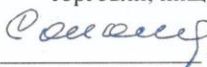


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВПО «Уральский государственный экономический университет»

Протокол
Ученого совета института
Торговли, пищевых технологий и сервиса
№ 3 от 06.03.2015

УТВЕРЖДАЮ
директор института
торговли, пищевых технологий
и сервиса
 /Соловьева В.П./
(подпись)

Программа производственной практики

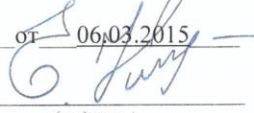
Направление подготовки 43.03.02 Гостиничное дело

Направленность (профиль) Гостиничная деятельность

Автор(ы): к.э.н., доцент Корнова Г.Р.

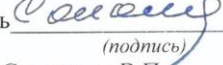
Одобрены на заседании кафедры
Туристического бизнеса и гостеприимства

Протокол № 5 от 06.03.2015

Зав. кафедрой 
(подпись)
Курилова Е.В.
(Фамилия И.О.)

Рекомендованы УМК института
Торговли, пищевых технологий и
сервиса

Протокол № 3 от 20.03.2015

Председатель 
(подпись)
Соловьева В.П.
(Фамилия И.О.)

Екатеринбург
2015

1. ЦЕЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целью практики является закрепление и углубление теоретических знаний, приобретение студентами практического опыта проектной, организационно-управленческой, научно-исследовательской деятельности по направлению «Гостиничное дело».

ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

К основным задачам при прохождении производственной практики относятся:

- 1) Подготовка квалифицированного бакалавра гостиничного дела.
- 2). Применение знаний в области гостиничного дела, полученных им в ходе обучения в вузе, на практике.
- 3). Обогащение знаний студента информацией практического характера, закрепление уже имеющихся у студента знаний в сфере гостиничного приобретение практических навыков решения актуальных проектных, организационно-управленческих и научно-исследовательских задач.

2. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВПО

Производственная управленческая практика базируется на разделах ОПОП:

IV – характеристика профессиональной деятельности бакалавров,

V – требования к результатам освоения ОПОП,

VI – требования к структуре ОПОП бакалавриата.

Теоретической основой данного вида практики являются дисциплины: технология гостиничной деятельности, оборудование отелей, экономика гостиничного предприятия, маркетинг гостиничного предприятия, гостиничный менеджмент, бухгалтерский учет в гостиница, технология продаж в гостиницах, предпринимательское право.

Данный вид практики является логическим продолжением изучения теоретических дисциплин.

Практика готовит студентов к более осознанному изучению последующих учебных дисциплин, выполнению курсовых работ, к преддипломной практике и итоговой государственной аттестации.

По материалам практики выполняется итоговый отчет, отражающий проделанную работу.

Для освоения программы данного вида практики на основе предшествующего практике обучения студент должен обладать следующими практическими знаниями, умениями, навыками:

Знать

- теории организации обслуживания;
- основные особенности функциональных процессов в гостиницах и иных средствах размещения;
- специфику и структуру гостиничного продукта;
- системы классификации и типологии гостиниц и иных средств размещения;
- особенности организации и управления маркетинговой деятельностью в гостиничном деле;
- основы анализа деятельности гостиничного предприятия и других средств размещения;
- принципы и методы системы управления в гостиницах и иных средствах размещения с учетом ее особенностей;
- технологии и общие закономерности системы продаж в гостиничной индустрии;
- теоретических основ современной системы управления персоналом в гостинице;
- виды гостиничного оборудования, их характеристики и особенности эксплуатации.

