

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ПО ПРАКТИКЕ**

**Код модуля**  
1144425

**Модуль**  
Практика

**Екатеринбург**

Оценочные материалы по практике составлены авторами:

| <b>№ п/п</b> | <b>Фамилия, имя, отчество</b>  | <b>Ученая степень, ученое звание</b>             | <b>Должность</b> | <b>Подразделение</b>                            |
|--------------|--------------------------------|--|------------------|---|
| 1            | Калюжная Екатерина Геннадьевна | кандидат педагогических наук, без ученого звания | Доцент           | управления в сфере физической культуры и спорта |
| 2            | Томилова Светлана Васильевна   | кандидат педагогических наук, доцент             | доцент           | Управление в сфере физической культуры и спорта |

**Согласовано:**

Управление образовательных программ

С.А. Иванченко

## 1. СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ПРАКТИК

Таблица 1.

| № п/п            | Перечень видов и типов практик в последовательности их освоения | Объем практик в зачетных единицах | Форма итоговой промежуточной аттестации по практике |
|------------------|---|-----------------------------------|---|
| 1.               | Учебная практика, ознакомительная                               | 6                                 |   |
| 2.               | Производственная практика, исследовательская                    | 9                                 |   |
| 3.               | Производственная практика, организационно-управленческая        | 8                                 |   |
| 4.               | Производственная практика, преддипломная                        | 10                                |   |
| Итого по модулю: |   | 33                                |   |

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ – КОМПЕТЕНЦИИ ПО ПРАКТИКЕ

В результате освоения программы практики у обучающихся будут сформированы компетенции, указанные в таблице 3 рабочей программы практики.

## 3. ПЛАНИРОВАНИЕ ВЫПОЛНЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПЕРИОД ПРАКТИКИ

Таблица 2.

| ВИДЫ И ТИПЫ ПРАКТИК               | ЭТАП ПРАКТИКИ   | ВИДЫ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПЕРИОД ПРАКТИКИ   |
|-----------------------------------|-----------------|---|
| Учебная практика, ознакомительная | Организационный | 1. Знакомство с программой практики, методическими рекомендациями по практике<br>2. Изучение инструкций по охране труда и технике безопасности, правил внутреннего трудового распорядка организации<br>3. Изучение санитарно-эпидемиологических правил организации<br>4. Знакомство с режимом конфиденциальности, принятого в организации<br>5. Знакомство с организацией, документами, должностными инструкциями, правилами внутреннего распорядка<br>6. Согласование индивидуального задания с руководителем практики от УрФУ и от организации<br>7. Согласование последовательного перечня работ, необходимых для выполнения задания |
|                                   | Основной        | 1. Наблюдение за выполнением работниками организаций трудовых функций или профессиональных задач на рабочем месте   |

|  |                 |  |
|--|-----------------|--|
|  |                 | <p>2. Выполнение и оформление производственных/исследовательских заданий по практике</p> <p>3. Сбор и обработка литературного и фактического материала</p> <p>4. Выполнение индивидуального задания, ежедневная работа по месту практики</p>   |
|  | Заключительный  | <p>1. Заполнение дневника (отчета) по практике</p> <p>2. Систематизация собранного материала</p> <p>3. Составление и оформление отчета</p> <p>4. Согласование отчета с руководителем практики</p> <p>5. Получение отзыва от организации</p> <p>6. Защита отчета по практике</p>  |
| Производственная практика, исследовательская             | Организационный | <p>1. Знакомство с программой практики, методическими рекомендациями по практике</p> <p>2. Изучение инструкций по охране труда и технике безопасности, правил внутреннего трудового распорядка организации</p> <p>3. Изучение санитарно-эпидемиологических правил организации</p> <p>4. Знакомство с организацией, документами, должностными инструкциями, правилами внутреннего распорядка</p> <p>5. Согласование индивидуального задания с руководителем практики от УрФУ и от организации</p> |
|  | Основной        | <p>1. Выполнение и оформление производственных/исследовательских заданий по практике</p>   |
|  | Заключительный  | <p>1. Выполнение мероприятий по сбору фактического материала для составления отчета</p> <p>2. Систематизация собранного материала</p> <p>3. Составление и оформление отчета</p> <p>4. Согласование отчета с руководителем практики</p> <p>5. Защита отчета по практике</p> <p>6. Оформление результатов научно-исследовательских работ</p>   |
| Производственная практика, организационно-управленческая | Организационный | <p>1. Знакомство с программой практики, методическими рекомендациями по практике</p> <p>2. Изучение инструкций по охране труда и технике безопасности, правил внутреннего трудового распорядка организации</p> <p>3. Изучение санитарно-эпидемиологических правил организации</p> <p>4. Знакомство с организацией, документами, должностными инструкциями, правилами внутреннего распорядка</p> <p>5. Согласование индивидуального задания с руководителем практики от УрФУ и от организации</p> |

