

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.05.2026 15:46:52
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»**

Высшая школа управления

(наименование основного учебного подразделения (ОУП) – разработчика ОП ВО)

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Проектно-технологическая практика

(наименование практики)

Производственная практика

(вид практики: учебная, производственная)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

38.04.02 Менеджмент

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Практическая подготовка обучающихся ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

Управление гостиничным комплексом

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2026 г.

1. ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

«Проектно-технологическая практика» входит в программу 38.04.02 «Менеджмент» «Управление гостиничным комплексом» и проходит «в 2 семестре» «1 курса». Практику реализует «Кафедра Вуза-Партнёра».

Целью проведения «Проектно-технологической практики» является: закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, сбор материала для выполнения проекта в рамках написания выпускной квалификационной работы (ВКР).

Задачами проектно-технологической практики являются:

- систематизация и расширение профессиональных знаний и кругозора в оценке и планировании потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале;
- закрепление пройденного материала теоретических курсов и получение навыков планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса;
- закрепление пройденного материала теоретических курсов и получение навыков по технологии бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса;
- приобретение опыта деятельности в одном из структурных подразделений предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Проведение «Проектно-технологической практики» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при прохождении практики (результатов обучения по итогам практики)

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной практики)
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; УК-1.2 Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи; УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов; УК-1.4 Предлагает варианты решения задачи, анализирует возможные последствия их использования; УК-1.5 Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте;
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта; УК-2.2 Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения; УК-2.3 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы; УК-2.4 Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач, исходя из

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной практики)
		действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений; УК-2.5 Контролирует ход выполнения проекта, корректирует план-график в соответствии с результатами контроля;
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; УК-3.2 Формулирует и учитывает в своей деятельности особенности поведения групп людей, выделенных в зависимости от поставленной цели; УК-3.3 Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата; УК-3.4 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды; УК-3.5 Аргументирует свою точку зрения относительно использования идей других членов команды для достижения поставленной цели; УК-3.6 Участвует в командной работе по выполнению поручений.;
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Выбирает стиль делового общения, в зависимости от языка общения, цели и условий партнерства; УК-4.2 Адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия; УК-4.3 Осуществляет поиск необходимой информации для решения стандартных коммуникативных задач на русском и иностранном языках; УК-4.4 Ведет деловую переписку на русском и иностранном языках с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции; УК-4.5 Использует диалог для сотрудничества в академической коммуникации общения с учетом личности собеседников, их коммуникативноречевой стратегии и тактики, степени официальности обстановки; УК-4.6 Формирует и аргументирует собственную оценку основных идей участников диалога (дискуссии) в соответствии с потребностями совместной деятельности;
УК-7	Способен к использованию цифровых технологий и методов поиска, обработки, анализа, хранения и представления информации (в профессиональной области) в условиях цифровой экономики и современной корпоративной информационной	УК-7.1 Осуществляет поиск нужных источников информации и данных, воспринимает, анализирует, запоминает и передает информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной практики)
	культуры	задач; УК-7.2 Проводит оценку информации, ее достоверность, строит логические умозаключения на основании поступающих информации и данных;
ОПК-1	Способен решать профессиональные задачи на основе знания (на продвинутом уровне) экономической, организационной и управленческой теории, инновационных подходов, обобщения и критического анализа практик управления	ОПК-1.1 Обладает фундаментальными знаниями в области менеджмента; ОПК-1.2 Умеет использовать фундаментальные знания экономической, организационной и управленческой теории для успешного выполнения профессиональной деятельности; ОПК-1.3 Применяет инновационные подходы для решения управленческих задач с учетом обобщения и критического анализа передовых практик управления; ОПК-1.4 Владеет навыками обоснованного выбора методов решения практических и исследовательских задач;
ОПК-2	Способен применять современные техники и методики сбора данных, продвинутые методы их обработки и анализа, в том числе использовать интеллектуальные информационно-аналитические системы, при решении управленческих и исследовательских задач	ОПК-2.1 Владеет современными техниками и методиками сбора данных, методами поиска, обработки, анализа и оценки информации для решения управленческих задач; ОПК-2.2 Проводит анализ и моделирование процессов управления с целью оптимизации деятельности организации; ОПК-2.3 Использует современные цифровые системы и методы при решении управленческих и исследовательских задач;
ПК-1	Способен анализировать и проводить оценку деятельности гостиничного комплекса	ПК-1.1 Способен проводить мониторинг внешней и внутренней среды гостиничного комплекса; ПК-1.2 Способен применять методы стратегического и ситуационного анализа деятельности гостиничного комплекса; ПК-1.3 Способен руководить работами по совершенствованию гостиничного продукта;
ПК-2	Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития гостиничного комплекса	ПК-2.1 Способен формировать конкурентоспособную стратегию развития гостиничного комплекса; ПК-2.2 Способен реализовывать стратегию развития гостиничного комплекса, а также функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих его устойчивое развитие; ПК-2.3 Способен проводить оценку эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса;
ПК-3	Способен управлять проектами и изменениями в гостиничном комплексе	ПК-3.1 Способен управлять разработкой и реализацией проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности гостиничного комплекса; ПК-3.2 Владеет методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной практики)
		комплекса; ПК-3.3 Способен планировать и управлять внедрением изменений в деятельности гостиничного комплекса;