уметь

- диагностировать сервисные процессы и эффективность деятельности гостиничного предприятия;
- анализировать технологические процессы в гостиницах и иных средствах размещения;
- эффективно использовать функциональные помещения гостиниц;
- оценивать эффективность хозяйственной деятельности гостиничных предприятий;
- оценивать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов гостиничного рынка;
- определять и систематизировать запросы потребителей гостиничных услуг;
- применять в профессиональной деятельности основные системы и функции гостиничного менеджмента;
- выбирать и применять эффективные технологии продаж;
- анализировать кадровый потенциал гостиницы;
- оценивать экономическую эффективность управления персоналом;
- работать с различными унифицированными и специализированными программными продуктами;
- ориентироваться в предлагаемом на рынке ассортименте оборудования и определять потребность в отдельных его видах;

владеть

- технологиями клиенториентированного сервиса;-
- навыками обеспечения эффективной организации функциональных процессов;
- навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и иных средств размещения;
- принципами формирования показателей деятельности гостиничных предприятий.
- приемами стратегии и тактики управления персоналом;
- навыками уверенного пользователя ПК.
- способами обеспечения безопасности жизнедеятельности в конкретных ситуациях, возникающих во время выполнения должностных обязанностей в гостинице;
- приемами и методами экономического анализа и оценки маркетинговых затрат гостиничного предприятия;
- навыками самоменеджмента;
- основными коммуникативными методами и приемами делового общения в профессиональной сфере;
- техникой безопасности при работе с оборудованием.

3. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В течение всего периода практики студенты работают в управленческих или других подразделениях гостиничных предприятий на рабочих местах или дублерами под непосредственным управлением руководителей практики от предприятий и консультаций руководителей от университета.

4. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Места и базы практики определяются договорами, заключаемыми УрГЭУ и предприятиями, условиями контрактов, заявками предприятий, организаций, учреждений или собственным выбором места практики студентами. Студенты не позднее, чем за месяц до начала прохождения практики, должны представить на кафедру заявки предприятий, подписанные руководителем и заверенные печатью организации, на базе которой предполагается прохождение практики, с согласием организации обеспечить возможность прохождения практики.

По желанию студента и по согласованию с руководством университета практика может проходить за пределами региона и за рубежом.

Время прохождения практики – в соответствии с графиком учебного процесса.

5. КОМПЕТЕНЦИИ СТУДЕНТА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Основные задачи выполнения выпускной квалификационной работы направлены на формирование следующих компетенций:

Общекультурные (ОК):

- способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);
- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);
- способность работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);
- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);
- способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);
- способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, пропаганды активного долголетия, здорового образа жизни и профилактики заболеваний (ОК-7);
- готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-8).

Общепрофессиональные (ОПК):

- способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта (ОПК-1);
- способность организовывать работу исполнителей (ОПК-2);
- готовность применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3).

Профессиональные (ПК):

Организационно-управленческая деятельность:

- владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-4);
- готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей и делать соответствующие выводы (ПК-5);
- способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-6);

научно-исследовательская деятельность:

- способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-7);
- готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-8);
- готовность к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-9).

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной товароведно-технологической практики составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

№ п/п	Этапы практики; виды работы	Трудоемкость, включая самостоятельную работу (в часах)	
		Практическая работа	Самостоятельная работа
1	<i>Организационный:</i> Участие в организационном собрании. Получение дневника. Получение индивидуального задания. Консультация руководителя практики от кафедры.	2	-
2	<i>Подготовительный:</i> Прибытие на место практики. Знакомство с руководителем практики от предприятия. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, правилам внутреннего распорядка. Ознакомительная экскурсия по предприятию.	2 2 2	- -
3	<i>Производственный:</i>		
	Изучение организационно – правовой структуры предприятия, основных показателей его финансово-экономической деятельности.	2	2
	Изучение процесса оказания услуг , функций основных подразделений и служб.	2	2
	Анализ организационно-технологических и управленческих связей структурных подразделений в процессе оказания услуг	2	2
	Заполнение дневника.		2
	Изучение услуг. Оценка рентабельности услуг.	2	2
	Разработка предложения по развитию услуг		4
	Изучение маркетинговой деятельности предприятия. Структура и задачи маркетинга, технологические взаимосвязи службы маркетинга с другими службами. Основные маркетинговые исследования, проводимые на предприятии.	2	
	Анализ экономического и финансового состояния предприятия. Оценка финансовой устойчивости предприятия	2	4
	Анализ системы управленческого учета, контроля использования и планирования рабочего времени, организации труда, исходя из технических и санитарно- гигиенических норм и нормативов.	2	4
	Заполнение дневника		2
	Расчеты самоокупаемости и экономической эффективности работы предприятия.	2	4
	Анализ основных технико-экономических показателей деятельности предприятия, характеризующих конкурентный статус предприятия.	2	4
	Анализ результативности и безубыточности деятельности предприятия.	2	4
	Заполнение дневника		2
4	<i>Рабочий</i> – работа в качестве дублера	22	
5	<i>Заключительный:</i> Оформление отчета. Оформление индивидуального задания Защита отчета.	- - -	14 4 2
	<i>Итого:</i>	50	58

7. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Исследовательская работа
Круглый стол
Мозговой штурм
Стажировка
Тренинг

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Для самостоятельной работы в период прохождения производственной практики студент должен использовать следующие учебно-методические материалы:

1. Программа производственной практики.
2. . Положение о требованиях к оформлению рефератов, отчетов по практике, контрольных, курсовых и дипломных работ. – Екатеринбург: УрГЭУ, 2011.
http://elearning.usue.ru/info_files/files/polojenie_oformlenie.pdf.

Перед прохождением практики студент должен изучить программу практики, обратиться к соответствующей учебной литературе, правовой и нормативной документации, чтобы быть теоретически подготовленным к изучению вопросов программы на конкретном предприятии.

Во время прохождения практики, при написании отчёта, выполнении индивидуального задания рекомендуется использовать дополнительную литературу, материалы периодической печати, Интернет-ресурсы.

Этапы практики и виды работ на практике приведены в разделе 7 программы практики.

9. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ)

По результатам производственной практики студент обязан представить отчет и дневник практики, отзыв-характеристику руководителя практики от предприятия (организации).

Содержание отчета должно соответствовать программе практики. Отчет должен быть проверен руководителем практики от предприятия.

Отчет оформляется в соответствии с методическими указаниями по организации самостоятельной работы студентов направления подготовки. Отчет представляется в компьютерном варианте объемом 20-25 страниц.

В отчет включаются введение, основная часть, заключение, приложения.

Во вводной части, отражается цель и задачи практики.

В основной части отчета должны найти отражение следующие позиции и выполненные типовые задания

1. Организация работы гостиницы
 - 1.1. Характеристика гостиницы
 - 1.2. Характеристика основных и дополнительных услуг гостиницы
 - 1.3. Льготы, привилегии, особые условия, создаваемые для постоянных и важных гостей.
 - 1.4. Функциональность и дизайн помещений.
 - 1.5. Стандарты качества гостиницы.

2. Персонал, организационная структура
- 2.1. Динамика кадровых показателей за 3 года
- 2.2. Схема организационной структуры управления гостиницей.
- 2.3. Функции работников служб переднего (front of the house) и заднего (back of the house) плана.
- 2.4. Требования к персоналу
- 2.5. Организационная культура
- 2.5.1. Работа с жалобами
- 2.5.2. Соответствие сервиса в гостинице потребностям и ожиданиям гостей
- 2.6. Анализ технологического процесса гостиничной услуги.
Дается описание содержания работы по оказанию услуги, проводится анализ затрат времени.
- 2.7. Экономические показатели работы гостиницы
- 2.7.1. Сравнить тарифы на услуги проживания (по категориям номеров) в исследуемой гостинице с тарифами в гостиницах-конкурентах
- 2.7.2. Сравнить тарифы на дополнительные услуги в исследуемой гостинице с тарифами в гостиницах-конкурентах
- 2.7.3. Составить графики
- суточной загрузки номерного фонда за месяц (*по согласованию с руководителем практики от кафедры*);
 - распределения загрузки номерного фонда в течение каждой недели за период преддипломной практики.
- 2.7.4. Оценить спрос на различные категории номерного фонда;
- 2.7.5. Оценить спрос на отдельные виды дополнительных услуг, в том числе пакеты услуг.
- 2.8. Индивидуальное задание. Задание и требования к содержанию отчета определяются руководителем практики от кафедры.
- 2.9. Проблемы гостиницы и пути их решения
Список проблем составляется на основании пп. 2.1 – 2.8.

Заключение должно содержать выводы по всем анализируемым вопросам и рекомендации по совершенствованию деятельности предприятия.