|  |                 |  |
|--|-----------------|--|
|  |                 | 6. Согласование последовательного перечня работ, необходимых для выполнения задания  |
|  | Основной        | 1. Наблюдение за выполнением работниками организаций трудовых функций или профессиональных задач на рабочем месте<br>2. Выполнение и оформление производственных/исследовательских заданий по практике<br>3. Выполнение индивидуального задания, ежедневная работа по месту практики<br>4. Разработка документации по производственным и бизнес-процессам  |
|  | Заключительный  | 1. Заполнение дневника (отчета) по практике<br>2. Систематизация собранного материала<br>3. Оформление документации<br>4. Составление и оформление отчета<br>5. Согласование отчета с руководителем практики<br>6. Получение отзыва от организации<br>7. Защита отчета по практике   |
| Производственная практика, преддипломная | Организационный | 1. Знакомство с программой практики, методическими рекомендациями по практике<br>2. Изучение инструкций по охране труда и технике безопасности, правил внутреннего трудового распорядка организации<br>3. Изучение санитарно-эпидемиологических правил организации<br>4. Знакомство с организацией, документами, должностными инструкциями, правилами внутреннего распорядка<br>5. Согласование индивидуального задания с руководителем практики от УрФУ и от организации<br>6. Согласование последовательного перечня работ, необходимых для выполнения задания |
|  | Основной        | 1. Наблюдение за выполнением работниками организаций трудовых функций или профессиональных задач на рабочем месте<br>2. Выполнение и оформление производственных/исследовательских заданий по практике<br>3. Сбор и обработка литературного и фактического материала<br>4. Выполнение индивидуального задания, ежедневная работа по месту практики<br>5. Сбор и обработка материала, проведение измерений<br>6. Разработка документации по производственным и бизнес-процессам<br>7. Подготовка проекта  |

#### 4. ПРОЦЕДУРЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ В РАМКАХ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРАКТИКАМ В БАЛЬНО-РЕЙТИНГОВОЙ СИСТЕМЕ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА БРС)

##### 4.1. Процедуры текущей и промежуточной аттестации по практикам

###### 4.1.1. Учебная практика, ознакомительная

|  |                              |                                     |
|--|------------------------------|-------------------------------------|
| Текущая аттестация по практике   | Сроки –<br>учебная<br>неделя | Максималь<br>ная оценка<br>в баллах |
| Отчет  | 4                            | 100                                 |
| <b>Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по практике – 0.5</b>       |                              |                                     |
| <b>Промежуточная аттестация по практике – зачет</b>  |                              |                                     |
| <b>Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по практике – 0.5</b> |                              |                                     |

###### 4.1.2. Производственная практика, исследовательская

|  |                              |                                     |
|--|------------------------------|-------------------------------------|
| Текущая аттестация по практике   | Сроки –<br>учебная<br>неделя | Максималь<br>ная оценка<br>в баллах |
| Отчет  | 6                            | 100                                 |
| <b>Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по практике – 0.5</b>       |                              |                                     |
| <b>Промежуточная аттестация по практике – зачет</b>  |                              |                                     |
| <b>Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по практике – 0.5</b> |                              |                                     |

