец 3-й недели практики



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК РГУТИС

Лист 11



5.2.2 Наименование раздела практики – Раздел «Управленческий»
Очная/заочная формы обучения:

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий			
			Форма контроля (П/У)	Вид контрольного	Требования к отчетным материалам по практике	
					Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов
Изучение направлений деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания	Провести анализ системы стратегического управления организацией сферы гостеприимства и общественного питания	40/40	У/П	Собеседование	Результаты анализа системы стратегического управления организацией сферы гостеприимства и общественного питания и сформулированную стратегию управления	Конец 4-й недели практики
	Выявить и сформулировать основные направления по разработке стратегии управления организацией сферы гостеприимства и общественного питания	40/40				



Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий			
			Форма контроля (п/в)	Вид контрольного	Требования к отчетным материалам по практике	
					Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов
Изучение основных методов и приемов анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Описать основные методы и приемы анализа деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания	35/35	П	Собеседование	Описание основных методов и приемов анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Конец 5-й недели практики
	Провести анализ основных методов и приемов стратегического планирования деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания	35/35				



Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий			
			Форма контроля (п/в)	Вид контрольного	Требования к отчетным материалам по практике	
					Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов
Подготовка отчета по практике	Итоговое обобщение информации и написание отчета по производственной практике в соответствии с индивидуальным заданием, выданным руководителем	60/60	П	Собеседование Отчет в электронной и письменной форме	Отчет по производственной практике в установленной форме	Конец 6-й недели практики



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

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

№ пп	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Раздел практики, обеспечивающий этапы формирования компетенции (или ее части)	В результате прохождения раздела практики, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПК-1 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4	<p>Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха</p> <p>Осуществляет стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>1. Раздел «Организационный»</p> <p>2. Раздел «Управленческий»</p>	<p>стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, факторы успеха</p> <p>планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>проводить стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявлять факторы успеха</p> <p>осуществлять планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>обеспечивать стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>осуществлять эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>навыками проведения стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявления факторов успеха</p> <p>навыками осуществления планирования и организации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>навыками обеспечения стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>навыками осуществления эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>



6.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Порядок, показатели, критерии и шкала оценивания компетенций на разных этапах их формирования определяется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, реализуемым по федеральным государственным образовательным стандартам в ФГБОУ ВО «РГУТИС».

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы (очная/заочная формы обучения).

Номер семестра	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
3/4	Организационный	<p>1. Провести стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Выявить и описать факторы успеха деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>2. Рассмотреть применяемые на предприятия сферы гостеприимства и общественного питания формы и методы управления. Провести стратегический контроль деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>3. Изучить, проанализировать и предложить мероприятия по повышению эффективности взаимодействия предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с собственниками. Изучить, проанализировать и предложить мероприятия по повышению эффективности взаимодействия предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с партнерами по бизнесу</p>	<p>1. Результаты анализа и оценки деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Перечень факторов успеха деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>1-я неделя практики</p> <p>2. Описание форм и методов управления предприятием сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Результаты анализа стратегического контроля деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>2-я неделя практики</p> <p>3. Результаты анализа и предложения по повышению эффективности взаимодействия предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с собственниками и партнерами по бизнесу.</p> <p>3-я неделя практики</p>

3/4	Управленческий	<p>1. Провести анализ системы стратегического управления организацией сферы гостеприимства и общественного питания. Выявить и сформулировать основные направления по разработке стратегии управления организацией сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>2. Описать основные методы и приемы анализа деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания. Провести анализ основных методов и приемов стратегического планирования деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>3. Скорректировать библиографический список исследования, актуальность выбранной темы и план исследования.</p> <p>Итоговое обобщение информации и написание отчета по производственной практике в соответствии с индивидуальным заданием, выданным руководителем</p>	<p>1. Результаты анализа системы стратегического управления организацией сферы гостеприимства и общественного питания и сформулированную стратегию управления. 1-я неделя практики</p> <p>2. Описание основных методов и приемов анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. 2-я неделя практики</p> <p>3. Отчет по производственной практике в установленной форме. 3-я неделя практики</p>
-----	----------------	--	---



6.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Для оценки учебных достижений обучающихся используется балльно-рейтинговая технология, которая основана на единых требованиях к студентам, предполагающих в процессе производственной практики прохождение фиксированного количества мероприятий текущего контроля успеваемости.

Рейтинговая оценка студентов по практике определяется по 100-балльной шкале в семестре. Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля устанавливается в следующем соотношении:

Первая «контрольная точка» – 0-50

Вторая «контрольная точка» – 0-50

Оценка успеваемости выставляется за выполнение заданий текущего контроля. Задания по разделам практики между «контрольными точками» выполняются согласно программе практики на базе практики. Всего за период прохождения производственной практики 2 мероприятия текущего контроля (2 «контрольных точки»), выполнение всех 2 заданий текущего контроля является обязательным для студента.

Промежуточная аттестация проводится *не позднее недели после окончания практики*. Для допуска к промежуточной аттестации необходимо набрать в общей сложности **не менее 51 балла**, успешно пройти все мероприятия текущего контроля (не иметь задолженностей по текущему контролю).

При обнаружении преподавателем в выполненном студентом задании плагиата данное задание оценивается 0 баллов и считается не выполненным.