Во время проведения итогового контроля проверяется объем изученного студентом материала, результаты самостоятельной работы, отраженные в отчете и дневнике. Прием отчета производится в порядке его защиты на кафедре с участием руководителя практики в установленные сроки. Студент должен ответить на любой вопрос, предусмотренной программой практики, независимо от того, отражен он в отчете или нет.

10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Основная литература

1. Бондаренко Г. А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учебное пособие. 2-е изд., стер. - М. : Новое знание, 2011
2. Гончаров, В. В. Гостиничный менеджмент : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 101110 "Гостинич. дело" / В. В. Гончаров, М. А. Горенбургов. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013
3. Гостиничное хозяйство Свердловской области в 2010 году [Электронный ресурс] : стат. бюл.: (шифр 12059) / Федер. служба гос. статистики, Территор. орган Федер. службы гос. статистики по Свердл. обл. ; [отв. за вып.: С. В. Макеева, Н. И. Еремеева]. - Электрон. текстовые дан. (1 файл). - Екатеринбург : [б. и.], 2011.
4. Дурович А.П. Менеджмент гостиниц и ресторанов, 2013

5. Зайцева, Н. А. Управление персоналом в гостиницах : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 100400 "Туризм" и 101100 "Гостиничное дело" / Н. А. Зайцева. - Москва : ФОРУМ: [ИНФРА-М], 2013
6. Кнышова, Е. Н. Менеджмент гостеприимства [Текст] : [учеб. пособие] для студентов вузов, обучающихся по специальностям 080507 "Менеджмент орг." специализации "Гостинич. и турист. бизнес", 100103 "Соц.-культ. сервис и туризм" и 100104 "Туризм" / Е. Н. Кнышова, Ю. М. Белозерова. - Москва : Форум: ИНФРА-М, 2010.
7. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм [Электронный ресурс] : электрон. учеб. для студентов вузов / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз; [пер. с англ. В. Н. Егорова]. - 4-е изд., перераб. и доп. - Электрон. текстовые дан. - Москва : ЮНИТИ, 2011.
8. Макринова, Е. И. Управление персоналом в гостиничном менеджменте : учеб. пособие для бакалавров вузов, обучающихся по направлению подгот. 101100 "Гостинич. дело" / Е. И. Макринова, А. Г. Васильев, А. С. Васильева. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013
9. Малых Н.И., Можяева Н.Г. Экономика гостиничного предприятия: Учебное пособие. – М.:ФОРУМ, 2013
10. Маслова В.М. Управление персоналом : учебник и практикум для академического бакалавриата : учебник для бакалавров по специальности 080401 "Экономика труда". / В. М. Маслова ; Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2014. - 492 с.
11. Медлик С. Гостиничный бизнес : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) [пер. с англ. А. В. Павлова]. – М.: ЮНИТИ, 2013.
12. Михеева Н.А. Региональный мониторинг гостиничных услуг и прогнозирование : учебник к использованию в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы высшего профессионального образования по специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" . – СПб.: Троицкий мост, 2013
13. Моисеева Н.К. – Стратегическое управление туристской фирмой: учебник. – М.: Финансы и статистика, 2012.
14. Результаты деятельности организаций с основными видами экономической деятельности "Торговля", "Гостиницы и рестораны" в Свердловской области за 2013 год [Электронный ресурс] : статистический бюллетень : (шифр 08093) / Федер. служба гос. статистики, Территор. орган Федер. службы гос. статистики по Свердл. обл. ; [отв. за вып.: Н. А. Парамонова, О. И. Егорова]. - Электрон. текстовые дан. (1 файл). - Екатеринбург : [б. и.], 2014. - 1 on-line
15. Родионова, Н. С. Организация гостиничного дела : учеб. пособие для бакалавров вузов, обучающихся по направлению подгот. 101100 "Гостинич. дело" / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Л. Э. Глаголева, Е. А. Высотина. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. - 352 с.
16. Скобкин, С. С. Стратегия развития предприятия индустрии гостеприимства и туризма : учебное пособие / С. С. Скобкин. – М. : Магистр: ИНФРА-М, 2014.
17. Тимофеева, Е. С. Проектирование гостиничной деятельности : учеб. пособие / Е. С. Тимофеева, С. А. Колomoец. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 192 с.
18. Тимохина Т. Л. Организация приема и обслуживания туристов : учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности 080502 "Экономика и управление на предприятии сферы обслуживания" (туризм и гостиничное хозяйство). - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013.
19. Туризм и гостиничное хозяйство : учеб. пособие для студентов вузов / [Л. П. Шматько и др. ; под ред. Л. П. Шматько]. - Изд. 4-е, испр. и доп. - Ростов-на-Дону; Москва: Феникс: МарТ, 2010. - 346 с.