###### 4.1.3. Производственная практика, организационно-управленческая

|  |                              |                                     |
|--|------------------------------|-------------------------------------|
| Текущая аттестация по практике   | Сроки –<br>учебная<br>неделя | Максималь<br>ная оценка<br>в баллах |
| Отчет  | 5                            | 100                                 |
| <b>Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по практике – 0.5</b>       |                              |                                     |
| <b>Промежуточная аттестация по практике – зачет</b>  |                              |                                     |
| <b>Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по практике – 0.5</b> |                              |                                     |

###### 4.1.4. Производственная практика, преддипломная

|  |                              |                                     |
|--|------------------------------|-------------------------------------|
| Текущая аттестация по практике   | Сроки –<br>учебная<br>неделя | Максималь<br>ная оценка<br>в баллах |
| Отчет  | 7                            | 100                                 |
| <b>Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по практике – 0.5</b>       |                              |                                     |
| <b>Промежуточная аттестация по практике – зачет</b>  |                              |                                     |
| <b>Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по практике – 0.5</b> |                              |                                     |

## 5. КРИТЕРИИ И УРОВНИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРАКТИКЕ

В рамках БРС применяются утвержденные на кафедре/институте критерии (признаки) оценивания достижений студентов по практике (табл. 3) в рамках контрольно-оценочных мероприятий.

Таблица 3

### Критерии оценивания учебных достижений обучающихся

| Результаты обучения | Критерии оценивания учебных достижений обучающихся   |
|---------------------|--|
| Знания              | Студент демонстрирует знания и понимание в области изучения на уровне указанных индикаторов и необходимые для продолжения обучения и/или выполнения трудовых функций и действий, связанных с профессиональной деятельностью.   |
| Умения              | Студент может применять свои знания и понимание в контекстах, представленных в оценочных заданиях, демонстрирует освоение умений на уровне указанных индикаторов и необходимых для продолжения обучения и/или выполнения трудовых функций и действий, связанных с профессиональной деятельностью.                                |
| Опыт /владение      | Студент демонстрирует опыт в области изучения на уровне указанных индикаторов.   |
| Личностные качества | Студент демонстрирует ответственность в освоении результатов обучения на уровне запланированных индикаторов.<br>Студент способен выносить суждения, делать оценки и формулировать выводы в области изучения.<br>Студент может сообщать преподавателю и коллегам своего уровня собственное понимание и умения в области изучения. |

Для оценивания уровня выполнения критериев (уровня достижений обучающихся при проведении контрольно-оценочных мероприятий по практике) используется универсальная шкала (табл. 4).

Таблица 4

### Шкала оценивания выполненных заданий по практике по уровням

| Характеристика уровней выполнения заданий по практике |  |                                    |         |                                    |
|---|--|------------------------------------|---------|------------------------------------|
| № п/п   | Содержание уровня выполнения критерия оценивания заданий по практике | Шкала оценивания                   |         |                                    |
|   |  | Традиционная характеристика уровня |         | Качественная характеристика уровня |
| 1.  | Задания выполнены в полном объеме, замечаний нет                     | Отлично<br>(80-100 баллов)         | Зачтено | Высокий (В)                        |

|    |   |  |            |                   |
|----|---|--|------------|-------------------|
| 2. | Задания в целом выполнены, имеются замечания, которые не требуют обязательного устранения | Хорошо<br>(60-79 баллов)                 |            | Средний (С)       |
| 3. | Задания выполнены не в полной мере, есть замечания  | Удовлетворительно<br>(40-59 баллов)      |            | Пороговый (П)     |
| 4. | Задания выполнены с существенными ошибками и замечаниями, требуется доработка             | Неудовлетворительно<br>(менее 40 баллов) | Не зачтено | Недостаточный (Н) |
| 5. | Задание не выполнено  | Недостаточно свидетельств для оценивания |            | Нет результата    |

