

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Трофимов Евгений Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 15.01.2026 16:14:35
Уникальный программный ключ:
с379adf0ad4f91cbbf100b7fc3323cc41cc52545



**Образовательное частное учреждение высшего образования
«Российская международная академия туризма»**

Факультет менеджмента туризма
Кафедра туризма и гостиничного дела

Принято Ученым Советом
25 июня 2025 г.
Протокол № 02-06-02

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
В.Ю. Питюков
23 июня 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

**«ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ
РАБОТА»**

по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент
направленность (профиль) «Международный гостиничный менеджмент»
квалификация (степень) выпускника – бакалавр
Б2.О.04(П)

Рассмотрено и одобрено
на заседании кафедры
22 мая 2025 г., протокол №09

Рецензент: Перла Я.Н., управляющая
отелем «Benedict Hotel&SPA», ООО
«Никольское»

1. Цели и задачи производственной практики

«Производственная практика, научно-исследовательская работа» является составной частью учебных программ подготовки студентов. Практика – это вид учебной работы, основным содержанием которой является выполнение практических учебных, учебно-исследовательских, научно-исследовательских, творческих заданий, соответствующих характеру будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Практика направлена на приобретение студентами умений и навыков по направлению подготовки 38.03.02 «Менеджмент».

Организация практики на всех этапах направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки бакалавра.

Производственная практика осуществляется непрерывным циклом при условии обеспечения логической и содержательно-методической взаимосвязи между теоретическим обучением и содержанием практики.

«Производственная практика, научно-исследовательская работа» является составной частью образовательной программы высшего образования 38.03.02 «Менеджмент». «Производственная практика, научно-исследовательская работа» входит в блок Б.2. «Практики» и относится к обязательной части.

Целью Производственной практика, научно-исследовательской работы является: закрепление и углубление теоретических знаний студентов, получение ими практических навыков и компетенций, а так же опыта самостоятельной профессиональной деятельности, приобретение студентами таких универсальных и общепрофессиональных компетенций: ОПК-5; ОПК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6

Задачами практики являются:

- получение практических навыков применения теоретической информации, полученной в ходе изучения основных дисциплин;
- ознакомление с сущностью индустрии гостеприимства;
- развитие навыков самостоятельного решения проблем и задач, связанных с проблематикой выбранной будущей профессиональной деятельности;
- изучение характеристики деятельности предприятий индустрии международного гостеприимства;
- участие в тематических мероприятиях, соответствующих сфере профессиональной деятельности, проводимых сотрудниками организации (учреждения)
- проведение анализа соответствующих видов деятельности и бизнес процессов организации;
- сбор и систематизация материалов, необходимых для составления отчета по учебной практике в соответствии с программой ее прохождения.

- формирование практических навыков использования экономических знаний в различных сферах деятельности, а также навыков оценки экономических и социальных условий осуществления предпринимательской деятельности в международном гостиничном бизнесе;
- формирование практических навыков организации и поддержания связей с деловыми партнерами в международном гостиничном бизнесе, используя системы сбора необходимой информации для расширения внешних связей и обмена опытом при реализации проектов, направленных на развитие гостиничного предприятия,
- формирование практических навыков использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также умений разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде
- формирование практических навыков анализа информации о функционировании системы внутреннего документооборота организации, ведения баз данных по различным показателям и формирования информационного обеспечения участников организационных проектов
- формирование практических навыков выявления новых рыночных возможностей и формирования новых бизнес-моделей в гостеприимстве;
- формирование практических навыков осуществления коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, а также навыков осуществления делового общения и публичных выступлений, ведения переговоров, совещаний, осуществления деловой переписки и поддержания электронных коммуникаций в рамках управления структурными подразделениями компании;
- формирование практических навыков решения стандартных задач в менеджменте на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, а также навыков поиска организационно-управленческих решений и готовности нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений.