7. Информационно-коммуникационное обеспечение проведения практики

7.1. Перечень учебной литературы и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Основная литература

1. Егоршин, А. П. Стратегический менеджмент : учебник / А. П. Егоршин, И. В. Гуськова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 290 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/textbook_5950e6701deed8.90422341. - ISBN 978-5-16-018619-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2020563>

2. Крупина Н. Н. Стратегический менеджмент в гостинично-ресторанном сервисе : учебное пособие / Н.Н. Крупина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 211 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1832108. - ISBN 978-5-16-017232-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1832108> – Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=424267>

3. Радиевский, М. В. Организация производства: инновационная стратегия устойчивого развития предприятия : учебник / М. В. Радиевский. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 377 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-018430-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1941752> ЭБС Znanium. Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=422782>

4. Стратегический анализ деятельности организации : учебное пособие / В. И. Сурат, М. С. Санталова, И. В. Соклакова [и др.] ; под науч. ред. М. С. Санталовой. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 242 с. - ISBN 978-5-394-04923-1. - Текст : электронный. - URL:– Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=421747>

5. Стратегический менеджмент : учебник / под ред. д-ра экон. наук, профессора Н.А. Казаковой. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 320 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-005028-7. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <https://znanium.ru/read?id=422916>

Дополнительная литература

1. Балыбердин В. А. Прикладные методы оценки и выбора решений в стратегических задачах инновационного менеджмента / В. А. Балыбердин, А. М. Белевцев, Г. П. Бендерский. — 3-е изд., стер. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. — 240 с. ISBN 978-5-394-03756-6 ЭБС Znanium. Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=431808>

2. Кожевина, О. В. Стратегическое управление изменениями : учебник / О.В. Кожевина, Н.В. Салиенко. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 465 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1045608. - ISBN 978-5-16-019213-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1995308>

4. Оценка эффективности функционирования предпринимательских структур в индустрии гостеприимства: Монография/Баранова А. Ю. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. — 141 с. — (Научная мысль). ISBN 978-5-16-004986-1 (print) ISBN 978-5-16-101165-2 (online) - ЭБС Znanium. Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=343274>

6. Резник, С. Д. Стратегия кадрового менеджмента : учебное пособие / О. А. Вдовина, С. Д. Резник, О. А. Сазыкина ; под общ. ред. д-ра экон. наук, проф. С. Д. Резника. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 211 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1891037. - ISBN 978-5-16-020685-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2179197>— Режим доступа: по подписке.

7. Стратегический маркетинг для магистров : учебник / под общ. ред. О.Н. Жильцовой. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2021. — 316 с. - ISBN 978-5-9558-0434-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1153779>

8. Стратегическое управление : учебник для магистров / под ред. докт. экон. наук, проф. И. К. Ларионова. - 3-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 234 с. - ISBN 978-5-394-03171-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=431982> ЭБС Znanium.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Электронно-библиотечная система BOOK.ru <https://book.ru>
2. Электронно-библиотечная система ZNANIUM <https://znanium.com>
3. Научная электронная библиотека e-library: <http://www.e-library.ru/>
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» <http://cyberleninka.ru/>
5. Портал про гостиничный бизнес <http://prohotel.ru/>
6. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса <http://www.frontdesk.ru/>
7. Российская гостиничная ассоциация <http://rha.ru/>
8. Портал про гостиничный бизнес <https://hotelier.pro>
9. Новости про гостиничный бизнес https://horeca.estate/?utm_medium=email&utm_source=Unisender&utm_campaign=297990990&utm_content=
10. Гостиничный бизнес «Пять звезд» <http://5stars-mag.ru>
11. Блог для отельеров https://www.travelline.ru/blog/?utm_source=email&utm_medium=email&utm_campaign=podborka_april
12. Блог для отельеров <https://bnovo.ru/blog/>
13. Журнал про гостиничный бизнес HOTEL.report <https://hotel.report>



7.2. Перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных системам

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office
3. Профессиональная база данных: портал открытых данных Министерства экономического развития <https://www.economy.gov.ru>
4. Реестр профессиональных стандартов. <https://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/>
5. Справочная правовая система (СПС) КонсультантПлюс <http://www.consultant.ru>
6. ГОСТы по туризму (информационно-справочная система) <https://tour-vestnik.ru/gosty-po-turizmu>
7. Федеральный информационный фонд стандартов (профессиональная база данных) <https://www.gostinfo.ru/pages/Maintask/fund/>
8. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. Каталог национальных стандартов (информационно-справочная система) <https://www.gost.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational>
9. Интернет-версия справочно-правовой системы "Гарант" (информационно-правовой портал "Гарант.ру") <https://www.garant.ru>
10. Российская государственная библиотека (РГБ) (информационно-справочная система) <https://www.rsl.ru>
11. Российская национальная библиотека (информационно-справочная система) <https://nlr.ru>
12. База данных ИНИОН (профессиональная база данных) <http://inion.ru/ru/resources/bazy-dannykh-inion-ran/>
13. Российская Книжная Палата (информационно-справочная система) <https://www.rsl.ru/ru/rkp/>

8. Описание материально-технического обеспечения, необходимого для проведения практики

Вид учебных занятий	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
Практика	Лаборатория гостиничного проектирования Высшей школы туризма и гостеприимства ФГБОУ ВО «РГУТИС»
Групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	Учебная аудитория, Специализированная учебная мебель ТСО: Переносное видеопроекторное оборудование Доска