## 6. СОДЕРЖАНИЕ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ПРАКТИКЕ

### 6.1. Описание контрольно-оценочных мероприятий и средств текущего контроля по практике

#### 6.1.1. Контрольно-оценочные мероприятия и средства текущего контроля по учебной практике

| Типы учебной практики             | Примерный перечень заданий на практику  |
|-----------------------------------|---|
| Учебная практика, ознакомительная | <p>Анализ состояния по охраны труда и техники безопасности студент проводит на основе личных наблюдений.</p> <p>Направления анализа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок проведения инструктажа по технике безопасности;</li> <li>- требования к личной гигиене сотрудника контактной зоны гостиницы;</li> <li>- режим труда и отдыха персонала контактной зоны гостиницы;</li> <li>- наличие и оснащение помещений для персонала контактной зоны гостиницы.</li> </ul> <p>Задание на формирование умений организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ организационных структур основных, дополнительных служб гостиницы.</li> <li>2. Заполнить таблицу «Квалификационные требования персонала гостиницы».</li> </ol> <p>Анализ работы по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить структуры гостиничного продукта.</li> <li>2. Изучить особенности гостиничного продукта соответствующей базы практики.</li> </ol> |



Анализ деятельности сотрудников гостиницы, выполнение соответствующих функций:

1. Изучение структуры хозяйственной службы и её роли в общей структуре гостиницы.
2. Изучение нормативного проведения уборочных работ.
3. Составление графиков уборки номеров.
4. Подготовка номеров к заселению.
5. Подготовка горничной к работе.
6. Изучение стандартов качества уборки в гостиницы базы практики.
7. Получение навыков работы с уборочным инвентарём.
8. Последовательность выполнения ежедневной текущей уборки.
9. Выполнение различных видов уборочных работ в номерах.
10. Оформление и ведение документации по учёту оборудования и инвентаря в гостинице.

Примерный перечень контрольных вопросов по охране труда

1. Основные принципы обеспечения безопасности и охраны труда
2. Правовые основы охраны труда
3. Организационные основы охраны труда
4. Что такое «производственная безопасность»?
5. Назовите основные принципы обеспечения безопасности труда.
6. Назовите основные принципы обеспечения охраны труда.
7. Требования к охране труда.
8. Нормативные правовые акты по охране труда.

Примерная тематика самостоятельных работ

1. Изучение основных служб различных средств размещения (в соответствии с местом практики).
2. Знакомство с нормативно-правовой документацией по гостиничному делу, ее систематизация.
3. Определение трудовой дисциплины в конкретном средстве размещения, требования к внешнему виду работников служб (в соответствии с местом практики).
4. Изучение видов и средств размещения и определение основных и дополнительных услуг в конкретном средстве размещения (в соответствии с местом практики).
5. Изучение штатных единиц на конкретном средстве размещения (в соответствии с местом практики), установление их должностных обязанностей.
6. Изучение стандартов обслуживания на конкретном средстве размещения (в соответствии с местом практики).
7. Составление портфолио для профессионального и личностного самообразования, проектирования профессиональной карьеры.

Примерный перечень заданий по проведению измерений

1. Дать характеристику организации: юридический адрес; форма собственности; историческая справка; организационная структура; место

|  |   |
|--|---|
|  | <p>подразделений в общей структуре организации; разделение труда между специалистами.</p> <p>2. Изучение стандартов обслуживания на конкретном средстве размещения (в соответствии с местом практики).</p> <p>3. Анализ нормативных документов, действующих в сфере гостиничного сервиса.</p> |
|--|---|