2. Вид практики, способы и формы ее проведения

Вид практики: «Производственная практика, технологическая (проектно-технологическая) практика».

Тип практики: производственная

Способ проведения практики – стационарная /выездная.

Форма проведения: дискретно: путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

Объем практики: 2 з.е. / 72 ак. часов

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс проведения производственной практики направлен на формирование компетенций, представленных в компетентностной карте дисциплины в соответствии с ФГОС ВО, компетентностной моделью выпускника, определенной вузом и представленной в ОПОП, и содержанием дисциплины:

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Технологии и	ОПК-5. Способен использовать при решении профессиональных задач современные информационные технологии и программные средства, включая управление крупными массивами данных и их интеллектуальный анализ.	ОПК-5.1. Определяет необходимые информационные технологии и программные средства для решения профессиональных задач в международном менеджменте, включая управление крупными массивами данных и их интеллектуальный анализ ОПК-5.2. Использует современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач в международном менеджменте, включая управление крупными массивами данных и их интеллектуальный анализ	Знает - виды современных информационных технологий и программных средств, порядок их применения для решения профессиональных задач - принципы управления крупными массивами данных и их интеллектуальный анализ. Умеет - определять необходимые информационные технологии и программные средства, для решения профессиональных задач в международном менеджменте; - использовать программные средства управления крупными массивами данных и их интеллектуальный анализ. Владеет - навыками использования современных информационных технологий и программных средств для решения профессиональных задач в международном менеджменте - навыками использования технологий управления крупными массивами данных и их интеллектуальный анализ.
Технологии и	ОПК-6. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Анализирует принципы работы и возможности информационных технологий при решении задач профессиональной деятельности в международном менеджменте ОПК-6.3. Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности в международном менеджменте	Знает принципы работы современных информационных технологий, порядок использования информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности в международном менеджменте. Умеет определять порядок использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности в международном менеджменте. Владеет навыками использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности в международном менеджменте.

Управление	ПК -2 владеет навыками осуществления производственных, хозяйственных и коммерческих функций при сбыте (приобретении) продукции на внешнем (мировом) рынке предприятий индустрии гостеприимства	<p>ПК 2.1. знает принципы контроля и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства при исполнения работе на международном рынке</p> <p>ПК 2.2. умеет организовывать оценку эффективности систем управления экономическими субъектами в условиях внешнеэкономической деятельности</p> <p>ПК 2.3 владеет навыками осуществления производственных, хозяйственных и коммерческих функций при осуществлении деятельности предприятия на внешнем (мировом) рынке в соблюдении требований действующего законодательства Российской Федерации и международного законодательства</p>	<p>знает принципы контроля и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства при исполнения работе на международном рынке.</p> <p>умеет организовывать оценку эффективности систем управления экономическими субъектами в условиях внешнеэкономической деятельности.</p> <p>владеет навыками осуществления производственных, хозяйственных и коммерческих функций при осуществлении деятельности предприятия на внешнем (мировом) рынке в соблюдении требований действующего законодательства Российской Федерации и международного законодательства</p>
	ПК-3 владеет способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений и формирование стратегической интегрированной системы	<p>ПК 3.1. знает принципы и методы формирования стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержания уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность</p> <p>ПК 3.2. умеет формировать интегрированную систему управления рисками на предприятии с целью устойчивого развития</p> <p>ПК 3.3. владеет способностью участвовать в управлении проектом, программой</p>	<p>знает принципы и методы формирования стратегической интегрированной системы управления рисками, поддержания уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность</p> <p>умеет формировать интегрированную систему управления рисками на предприятии с целью устойчивого развития</p> <p>владеет способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций</p>

