



**Принято:**

Ученым советом ФГБОУ ВО  
«РГУТИС»

Протокол №8 от «19» января 2026 г.

**Утверждаю:**

Первый проректор

Н.Г. Новикова

**Б2.О.П.1 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ  
(ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ  
НАВЫКОВ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)  
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:** практика по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности обучающихся в магистратуре по направлению 43.04.03 Гостиничное дело.

**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.

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

- Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-3);
- Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-3.1);
- Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-3.2);
- Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон (ОПК-3.3).
- Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6);
- Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6.1);
- Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6.2);
- Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях (ОПК-6.3).

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 практики по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности на очной и заочной формах обучения, составляет 9 зачетных единиц трудоемкости (ЗЕТ=36 ч), 324 часа. Проводится на 1 курсе во 2 семестре

на очной форме обучения и на 2 курсе в 3 семестре на заочной форме обучения согласно календарному учебному графику. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения производственной практики по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности, 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.	ОПК-3	Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
2.	ОПК-3.1	Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
3.	ОПК-3.2	Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
4.	ОПК-3.3	Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.
5.	ОПК-6	Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности
6.	ОПК-6.1	Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности
7.	ОПК-6.2	Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности
8.	ОПК-6.3	Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях

### 3. Место практики в структуре ОПОП:

#### 3.1 Предшествующие и последующие дисциплины и виды практик

##### 2 семестр (очная форма обучения):

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
1	Современные методы исследований	3	Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом
1	Современные подходы к организационно-управленческой деятельности	3	Инновационные технологии в туризме и гостеприимстве
1	Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин туристского и гостиничного профиля	3	Оптимизация бизнес-процессов предприятий индустрии туризма и гостеприимства
1	Стандарты гостеприимства и управление качеством услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	3	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций
2	Технологии проектирования и управление проектами в туризме и гостеприимстве	3	Второй иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций
2	Отельный маркетинг	3	Управление доходами организаций сферы гостеприимства
2	Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом	3	Гостиничный девелопмент
1,2	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций	3	Производственная практика – Организационно-управленческая практика
1	Персонал-технологии в сфере гостеприимства	4	Производственная практика – Преддипломная практика
2	Второй иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций		

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
2	Технологии профессиональных коммуникаций		
2	Сервис-дизайн в сфере гостеприимства		
2	Стратегическое управление гостиничными цепями		
1	Проектная деятельность		
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		

**3 семестр (заочная форма обучения):**

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
2	Современные методы исследований	4	Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом
2	Современные подходы к организационно-управленческой деятельности	4	Инновационные технологии в туризме и гостеприимстве
2	Организация образовательной	4	Оптимизация бизнес-процессов

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
	деятельности и методика преподавания дисциплин туристского и гостиничного профиля		предприятий индустрии туризма и гостеприимства
3	Стандарты гостеприимства и управление качеством услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	4	Второй иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций
3	Технологии проектирования и управление проектами в туризме и гостеприимстве	4	Сервис-дизайн в сфере гостеприимства
3	Отельный маркетинг	4	Стратегическое управление гостиничными цепями
1,2,3	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций	4	Производственная практика – Организационно-управленческая практика
2	Персонал-технологии в сфере гостеприимства	5	Производственная практика – Преддипломная практика
3	Второй иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций		
2	Технологии профессиональных коммуникаций		
3	Управление доходами организаций сферы гостеприимства		
3	Гостиничный девелопмент		
1	Проектная деятельность		
1	Организация учебной и научной деятельности магистра		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
2	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО		
1	Учебная практика – Ознакомительная практика		
1	Учебная практика – Исследовательская практика		

#### 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
1	2	9	6	324

##### *Заочная форма обучения:*

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах
2	3	9	6	324



## 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 практики	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	Исследовательский	Изучение системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	55/55
2		Изучение действующих нормативно-правовых актов и профессиональных стандартов гостиничного предприятия	40/40
3		Исследование соответствия предприятия критериям системы классификации гостиниц	64/64
4,5	Проектно-аналитический	Приобретение навыков планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	90/90
6		Приобретение навыков применения аналитической информации в исследовательской деятельности. Подготовка отчета по практике	75/75