### 6.1.2. Контрольно-оценочные мероприятия и средства текущего контроля по производственной практике

| Типы производственной практики                           | Примерный перечень заданий на практику  |
|--|---|
| Производственная практика, исследовательская             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой НИР (кафедры, лаборатории), с основными направлениями её научной деятельности. Отчетная документация: характеристика НИР кафедры, её материально технической базы.</li> <li>2. Обзор основных направлений научной деятельности кафедры по данным НИР. Отчетная документация: реферативный обзор.</li> <li>3. Составление библиографии по теме НИР. Отчетная документация: картотека литературных источников по теме НИР, рецензия на одну статью.</li> <li>4. Ознакомление с научными методиками, технологией их применения, способами обработки получаемых эмпирических данных и их интерпретацией. Отчетная документация: электронная картотека научных методик .</li> <li>5. Проведение исследования по теме НИР. Отчетная документация: результаты в описательном и иллюстративном оформлении с их интерпретацией.</li> <li>6. Написание научной статьи по теме НИР. Отчетная документация: отзыв руководителя в характеристике.</li> <li>7. Выступление на научно-практических конференциях по теме НИР.</li> </ol> <p>Научно-исследовательская работа</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка научных публикаций по теме выпускной квалификационной работы.</li> <li>2. Литературный обзор по теме исследования.</li> <li>3. Обоснование гипотезы исследования.</li> <li>4. Определение и обоснование методов исследования.</li> </ol> |
| Производственная практика, организационно-управленческая | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сделать анализ специфики маркетинга в гостинице, отеле. Ознакомление с материалами по проведению маркетинговых исследований в гостинице. Ознакомление с рекламной деятельностью в отеле.</li> <li>2. Формулирование содержания рекламных материалов для продвижения услуг гостиницы.</li> </ol>   |

3. Разработка практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов.
4. Проведение SWOT-анализа гостиничного предприятия, определение основных каналов продаж в гостиничном предприятии. Оценить конкурентоспособность гостиничного предприятия и продукта.
5. Участие в разработке комплекса маркетинга. Рассчитывать стоимость проживания, питания, транспортного и экскурсионного обслуживания, себестоимость и стоимость гостиничного продукта.
6. Организация и контроль работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.
7. Представить руководству гостиницы свои предложения по организации новых решений проблем организации и методике их осуществления.

Примерная тематика самостоятельных работ:

1. Предпроектный анализ.
2. Составление графика Ганта.
3. Разработка технико-экономического обоснования проекта.
4. Составление бизнес-плана проекта.

Примерная тематика расчетных работ:

1. Экономическое обоснование совершенствования процессов оказания гостиничных услуг.
2. Статистическая обработка результатов наблюдений, опросов и других экспериментальных данных. Представление результатов в виде таблиц, диаграмм, гистограмм, графиков зависимостей.

Разработка исследований в соответствии с заказом базы практики

1. изучения и анализа потребностей потребителей гостиничного продукта, подбора оптимального гостиничного продукта;
2. разработки практических рекомендаций по формированию спроса и стимулированию сбыта гостиничного продукта для различных целевых сегментов;
3. выявления конкурентоспособности гостиничного продукта и организации;
4. участия в разработке комплекса маркетинга;
5. участия в маркетинговых исследованиях;

Примерный перечень практических заданий:

1. выявлять, анализировать и формировать спрос на гостиничные услуги; проводить сегментацию рынка;
2. разрабатывать гостиничный продукт в соответствии с запросами потребителей, определять его характеристики и оптимальную номенклатуру услуг;
3. оценивать эффективность сбытовой политики;
4. выбирать средства распространения рекламы и определять их эффективность;