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

«Проектно-технологическая практика» относится к обязательной части.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают дисциплины и/или другие практики, способствующие достижению запланированных результатов обучения по итогам прохождения «Проектно-технологической практики».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов обучения по итогам прохождения практики

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
УК-7	Способен к использованию цифровых технологий и методов поиска, обработки, анализа, хранения и представления информации (в профессиональной области) в условиях цифровой экономики и современной корпоративной информационной культуры	Операционный менеджмент (предпринимательство) в индустрии гостеприимства; Управленческая экономика предприятий гостеприимства; Цифровой маркетинг в индустрии гостеприимства;	Преддипломная практика; Agile и гибридные методы управления проектами в индустрии гостеприимства; Цифровые технологии и цифровая трансформация в индустрии гостеприимства**; Инвестиции и оценка инвестиций в гостиничный бизнес**; Управление инновациями в индустрии гостеприимства**; Организация ивент-мероприятий**; Продвинутый Excel;
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Русский язык в профессиональной деятельности**; Иностранный язык; Русский язык как иностранный; Иностранный язык в профессиональной деятельности**; Научно -исследовательская работа; Управление брендом и медиа-стратегии в индустрии гостеприимства;	Иностранный язык в профессиональной деятельности**; Проектирование и эксплуатация предприятий индустрии гостеприимства; Преддипломная практика; Практика по профилю профессиональной деятельности; Русский язык в профессиональной деятельности**; Иностранный язык; Русский язык как иностранный;
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения	Учебная практика; Теория управления гостиничным бизнесом; Управление ресурсами департаментов гостинично-ресторанного	Преддипломная практика; Практика по профилю профессиональной деятельности; Стратегия продаж и ценообразования в индустрии

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
	поставленной цели	комплекса; Моделирование и оптимизация бизнес-процессов сферы гостеприимства; Управление F&B**; Аналитика данных и методология исследований в гостиничном бизнесе**;	гостеприимства; Финансовый менеджмент в гостинично-ресторанном комплексе; Цифровые технологии и цифровая трансформация в индустрии гостеприимства**; Инвестиции и оценка инвестиций в гостиничный бизнес**;
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Управление F&B**; Аналитика данных и методология исследований в гостиничном бизнесе**; Управленческая экономика предприятий гостеприимства; Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства; Управление брендом и медиа-стратегии в индустрии гостеприимства; Учебная практика;	Стратегия продаж и ценообразования в индустрии гостеприимства; Финансовый менеджмент в гостинично-ресторанном комплексе; Преддипломная практика; Практика по профилю профессиональной деятельности;
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Учебная практика; Управление качеством и стандарты в индустрии гостеприимства; Операционный менеджмент (предпринимательство) в индустрии гостеприимства; Научно -исследовательская работа; Управление персоналом в сфере гостеприимства**; Управление безопасностью в гостиничном бизнесе**; Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства; Цифровой маркетинг в индустрии гостеприимства;	Управление инновациями в индустрии гостеприимства**; Организация ивент-мероприятий**; Преддипломная практика; Практика по профилю профессиональной деятельности;
ОПК-1	Способен решать профессиональные задачи на основе знания (на продвинутом уровне) экономической, организационной и управленческой теории, инновационных подходов, обобщения и критического анализа практик управления	Управление качеством и стандарты в индустрии гостеприимства; Научно -исследовательская работа; Операционный менеджмент (предпринимательство) в индустрии гостеприимства; Учебная практика;	Преддипломная практика; Стратегия продаж и ценообразования в индустрии гостеприимства; Практика по профилю профессиональной деятельности;