	управления рисками, поддержание уровня рисков, обеспечивающего непрерывную экономически безопасную деятельность и устойчивое развитие гостиничных и ресторанных предприятий	внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений	или программой организационных изменений
	ПК-4 владеет навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничных и ресторанных предприятий в условиях международного рынка;	ПК 4.1. знает методы анализа управленческими материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания, в том числе принятые на международном рынке предприятий индустрии гостеприимства ПК 4.2 умеет осуществлять контроль работы и оценки результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания с использованием информационных систем управления ПК 4.3 владеет навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей	знает методы анализа управленческими материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания, в том числе принятые на международном рынке предприятий индустрии гостеприимства. умеет осуществлять контроль работы и оценки результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания с использованием информационных систем управления. владеет навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей.
	ПК-6 способен получать, интерпретировать	ПК 6.1 Знает основы исследовательской работы.	Знает основы исследовательской работы.

	и документировать результаты исследований	ПК 6.2 Владеет навыками интерпретирования результатов исследовательской работы ПК 6.3 Владеет навыками документирования результатов исследовательской работы	ПК 6.2 Владеет навыками интерпретирования результатов исследовательской работы Владеет навыками документирования результатов исследовательской работы
--	---	---	--

4. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

«Производственная практика, научно-исследовательская работа» относится к Блоку 2 «Практики» обязательной части подготовки бакалавров. Практическая подготовка осуществляется в 7 семестре. Для освоения компетенций в рамках «Производственная практика, научно-исследовательская работа» требуется предварительное освоение дисциплин основной части и части определяемой участниками образовательных отношений.

Компетенции, формируемые дисциплиной, формируются и другими дисциплинами на других этапах обучения.

5. Объем практики, ее продолжительность и формы отчетности

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки «Менеджмент» объем дисциплины «Производственная практика, научно-исследовательская работа» составляет 2 зачетных единицы (72 часа).

Форма промежуточной аттестации по итогам учебной практики, ознакомительной практики – зачет с оценкой, на котором обучающийся представляет отчетные документы о прохождении практики. Перечень, форма и содержание отчетных документов представлены в фонде оценочных средств по учебной практике.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		7
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	2	2
занятия лекционного типа (ЗЛТ)		
занятия семинарского типа (ЗСТ):		
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))		
практические занятия (ЗСТ ПР)		
групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)		
групповые консультации по подготовке курсового проекта (работы)		
контактная работа при проведении промежуточной аттестации (в том числе при оценивании результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) (ПА конт)	2	2
Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе	68	68
СРуз -самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям и курсовым проектам (работам)		
СРпа -самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации		
Промежуточная аттестация (экзамен)	2	2
Общая трудоемкость дисциплины: часы	72	72
зачетные единицы	2 з.е.	2 з.е.

6. Содержание «Производственная практика, технологическая (проектно-технологическая) практика»

Учебная практика, ознакомительная практик включает ряд этапов:

1. Подготовительный.
2. Основной.
3. Заключительный.

На подготовительном этапе проводится:

- установочное занятие, посвященное организационным вопросам практики;
- ознакомление с правилами техники безопасности действующими на предприятии индустрии туризма;
- ознакомление с режимом работы и обязанностями студента во время прохождения практики.

На основном этапе производится работа студента по выполнению своего задания под руководством руководителя практики.

На заключительном этапе студент оформляет отчет по итогам учебной практики.

№	Этапы практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу обучающихся		Формы отчетности
1	Подготовительный	Инструктаж о прохождении практики	Ознакомление с правилами техники безопасности действующими на предприятии индустрии туризма	
2	Основной	Выполнение индивидуального задания и указаний руководителя от организации	Сбор, обработка и систематизация фактического материала	
3	Заключительный	Оформление отчета Защита отчета по практике		Отчет о прохождении практики. Отзыв-характеристика Устный ответ
Форма промежуточной аттестации		Зачет с оценкой		

Содержание учебной практики включает выполнение обучающимся индивидуальных заданий, разработанных руководителем практики от Академии и согласованных с руководителем практики от организации (учреждения), примерный перечень которых представлен в следующей таблице:

Этап практики	Содержание задания	Формируемые компетенции
1. Подготовительный	<ul style="list-style-type: none"> • ознакомиться с целями и задачами учебной практики • ознакомиться с местом и рабочим графиком (планом) проведения учебной практики • ознакомиться с формой отчета по учебной практике • пройти инструктаж по месту прохождения учебной практики по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка • ознакомиться с функциональными обязанностями практиканта в месте прохождения практики, используя коммуникации в устной и письменной формах на русском и при необходимости иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия 	ОПК-5; ОПК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6

<p>2. Основной</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ознакомиться со структурой и основными направлениями деятельности организации (учреждения), ее структурных подразделений, используя навыки решения стандартных задач в менеджменте на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности • Изучить должностные инструкции работников организации (учреждения), занимающих соответствующие должности • Ознакомиться с сущностью индустрии международного гостеприимства и изучить характеристики деятельности предприятия, используя основы экономических знаний в сфере международного гостиничного менеджмента; • Провести анализ соответствующих видов деятельности и бизнес процессов организации для поиска организационно-управленческих решений и готовности нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений • Принять участие в тематических мероприятиях, соответствующих сфере профессиональной деятельности, проводимых сотрудниками организации (учреждения), используя навыки оценки экономических и социальных условий осуществления предпринимательской деятельности в гостеприимстве, выявления новых рыночных возможностей и формирования новых бизнес-моделей в гостиничном бизнесе, а также навыки организации и поддержания связей с деловыми партнерами в международном туризме, используя системы сбора необходимой информации для расширения внешних связей и обмена опытом при реализации проектов, направленных на развитие туристской компании • изучить на практике использование основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды • Собрать необходимый материал для оформления отчета о прохождении практики, используя умение разрешать конфликтные ситуации при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций • Осуществлять деловое общение и публичные выступления, осуществлять деловую 	<p>ОПК-5; ОПК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6</p>
--------------------	--	---

	<p>переписку и поддерживать электронные коммуникации</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выполнять иные виды работ по указанию руководителя практики от организации (учреждения) используя навыками анализа информации о функционировании системы внутреннего документооборота организации, ведения баз данных по различным показателям и формирования информационного обеспечения участников организационных проектов 	
3. Заключительный	<ul style="list-style-type: none"> • Оформить отчет о прохождении практики и представить его вместе с другими документами руководителю практики от РМАТ • Подготовить выступление (презентацию) по содержанию отчета на защите практики <p>Защитить отчет по учебной практике в соответствии с календарным графиком</p>	ОПК-5; ОПК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6
Промежуточная аттестация	Зачет с оценкой	ОПК-5; ОПК-6; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6

Указанный перечень индивидуальных заданий обучающемуся может быть изменен или дополнен в зависимости от конкретного места прохождения учебной практики.

7. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств по учебной практике разработан в соответствии с Методическими рекомендациями и является составной частью ОПОП.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература:

ЭБС:

Предпринимательская деятельность в туризме : учебное пособие / Е. И. Макринова, Е. В. Матузенко, В. В. Лысенко. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. – 158 с. : табл.,

ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=614300> (дата обращения: 07.02.2022). – Библиогр.: с. 141-152. – ISBN 978-5-4499-2066-9. – DOI 10.23681/614300. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

Управление человеческими ресурсами: учебное пособие (курс лекций, проблемно-тематический курс, тесты и практико-ориентированные задания) / Т. П. Богомолова, Э. А. Понуждаев. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2019. – 419 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=570245> (дата обращения: 07.02.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4475-9883-9. – DOI 10.23681/570245. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

Современный менеджмент (Классический и прикладной аспекты): учебное пособие для вузов / И. В. Марусева. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2018. – 540 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=494455> (дата обращения: 07.02.2022). – Библиогр.: с. 428-436. – ISBN 978-5-4475-9728-3. – DOI 10.23681/494455. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

Дополнительна литература:

ЭБС:

Технологическое оборудование отрасли: учебное электронное издание : учебное пособие / П. С. Беляев, Д. Л. Полушкин, П. В. Макеев, И. В. Шашков ; Тамбовский государственный технический университет. – Тамбов : Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2018. – 82 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=570554> (дата обращения: 06.02.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8265-1973-8. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

Технологические основы социально-культурной деятельности : учебно-методическое пособие / авт.-сост. Н. Н. Калашникова, Е. С. Штанько, Н. В. Посохова ; Белгородский государственный институт искусств и культуры. – Белгород : Белгородский государственный институт искусств и культуры, 2019. – 172 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=615920> (дата обращения: 07.02.2022). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

Научно-исследовательская работа студентов на производственных практиках : учебно-методическое пособие / Ю. А. Ширнин, И. Г. Гайсин ; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2020. – 58 с. : ил., табл., граф. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=615681> (дата обращения: 07.02.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8158-2208-5. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

Научно-исследовательская и практическая работа студентов : учебное пособие / В. Г. Шишкин, Е. В. Никитенко ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2019. – 111 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=576523> (дата обращения: 07.02.2022). – Библиогр.: с. 60. – ISBN 978-5-7782-3955-5. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

Исследовательская практика: методические указания по проведению исследовательской практики для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис : учебно-методическое пособие / Н. Н. Крупина ; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2021. – 29 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621175> (дата обращения: 07.02.2022). – Библиогр.: с. 21. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

Современное состояние отрасли : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова ; науч. ред. Т. В. Алексеева ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 173 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561372> (дата обращения: 07.02.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-350-2. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. – 7-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 248 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573384> (дата обращения: 07.02.2022). – Библиогр.: с. 214-216. – ISBN 978-5-394-03326-1. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. – 9-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 248 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684288> (дата обращения: 07.02.2022). – Библиогр.: с. 214-216 – ISBN 978-5-394-04308-6. – Текст : электронный. [ЭБС- Университетская библиотека Онлайн]

9. Обновляемые современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

9.1. Обновляемые современные профессиональные базы данных

1. <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm> – Официальный сайт Министерства экономического развития, раздел «Туризм»;
2. <https://rosstat.gov.ru/statistics/turizm> - Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики, раздел «Туризм»;
3. <https://rosstat.gov.ru/ps/tourism/> - Статистика туризма в России (Росстат);
4. <https://russpass.ru> – Цифровая экосистема в туризме (Набор услуг для планирования путешествий по России и участников туристской отрасли);
5. <https://tourism.fsa.gov.ru> – Портал «Гостеприимство» Федеральной службы по аккредитации; реестр классифицированных объектов туристской индустрии;
6. <https://национальныепроекты.пф/projects/turizm> - Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства»;
7. <https://www.rst.gov.ru> – Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии;
8. <http://www.rostourunion.ru/> - официальный сайт отраслевого объединения, в которое входят туроператоры, турагентства, гостиницы, санаторно-курортные учреждения, транспортные, страховые, консалтинговые, IT-компании, учебные заведения, СМИ, общественные и иные организации в сфере туризма;
9. <https://persona-grata.ru/yuridicheskie-uslugi/turbiznes-2023-trebovaniya-zakonodatelstva/gosty-v-sfere-turizma> - Национальные стандарты в сфере туризма;
10. <https://russia.travel> - Информационный портал о туризме в России;
11. <https://www.unwto.org/ru> - Официальный сайт Всемирной туристской организации;
12. <https://туризм.пф> - Официальный сайт Корпорации «Туризм.пф»;
13. <https://www.tourdom.ru> - Профессиональный портал о туризме;
14. <https://profi.travel> - Профессиональный портал о туризме «Profi Travel»;
15. <https://tonkosti.ru> - Портал «Тонкости туризма»;
16. <https://www.tourdom.ru/hotline> - Электронный журнал «Горячая линия. Туризм»;
17. <https://hospitalityguide.ru> - Hospitality Guide - Деловой портал об индустрии гостеприимства;
18. <https://www.frontdesk.ru> - Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса;
19. <https://hoteliernews.ru> - Информационный портал о гостиничном бизнесе;
20. <https://www.atorus.ru> - Официальный сайт Ассоциации туроператоров России;

