



Принято:

Ученым советом ФГБОУ ВО
«РГУТИС»

Протокол №4 от «31» октября 2023 г.

Утверждаю:

Ректор

А.А. Федулин

**Б2.О.У.1 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
(ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ)**

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: 2024

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>№6 от «30» октября 2023 г.</i>



1. Аннотация программы практики

Вид практики: учебная

Тип практики: исследовательская, 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

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

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.

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

- 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.).

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

Содержание учебной практики охватывает круг вопросов, связанных с получением обучающимися знаний об особенностях деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, приобретение навыков анализа деятельности предприятий данной сферы, изучение требований, предъявляемых к менеджерам этих предприятий.

Задачи учебной практики: изучение методов, приемов, технологий деятельности менеджеров; приобретение первичного опыта управления; выработка у магистрантов навыков практического применения теоретических знаний, полученных в процессе освоения базовых дисциплин; профессиональная ориентация студентов; ведение и оформление документации по практике (отчета).



Учебная 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 учебной практики составляет 9 зачетных единиц трудоемкости (ЗЕТ=36 ч), 324 часа. Проводится на 1 курсе в 1 семестре на очной форме обучения и на 1 курсе во 2 семестре на заочной форме обучения согласно календарному учебному графику. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения учебной практики, должны быть использованы в дальнейшем при прохождении производственной практики, а также изучении специальных дисциплин.

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-6.	Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности
2.	ОПК-6.1.	Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности
3.	ОПК-6.2	Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности
4.	ОПК-6.3	Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях

3. Место практики в структуре ОПОП:

Предшествующие и последующие дисциплины и виды практик

1 семестр для очной формы обучения:

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик ¹	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
1	Современные методы исследований	2	Технологии проектирования и управление проектами в туризме и

¹ Предшествующих практик нет



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик ¹	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
			гостеприимстве
1	Современные подходы к организационно-управленческой деятельности	2	Отельный маркетинг
1	Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин гостиничного профиля	2,3	Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом
1	Стандарты гостеприимства и управление качеством услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	3	Инновационные технологии в туризме и гостеприимстве
1	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций	3	Оптимизация бизнес-процессов предприятий индустрии туризма и гостеприимства
1	Персонал-технологии в сфере гостеприимства	2,3	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций
		2,3	Второй иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций
		2	Технологии профессиональных коммуникаций
		2	Сервис-дизайн в сфере гостеприимства
		2	Стратегическое управление гостиничными цепями
		3	Управление доходами организаций сферы гостеприимства
		3	Гостиничный девелопмент
		2	Практика по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик ¹	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
		3	Организационно-управленческая практика
		4	Преддипломная практика

2 семестр для заочной формы обучения:

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

² Предшествующих практик нет



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик ²	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
			гостеприимства
		3	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций
		3,4	Второй иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций
		4	Сервис-дизайн в сфере гостеприимства
		4	Стратегическое управление гостиничными цепями
		3	Управление доходами организаций сферы гостеприимства
		3	Гостиничный девелопмент
		3	Практика по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности
		4	Организационно-управленческая практика
		5	Преддипломная практика

4. Трудоемкость практики

Практика проводится в форме контактной работы.

Для очной/заочной форм обучения:

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах, (в том числе практическая подготовка)
1/1	1/2	9/9	6/6	324/324 (322/322)



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 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	Исследование современных проблем и тенденций развития сферы гостеприимства и общественного питания на базе практики	45/45
2		Исследование современных тенденций и перспектив развития сферы гостеприимства и общественного питания на основе вторичных источников	30/30
3	Научно-исследовательский	Изучение научных концепций, методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	39/39
4-5		Формирование перечня литературы на русском и иностранном языке к изучению в соответствии с выбранной научно-прикладной тематикой и спецификой базы практики	150/150
6		Подготовка отчета по учебной практике	60/60



5.2. Содержание заданий и форм отчетности по разделам практики

5.2.1 Наименование раздела практики - Раздел «Исследовательский»

Для очной/заочной форм 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
Исследование современных проблем и тенденций развития сферы гостеприимства и общественного питания на базе практики	Исследовать проблемы и практики сферы гостеприимства и общественного питания на материалах базы практики	45/45	у/п	Собеседование	Перечень проблем и тенденций развития сферы гостеприимства и общественного питания на материалах базы практики	1-я неделя практики



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
Исследование современных тенденций и перспектив развития сферы гостеприимства и общественного питания на основе вторичных источников	Исследовать современные тенденции и перспективы развития сферы гостеприимства и общественного питания в России и за рубежом из вторичных источников. Подготовить сообщение, научную статью или доклад на научную конференцию	30/30	у/п	Собеседование	Перечень тенденций и перспектив развития сферы гостеприимства и общественного питания в России и за рубежом из вторичных источников	2-я неделя практики



5.2.2 Наименование раздела практики – Раздел «Научно-исследовательский»

Для очной/заочной форм обучения:

Наименование закрепляемых навыков/видов выполняемых работ	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы текущего контроля 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 научных концепций, методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Исследовать научные концепции, методы исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в России и за рубежом	39/39	у/п	Собеседование	Перечень научных концепций, методов исследования и моделей развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в России и за рубежом	3-я неделя практики