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ОПК-2	Способен применять современные техники и методики сбора данных, продвинутые методы их обработки и анализа, в том числе использовать интеллектуальные информационно-аналитические системы, при решении управленческих и исследовательских задач	Управленческая экономика предприятий гостеприимства; Теория управления гостиничным бизнесом;	Преддипломная практика; Практика по профилю профессиональной деятельности;
ПК-1	Способен анализировать и проводить оценку деятельности гостиничного комплекса	Научно -исследовательская работа; Учебная практика; Управление ресурсами департаментов гостинично-ресторанного комплекса; Моделирование и оптимизация бизнес-процессов сферы гостеприимства; Управление качеством и стандарты в индустрии гостеприимства; Цифровой маркетинг в индустрии гостеприимства;	Преддипломная практика; Практика по профилю профессиональной деятельности; Agile и гибридные методы управления проектами в индустрии гостеприимства; Стратегия продаж и ценообразования в индустрии гостеприимства; Стратегии устойчивого развития в индустрии гостеприимства**; Технологии бережливого производства в индустрии гостеприимства**;
ПК-2	Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития гостиничного комплекса	Управление качеством и стандарты в индустрии гостеприимства; Научно -исследовательская работа; Управление персоналом в сфере гостеприимства**; Управление безопасностью в гостиничном бизнесе**; Цифровой маркетинг в индустрии гостеприимства; Управление брендом и медиа-стратегии в индустрии гостеприимства;	Проектирование и эксплуатация предприятий индустрии гостеприимства; Цифровые технологии и цифровая трансформация в индустрии гостеприимства**; Инвестиции и оценка инвестиций в гостиничный бизнес**; Преддипломная практика; Практика по профилю профессиональной деятельности;
ПК-3	Способен управлять проектами и изменениями в гостиничном комплексе	Научно -исследовательская работа; Моделирование и оптимизация бизнес-процессов сферы гостеприимства; Управление F&B**; Аналитика данных и методология исследований в гостиничном бизнесе**;	Управление инновациями в индустрии гостеприимства**; Организация ивент-мероприятий**; Преддипломная практика; Финансовый менеджмент в гостинично-ресторанном комплексе; Инвестиции и оценка инвестиций в гостиничный бизнес**;

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
			Цифровые технологии и цифровая трансформация в индустрии гостеприимства**; Стратегии устойчивого развития в индустрии гостеприимства**; Технологии бережливого производства в индустрии гостеприимства**; Agile и гибридные методы управления проектами в индустрии гостеприимства; Практика по профилю профессиональной деятельности;

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость «Проектно-технологической практики» составляет 6 зачетных единиц (216 ак.ч.).

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Таблица 5.1. Содержание практики*

Номер раздела	Наименование разделов практики	Содержание раздела (темы, виды практической деятельности)		Трудоемкость, ак.ч.
Раздел 1	Подготовительный этап	1.1	Инструктаж по сбору, обработке необходимого материала, по составлению отчета	1
		1.2	Инструктаж по технике безопасности	1
		1.3	Знакомство с местом прохождения практики, с целью проведения анализа, объекта исследования	20
Раздел 2	Расчетно-аналитический этап: обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике	2.1	Сбор, обработка и систематизация фактического материала	72
		2.2	Выполнение индивидуального задания	80
Раздел 3	Заключительный этап	3.1	Подготовка отчета по практике	22
		3.2	Презентация отчета	2
Оформление отчета по практике				9
Подготовка к защите и защита отчета по практике				9
ВСЕГО:				216

* - содержание практики по разделам и видам практической подготовки ПОЛНОСТЬЮ отражается в отчете обучающегося по практике.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Для самостоятельной работы студентов – аудитория № 412 (Москва, Проспект мира, д.150), оборудованная 5 рабочими станциями с доступом к сети «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду организации, и комплектом учебной мебели на 15 посадочных мест.