21. <https://agipe.ru> - Официальный сайт Ассоциации гидв-переводчиков, экскурсоводов и турменеджеров;
22. <https://www.tourismsafety.ru> - Официальный сайт Ассоциации "Безопасность туризма";
23. <https://ocig.ru> - Официальный сайт Общероссийского союза индустрии гостеприимства;
24. <https://rha.ru> - Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации;
25. <https://favt.gov.ru> - Официальный сайт Федерального агентства воздушного транспорта (Росавиация);
26. <https://mintrans.gov.ru> - Официальный сайт Министерства транспорта РФ;
27. <https://customs.gov.ru> - Официальный сайт Федеральной таможенной службы;
28. <https://culture.gov.ru> - Официальный сайт Министерства культуры РФ;
29. <https://www.mid.ru> - Официальный сайт Министерства иностранных дел РФ;
30. <https://www.rosпотребнадзор.ru> - Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор);
31. <https://cgon.rosпотребнадзор.ru> - Официальный сайт Центра гигиенического образования населения Роспотребнадзора;
32. <https://dreamchef.ru> - Официальный сайт Национальной ассоциации кулинаров России;
33. <https://chefs.expert> - Профессионально-информационный портал гильдии шеф-поваров;
34. <https://guide.michelin.com/en/restaurants/russian> - Гид Мишлен Россия;
35. <https://rusnka.ru> - Официальный сайт Национальной курортной ассоциации;
36. <https://www.iata.org> - Официальный сайт Международной ассоциации воздушного транспорта (IATA)
37. <https://www.icao.int> - Официальный сайт Международной организации гражданской авиации (ICAO);
38. <https://www.femteconline.org> - Официальный сайт Всемирной федерации водолечения и климатолечения (FEMTEC);
39. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/ru> - Цели в области устойчивого развития;
40. <https://sdgs.un.org/ru/topics/sustainable-tourism> - Официальный сайт Департамента по экономическим и социальным вопросам ООН (Устойчивый туризм);
41. <http://www.oits-isto.org> – Официальный сайт Международной организации социального туризма (OITS);
42. <https://www.scopus.com> - Реферативная и справочная база данных рецензируемой литературы Scopus;
43. <https://apps.webofknowledge.com> - Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных Web of Science;
44. <https://www.sciencealert.com> - Science Alert является академическим издателем журналов открытого доступа. Также издает академические книги и журналы. Science Alert в настоящее время имеет более 150 журналов открытого доступа в области бизнеса, экономики, информатики, коммуникации, инженерии, медицины, математики, химии, общественной и гуманитарной науки;
45. <https://sciencepublishinggroup.com> - Science Publishing Group электронная база данных открытого доступа включающая в себя более 500 научных журналов, около 50 книг, 30 материалов научных конференций в области статистики, экономики, менеджмента, педагогики, социальных наук, психологии, биологии, химии, медицины, пищевой инженерии, физики, математики, электроники, информатики, науке о защите природы, архитектуре, инженерии, транспорта, технологии, творчества, языка и литературы.

9.2. Обновляемые информационные справочные системы

1. Информационно-правовая система «Гарант». – URL: <http://www.garant.ru/>;

2. Информационно-правовая система «Консультант плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/>.

10. Обновляемый комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. Microsoft Office. Интегрированный пакет прикладных программ;
2. Microsoft Windows;
3. Корпоративная информационная система «КИС».

11. Электронные образовательные ресурсы

1. ЭБС «Университетская библиотека Онлайн»;
2. ЭБС «Юрайт»;
3. Корпоративная информационная система «КИС».