Наименование закрепляемых навыков/видов выполняемых работ	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы текущего контроля 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
Формирование перечня литературы на русском и иностранном языке к изучению в соответствии с выбранной научно-прикладной тематикой и спецификой базы практики	Составить библиографический список литературных источников для углубленного изучения в соответствии с научно-прикладным тематическим направлением исследования. Изучить аннотированное содержание отобранных источников. Составить структурированный библиографический обзор.	150/ 150	у/п	собеседование	Сформированный библиографический обзор по типам источников. Статья в сборник научных трудов конференции	4-я, 5-я недели практики
Подготовка отчета по учебной практике	Обобщить информацию и написать отчет по учебной практике в соответствии с заданием, выданным руководителем профильной организации	60/60	п	Отчет в установленной форме	Отчет по учебной практике в установленной форме	6-я неделя 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.	ОПК-6.1.	Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности	Исследовательский, научно- исследовательский	научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности	планировать научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности	навыками планирования научно-прикладного исследования в сфере профессиональной деятельности
	ОПК-6.2	Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности		подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	навыками применения подходов, методов и технологий научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности
	ОПК-6.3	Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях		результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях	представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях	навыками представления результатов научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, 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 курса	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
1	Исследовательский	Исследовать проблемы и практики сферы гостеприимства и общественного питания на материалах базы практики Исследовать современные тенденции и перспективы развития сферы гостеприимства и общественного питания в России и за рубежом из вторичных источников. Подготовить сообщение, научную статью или доклад на научную конференцию	Перечень проблем и тенденций развития сферы гостеприимства и общественного питания на материалах базы практики 1-я неделя практики Перечень тенденций и перспектив развития сферы гостеприимства и общественного питания в России и за рубежом из вторичных источников. 2-я неделя практики
1	Научно-исследовательский	Исследовать научные концепции, методы исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в России и за рубежом Составить библиографический список литературных источников для углубленного изучения в соответствии с научно-прикладным тематическим направлением исследования.	Перечень научных концепций, методов исследования и моделей развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в России и за рубежом 3-я неделя практики Сформированный библиографический обзор по типам источников. Статья в сборник



		Изучить аннотированное содержание отобранных источников. Составить структурированный библиографический обзор. Обобщить информацию и написать отчет по учебной практике в соответствии с заданием, выданным руководителем профильной организации	научных трудов конференции 4-я, 5-я неделя практики Отчет по учебной практике по 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 учебной практики прохождение фиксированного количества мероприятий текущего контроля успеваемости.

Балльно-рейтинговая система предназначена для повышения мотивации учебной деятельности студентов, для объективности и достоверности оценки уровня их подготовки и используется в качестве одного из элементов управления учебным процессом в университете. Получение баллов позволяет студентам четко понимать механизм формирования оценки по практике, что исключит конфликтные ситуации при получении итоговой оценки; осознавать необходимость систематической и регулярной работы; стимулировать саморазвитие и самообразование.

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 учебной 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, 2022. — 432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1856700> - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=391793>
2. Гостиничный менеджмент : учебное пособие / Н. В. Дмитриева, Н. А. Зайцева, С. В. Огнева, Р. Н. Ушаков ; под ред. Н. А. Зайцевой. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-016041-2. - Текст : электронный. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=391634>
3. Кнышова Е.Н. Менеджмент гостеприимства : учебное пособие / Е.Н. Кнышова, Ю.М. Белозерова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 512 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0441-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1669592> - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=398937>
4. Можаяева Н.Г. Индустрия гостеприимства. Практикум : учебно-методическое пособие / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 113 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1451839. - ISBN 978-5-16-016990-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1451839> - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=416605>

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. Перечень статей, изданных и принятых к публикации в изданиях, рекомендованных ВАК http://new.rguts.ru/sveden/files/Statyi_VAK.pdf
5. Перечень статей, изданных и принятых к публикации в зарубежных изданиях http://new.rguts.ru/sveden/files/Statyi_v_zarubeghnyx_izdaniyax.pdf
6. Сборники научных статей РГУТИС <https://sciup.org/journal-1401406/issues>
7. Архив научного журнала РГУТИС «Вестник ассоциации вузов туризма и сервиса» <https://vestnik.rgutspubl.org/index.php/1/issue/archive>
8. Архив научного журнала РГУТИС «Сервис plus» (ВАК) <https://service-plus.rgutspubl.org/index.php/1/issue/archive>
9. Архив научного журнала РГУТИС «Сервис в России и за рубежом» (ВАК) <https://ruservices.rgutspubl.org/index.php/1/issue/archive>
10. Архив научного журнала РГУТИС «Современные проблемы туризма и сервиса» (ВАК) <https://stcc.rgutspubl.org/index.php/1/issue/archive>
11. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» <http://cyberleninka.ru/>
12. Портал про гостиничный бизнес <http://prohotel.ru/>
13. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса <http://www.frontdesk.ru/>
14. Медиадом «Планета отелей» <http://hotelsinfoclub.ru/>
15. Российская гостиничная ассоциация <http://rha.ru/>
16. Портал про гостиничный бизнес <https://hotelier.pro>
17. Новости про гостиничный бизнес https://horeca.estate/?utm_medium=email&utm_source=Unisender&utm_campaign=297990990&utm_content=
18. Гостиничный бизнес «Пять звезд» <http://5stars-mag.ru>



19. Блог для отельеров [https://www.travelline.ru/blog/?utm_source=email&utm_medium=email&utm_campaign=podbo
rka_april](https://www.travelline.ru/blog/?utm_source=email&utm_medium=email&utm_campaign=podbo
rka_april)
20. Блог для отельеров <https://bnovo.ru/blog/>
21. Журнал про гостиничный бизнес HOTEL.report <https://hotel.report>

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

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	Центр классификации объектов туриндустрии РГУТИС
Групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	Учебная аудитория, Специализированная учебная мебель ТСО: Переносное видеопроjectionное оборудование Доска