



Принято:

Ученым советом ФГБОУ ВО
«РГУТИС»

Протокол №3 от «24» октября 2022 г.

Утверждаю:

Ректор

_____ А.А. Федулин

**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: 2023

Разработчик:

должность	подпись	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	подпись	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>№7 от «14» октября 2022 г.</i>



1. Аннотация программы практики

Вид практики: производственная

Тип практики: организационно-управленческая, магистерская программа 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 (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 семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
1	Современные методы исследований	4	Производственная практика – 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 семестра	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		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
3	Гостиничный девелопмент		
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 семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
2	Современные методы исследований	5	Производственная практика – Преддипломная практика
2	Современные подходы к организационно-управленческой деятельности		
2	Организация образовательной		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
	деятельности и методика преподавания дисциплин туристского и гостиничного профиля		
3	Стандарты гостеприимства и управление качеством услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		
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		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
	гостеприимства		
4	Стратегическое управление гостиничными цепями		
3	Управление доходами организаций сферы гостеприимства		
3	Гостиничный девелопмент		
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
2	3	9	6	324

Заочная форма обучения:

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах
2	4	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	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 задания	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	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	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	Конец 2-й недели практики
	Провести стратегический контроль деятельности предприятия сферы	15/15				



предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	гостеприимства и общественного питания				сферы гостеприимства и общественного питания	
Приобретение навыков эффективного 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	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
	Изучить, проанализировать и предложить мероприятия по повышению эффективности взаимодействия предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с партнерами по бизнесу	19/19				



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

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	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				
Изучение основных методов и приемов анализа, моделирования и стратегического	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	Конец 5-й недели практики



планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Провести анализ основных методов и приемов стратегического планирования деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания	35/35			гостеприимства и общественного питания	
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 по производственной практике в установленной форме	Конец 6-й недели практики
				Отчет в электронной и письменной форме		



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

№ п п	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	Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	1. Раздел «Организационный» 2. Раздел «Управленческий»	стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, факторы успеха	проводить стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявлять факторы успеха	навыками проведения стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявления факторов успеха
	ПК-1.1	Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха				
	ПК-1.2	Осуществляет стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания				
	ПК-1.3	Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания				
	ПК-1.4	Осуществляет эффективное взаимодействие с	эффективное взаимодействие с	осуществлять эффективное взаимодействие с	навыками осуществления эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по	



		собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
--	--	---	--	---	---	--



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. Перечень факторов успеха деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. 1-я неделя практики</p> <p>2. Описание форм и методов управления предприятием сферы гостеприимства и общественного питания. Результаты анализа стратегического контроля деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. 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. 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.</p> <p>1-я неделя практики</p> <p>2. Описание основных методов и приемов анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>2-я неделя практики</p> <p>3. Отчет по производственной практике в установленной форме.</p> <p>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».

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.com/catalog/product/2095041>
2. Гостиничный бизнес в современной экономике : учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, А. А. Романов [и др.]. — Москва : Русайнс, 2024. — 237 с. — ISBN 978-5-466-04245-0. — URL: <https://book.ru/book/951766>
3. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства : учебное пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 400 с. - ISBN 978-5-9776-0176-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2099068>
4. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Беякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/6085. - ISBN 978-5-16-010163-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1867626>



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. Hospitality Online Expo. Технологии. Инновации. Опыт. Международная онлайн-выставка технологий индустрии гостеприимства. Режим доступа: <https://hotelier.pro/news/item/itogi-vystavki-hospitality-online-expo-i-ssylki-na-poleznye-materialy/>
5. Независимый гостиничный альянс (НГА). Режим доступа: <http://openhospitality.org/>
6. Российская гостиничная ассоциация (РГА). Режим доступа: <http://rha.ru/>
7. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса Frontdesk. Режим доступа: <http://www.frontdesk.ru/>
8. Федерация рестораторов и отельеров России (ФРИО). Защищаем интересы бизнеса HoReCa с 1996 года). Режим доступа: <http://frio.ru/>
9. QA Hotel Service (Консалтинговая компания. Аудит и консалтинг проектов. Тренинги для отельеров). Режим доступа: <https://qa-hotelservice.ru/about/>
10. WT. Новости. Режим доступа: <https://welcometimes.ru/opinions/gosti-v-otele-kak-vmeste-zhit-pokoleniyam-80-h-x-y-z>
11. Материалы ассоциации «Открытая наука». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/>
12. Российская национальная библиотека (информационно-справочная система). Режим доступа: <https://nlr.ru/>
13. Российская государственная библиотека. Режим доступа: <http://www.rsl.ru/>
14. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии. Режим доступа: (<http://www.gost.ru/>.)
15. Блог TravelLine. Режим доступа: <https://www.travelline.ru/blog/>
16. Научный журнал «Вестник Ассоциации вузов туризма и сервиса». Режим доступа: <https://vestnik.rgutspubl.org/index.php/1>

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

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. Портал открытых данных Российской Федерации (профессиональная база данных). Режим доступа: <http://data.gov.ru/>



9. Федеральный информационный фонд стандартов (профессиональная база данных, «Российский институт стандартизации»). Режим доступа: <https://www.gostinfo.ru/pages/Maintask/fund/>

10. Профессиональная база данных: реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной политики Российской Федерации. Режим доступа: <http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/>

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
Групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	Учебная аудитория, Специализированная учебная мебель ТСО: Переносное видеопроекторное оборудование Доска