## 5.2. Содержание заданий и форм отчетности по разделам практики

### 5.2.1 Наименование раздела практики – Раздел «Исследовательский»

#### 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
Изучение системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Рассмотреть систему менеджмента качества современных организаций сферы гостеприимства и общественного питания	30/30	У	Собеседование	Перечень национальных и международных стандартов качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с краткими характеристиками Анализ и оценка системы менеджмента качества конкретного предприятия	Конец 1-й недели практики
	Подробно изучить и охарактеризовать применяемую на конкретном предприятии систему менеджмента качества согласно индивидуальному заданию	25/25				



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 действующих нормативно-правовых актов и профессиональных стандартов гостиничного предприятия	Рассмотреть применяемые на конкретном гостиничном предприятии нормативно-правовые акты и профессиональные стандарты	20/20	У	Собеседование	Перечень нормативно-правовых актов и профессиональных стандартов с краткими характеристиками. Анализ и оценка профессионального стандарта согласно индивидуальному заданию	Конец 2-й недели практики
	Подробно изучить и проанализировать определенный профессиональный стандарт гостиничного предприятия согласно индивидуальному заданию	20/20				
Исследование соответствия гостиничного предприятия критериям классификации	Проанализировать основные характеристики гостиничного предприятия согласно Положению о классификации средств размещения <sup>1</sup> и сделать выводы об отнесении гостиничного предприятия к конкретной категории	32/32	У	Собеседование	Чек-лист для аудита <sup>2</sup>	Конец 3-й недели практики

<sup>1</sup> Постановление Правительства РФ от 27.12.2024 N 1951 "Об утверждении Положения о классификации средств размещения"

<sup>2</sup> Чек-лист выдается согласно индивидуальному заданию



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
средств размещения	Провести балльную оценку средства размещения и сделать выводы о его соответствии предъявляемым требованиям	32/32				



## 5.2.2 Наименование раздела практики – Раздел «Проектно-аналитический»

### Очная/заочная формы обучения:

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
Приобретение навыков планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	Составить план научно-прикладного исследования в сфере профессиональной деятельности	45/45	У/П	Собеседование	План научно-прикладного исследования в сфере профессиональной деятельности. Результаты научно-прикладного исследования в сфере профессиональной деятельности в виде научной статьи или доклада на научную конференцию	4-я неделя практики, конец 5-й недели практики
	Представить результаты научно-прикладного исследования в сфере профессиональной деятельности	45/45				



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 применения аналитической информации в исследовательской деятельности. Подготовка отчета по практике	Обобщить полученную в ходе производственной практики аналитическую информацию. Скорректировать библиографический список исследования, актуальность избранной темы и план исследования. Написать отчет по производственной практике в соответствии с индивидуальным заданием, выданным руководителем.	75	П	Отчет в электронной и письменной форме	Библиографический список исследования, актуальность избранной темы исследования и план исследования. 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 компет енции	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.	ОПК-3	Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	1. Раздел «Исследовательский»  2. Раздел «Проектно-аналитический»	системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	разрабатывать системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	навыками разработки системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК-3.1	Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания				
	ОПК-3.2	Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания				
	ОПК-3.3	Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в		соответствующие нормативно-правовые акты, профессиональные	контролировать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и	навыками внедрения системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания навыками контроля качества оказания услуг в сфере гостеприимства и



		соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон		стандарты, а также мнения потребителей и других заинтересованы сторон о качестве оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон	общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон
2.	ОПК-6	Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	1. Раздел «Исследовательский»  2. Раздел «Проектно-аналитический»	научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности	планировать научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности	навыками планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности
	ОПК-6.1	Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности		подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	навыками применения подходов, методов и технологий научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности
	ОПК-6.2	Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности		результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях	представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях	навыками представления результатов научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях
	ОПК-6.3	Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях				

**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.**

Номер семестра	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
2 (1 курс)	Исследовательский	Отчетные материалы	1. Перечень национальных и международных стандартов качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с краткими характеристиками. Анализ и оценка системы менеджмента качества конкретного предприятия 1-я неделя практики 2. Перечень нормативно-правовых актов и профессиональных стандартов с краткими характеристиками. Анализ и оценка профессионального стандарта согласно индивидуальному заданию 2-я неделя практики 3. Чек-лист согласно индивидуальному заданию 3-я неделя практики