Дополнительная литература

1. Аванесова Г.А. Сервисная деятельность: историческая и современная практика, предпринимательство, менеджмент [Текст]: учеб. пособие для студентов вузов. М.: Аспект-пресс, 2008.
2. Виноградова М.В., Панина З.И. Ларионова А.А., Васильева Л.А. Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства [Текст]. Учебное пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008.
3. Иванов В.В., Волов А.Б. Гостиничный менеджмент. [Текст] – М.: ИНФРА-М, 2007.
4. Иванов В.В., Волов А.Б. Антикризисный менеджмент в гостиничном бизнесе. – М.: ИНФРА-М, 2010
5. Кобяк М.В., Скобкин С.С. Управление качеством в гостинице [Текст]: учеб. пособие – М.: Магистр, 2008.
6. Кусков А.С. Гостиничное дело [Текст]: Учебное пособие.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009.
7. Лесник А.Л. Гостиничный маркетинг: теория и практика максимизации продаж [Текст]: Учебное пособие. – М.: КНОРУС, 2007.
8. Мусакин А.А. Малый отель: с чего начать, как преуспеть. Советы владельцам и управляющим [Текст]. – СПб.: Питер, 2010.
9. Орлов С.В. Человек и его потребности [Текст]: учеб. пособие для студентов вузов. СПб.: Питер, 2008.
10. Пфлегер А. Отель. Как выстроить дело с нуля до пяти звезд / Пер. с нем. О.В. Барышевой [Текст]. М.: ЗАО Центрополиграф, 2008.
11. Скобкин С.С. Экономика предприятия в индустрии туризма и гостеприимства: Учеб. пособие/ С.С. Скобкин. – М.: Магистр, 2009.
12. Турковский М. Маркетинг гостиничных услуг [Текст]: учеб.-метод. пособие: пер. с польск. – М.: Финансы и статистика, 2006.
13. Уокер Д.Р. Управление гостеприимством. Вводный курс [Текст]: учеб. для студентов вузов / Пер. с англ. В.Н. Егорова. М.: ЮГИТИ, 2006.
14. Хаксервер К. Управление и организация в сфере услуг/ Пер. с англ. – СПб: Питер, 2002

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Все о туризме. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.turbooks.ru/>
2. Всемирная туристская организация. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.unwto.org>
3. Информационное агентство «Турифо». [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.tourinfo.ru>
4. Официальный сайт правительства Российской Федерации содержит все нормативные документы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.government.ru>
5. Официальный сайт Федерального агентства по туризму Минспорттуризма России. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.russiatourism.ru>
6. Портал правовой поддержки предпринимательской деятельности [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.businesspravo.ru/> Русский Гуманитарный Интернет-Университет (предоставляет доступ к довольно обширной библиотеке электронных изданий) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.i-u.ru>
7. Программа Открытой Школы Бизнеса [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ime-link.ru/>.

8. Гостиничный бизнес online. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://prohotelia.com.ua/>.
9. Стандарты и качество отеля : бизнес-энцикл.: [в 2 т.] / [А. Т. Корнева [и др.]; под общ. ред. А. Т. Корневой. - СПб. : Бонниер Бизнес Пресс.
10. Управление отелем : бизнес-энцикл.: / под общ. ред. А. А. Мусакина, А. В. Микешина, С. Е. Корнеева. - СПб. : Бонниер Бизнес Пресс.

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация производственной практики осуществляется с использованием материально-технической базы предприятий-баз практики, на основании заключаемых договоров.