Аудитория оборудована техническими средствами обучения для представления информации по учебной практике: аудиторная доска, мультимедийное оборудование (ноутбук, проектор).

7. СПОСОБЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Практика может проводиться как в структурных подразделениях РУДН или в организациях г. Москвы (стационарная), так и на базах, находящихся за пределами г. Москвы (выездная).

Проведение практики на базе внешней организации (вне РУДН) осуществляется на основании соответствующего договора, в котором указываются сроки, место и условия проведения практики в базовой организации.

Сроки проведения практики соответствуют периоду, указанному в календарном учебном графике ОП ВО. Сроки проведения практики могут быть скорректированы при согласовании с Управлением образовательной политики и Управлением организации практик и содействия трудоустройству выпускников в РУДН.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Основная литература:

1. Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов: учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 96 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18220-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534557>

2. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской индустрии : учебник для вузов / Г. М. Дехтярь. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 383 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17047-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584923>

3. Глазков, В. Н. Методы научных исследований в сфере туризма и гостиничного дела: учебное пособие для вузов / В. Н. Глазков. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 177 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13427-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543663>

4. Морозов, М. А. Экономика организаций сферы туризма: учебник для вузов / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 301 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-20740-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/558670>

5. Морозова, Н. С. Реклама в социально-культурном сервисе и туризме: учебник для вузов / Н. С. Морозова, М. А. Морозов. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-21187-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/559516>

6. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560466>

7. Чуваткин, П. П. Управление персоналом гостиничных предприятий: учебник для вузов / П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов; под редакцией П. П. Чуваткина. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 280 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12384-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565053>

Дополнительная литература:

1. Авроров, В.А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения: учебное пособие для вузов / В. А. Авроров. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15040-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544614>

2. Ветитнев, А. М. Информационные технологии в туристской индустрии: учебник для вузов / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко, В. В. Коваленко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 340 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07375-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561772>

3. Голубкова, Е. Н. Интегрированные маркетинговые коммуникации: учебник и практикум для вузов / Е. Н. Голубкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 363 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-04357-0.

4. Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг: учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 350 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12253-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518272>

5. Игнатъева, И. Ф. Организация туристской деятельности: учебник для вузов / И. Ф. Игнатъева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 405 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18846-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561575>

6. Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг: учебник и практикум для вузов / А. Ю. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 172 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07316-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/490422>

7. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Клюева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 531 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17282-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565984>

8. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела: учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Клюева. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/456699>.

9. Отнюкова, М. С. Инновации в туризме: учебник для вузов / М. С. Отнюкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 135 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15354-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568315>

10. Пономарёва, Е. А. Бренд-менеджмент: учебник и практикум для вузов / Е. А. Пономарёва. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 341 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9046-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511493>

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН <https://mega.rudn.ru/MegaPro/Web>
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>
- ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>
- ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru
- ЭБС «Знаниум» <https://znaniium.ru/>

2. Базы данных и поисковые системы

- Sage <https://journals.sagepub.com/>
- Springer Nature Link <https://link.springer.com/>
- Wiley Journal Database <https://onlinelibrary.wiley.com/>
- Научометрическая база данных Lens.org <https://www.lens.org>

*Учебно-методические материалы для прохождения практики, заполнения дневника и оформления отчета по практике *:*

1. Правила техники безопасности при прохождении практики «Проектно-технологическая практика» (первичный инструктаж).

2. Общее устройство и принцип работы технологического производственного оборудования, используемого обучающимися при прохождении практики; технологические карты и регламенты и т.д. (при необходимости).

3. Методические указания по заполнению обучающимися дневника и оформлению отчета по практике «Проектно-технологическая практика».

РАЗРАБОТЧИКИ

Методолог АНО ДПО «Академия
гостеприимства Космос», к.техн.н.

Должность

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО

Директор

Должность

Кутайцева О.Н.

Фамилия И.О

Островская А.А.

Фамилия И.О