2	Проектно-аналитический	Отчет в электронной и письменной форме	1. План научно-прикладного исследования в сфере профессиональной деятельности. Результаты научно-прикладного исследования в сфере профессиональной деятельности в виде научной статьи или доклада на научную конференцию 5-я неделя практики 2. Библиографический список исследования, актуальность избранной темы исследования и план исследования. Отчет по производственной практике в установленной форме 6-я неделя практики
---	------------------------	--	--

**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».**

**Перечень учебной литературы:**

1. Быстров С.А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 432 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-552-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2095041>
2. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/6085. - ISBN 978-5-16-019555-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2127009>
3. Постановление от 18 ноября 2020 года № 1853 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации (с изменениями на 1 апреля 2021 года)»: <https://docs.cntd.ru/document/566351106>
4. Постановление Правительства РФ от 27.12.2024 N 1951 "Об утверждении Положения о классификации средств размещения": [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_495340/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_495340/)
5. Постановление Правительства РФ от 27.12.2024 N 1952 "Об утверждении Правил классификации средств размещения и Правил формирования и ведения единого реестра объектов классификации в сфере туристской индустрии": [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_495352/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_495352/)
6. ГОСТ Р 55699-2013 Национальный стандарт Российской Федерации. Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 08.11.2013 N 1346-ст). Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107032>
7. Стандарт «Листок жизни» - СТО-56171713-007-2020 «Услуги средств размещения. Требования экологической безопасности и методы оценки», разработанный в рамках системы добровольной экологической сертификации (основан на оценке жизненного цикла и отвечает цели снижения нагрузки отрасли на окружающую среду. Новый стандарт соответствует международному системному подходу к внедрению экологических аспектов и требований экоповестки 2020-2021. Новость от 17 декабря 2021 // Экологический союз). Режим доступа: <https://ecounion.ru/utverzhdzen-novyj-ekostandart-listok-zhizni-dlya-gostinicz/>

**Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

1. Министерство экономического развития Российской Федерации. Режим доступа: <https://www.economy.gov.ru/>
2. Портал про гостиничный бизнес (Pro Hotel). Режим доступа: <http://prohotel.ru/>
3. Еженедельный дайджест новостей сферы гостеприимства. Всё об отелях, гостиницах. Режим доступа: <http://hotelier.pro>
4. Независимый гостиничный альянс (НГА). Режим доступа: <http://openhospitality.org/>
5. Российская гостиничная ассоциация (РГА). Режим доступа: <http://rha.ru/>
6. Федерация рестораторов и отельеров России (ФРИО). Защищаем интересы бизнеса HoReCa с 1996 года). Режим доступа: <http://frio.ru/>
7. QA Hotel Service (Консалтинговая компания. Аудит и консалтинг проектов. Тренинги для отельеров). Режим доступа: <https://qa-hotelservice.ru/about/>
8. WT. Новости. Режим доступа: <https://welcometimes.ru/opinions/gosti-v-otele-kak-vmeste-zhit-pokoleniyam-80-h-x-y-z>
9. Материалы ассоциации «Открытая наука». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/>
10. Российская национальная библиотека (информационно-справочная система). Режим доступа: <https://nlr.ru/>
11. Российская государственная библиотека. Режим доступа: <http://www.rsl.ru/>

12. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии. Режим доступа: (<http://www.gost.ru>.)
13. Блог TravelLine. Режим доступа: <https://www.travelline.ru/blog/>

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

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office
3. Научная электронная библиотека E-library (информационно-справочная система). Режим доступа: <http://www.e-library.ru/>
4. Профессиональная база данных «Федеральная служба государственной статистики». Режим доступа: <https://rosstat.gov.ru>
5. Профессиональная база социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения (ВЦИОМ). Режим доступа: <https://bd.wciom.ru/>
6. Справочная правовая система (СПС) КонсультантПлюс. Режим доступа: <https://www.consultant.ru/>
7. Информационная справочная система «Интернет-версия справочно-правовой системы «Гарант»» (информационно-правовой портал «Гарант.ру»). Режим доступа: <http://www.garant.ru>
8. Федеральный информационный фонд стандартов (профессиональная база данных, «Российский институт стандартизации»). Режим доступа: <https://www.gostinfo.ru/pages/Maintask/fund/>
9. Профессиональная база данных: реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной политики Российской Федерации. Режим доступа: [https://mintrud.gov.ru/opendata/7710914971-reestr\\_profstandartov](https://mintrud.gov.ru/opendata/7710914971-reestr_profstandartov)

## **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 видеопроjectionное оборудование Доска