|   |   |
|---|---|
|   | <ol style="list-style-type: none"> <li>5. формулировать содержание рекламных материалов;</li> <li>6. собирать и анализировать информацию о ценах;</li> <li>7. осуществлять сбор и обработку маркетинговой информации;</li> <li>8. разрабатывать анкеты и опросные листы;</li> <li>9. составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;</li> </ol>   |
| <p>Производственная практика,<br/>преддипломная</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общая характеристика гостиничного предприятия, его тип, класс, организационно-правовая форма, режим работы, месторасположение, сайт, бренд и репутация отеля.</li> <li>2. Анализ структуры, перечень предоставляемых основных и дополнительных услуг, условиями их оказания, ценовой политикой и тарифами.</li> <li>3. Характеристика гостиничных помещений, зонирование, основные элементы инфраструктуры.</li> <li>4. Анализ организации управления, модулей АСУ, информационных технологий; состава структурных подразделений и их взаимосвязями, схемы предоставления гостиничной услуги.</li> <li>5. Анализ функций управления (планирования, организации, мотивации и контроля), анализ качества их выполнения, технологии и стандарты деятельности.</li> </ol> <p>Примерный перечень исследовательских заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- постановка задач исследования;</li> <li>- уточнение задач и содержания выпускной квалификационной работы (ВКР) в соответствии с практическими потребностями организации;</li> <li>- изучение деятельности организации (структурного подразделения), на базе которой будет выполнена ВКР;</li> <li>- изучение литературных, статистических и других источников по теме ВКР;</li> <li>- изучение внутренней документации организации (предприятия);</li> <li>- сбор, систематизация и предварительная обработка исходных данных;</li> <li>- разработка подробного плана теоретической, практической или проектной частей ВКР;</li> <li>- составление итогового отчета, отражающего содержание и основные результаты выполненной работы;</li> <li>- подготовка к защите отчета доклада и презентации.</li> </ul> <p>Примерный перечень тем:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Совершенствование методов оценки персонала гостиницы.</li> <li>2. Механизмы повышения эффективности и качества гостиничных услуг.</li> <li>3. Особенности создания службы анимации в местах размещения.</li> <li>4. Совершенствование качества гостиничных услуг.</li> <li>5. Совершенствование организации деятельности в гостиничном предприятии.</li> <li>6. Направления совершенствования процесса обслуживания в гостиничном предприятии.</li> <li>7. Разработка программы стимулирования сбыта гостиничных услуг.</li> </ol> |

8. Разработка технологий брендинга в гостиничном предприятии.
9. Разработка бренда для гостиничного предприятия.
10. Увеличение сбыта гостиничных услуг на основе франчайзинга.
11. Совершенствование организации технологических процессов в гостиничном предприятии.
12. Совершенствование технологий обслуживания в контактной зоне гостиничного предприятия.
13. Разработка маркетинговой стратегии гостиничного предприятия.
14. Совершенствование продвижения гостиничных услуг.
15. Формирование лояльности потребителей гостиничного предприятия.
16. Повышение конкурентоспособности гостиничного предприятия.
17. Совершенствование рекламной деятельности гостиничного предприятия.
18. Совершенствование работы службы приема и размещения гостиничного предприятия.
19. Совершенствование технологии обслуживания номерного фонда гостиничного предприятия.
20. Разработка рекламной кампании гостиничного предприятия
21. Совершенствование организационной структуры управления в гостинице.
22. Развитие и обучение обслуживающего персонала гостиничного предприятия
23. Разработка системы ротации персонала в гостиничном предприятии.
24. Совершенствование деятельности по адаптации персонала в гостиничном предприятии.
25. Совершенствование деятельности по мотивации персонала в гостинице.
26. Совершенствование механизмов контроля качества гостиничных услуг.
27. Разработка фирменного стиля гостиничного предприятия.
28. Объектом исследования в представленных темах являются гостиничные предприятия. Аналогичные темы могут быть использованы для иных средств размещения, ресторанов, кафе и других структур гостиничных комплексов.
29. Формирование имиджа гостиничного предприятия.
30. Формирование организационной культуры гостиничного предприятия
31. Разработка программы обеспечения безопасности в гостинице.
32. Совершенствование деятельности инженерно-технической службы гостиничного предприятия.
33. Стратегия повышения конкурентоспособности предприятия сферы гостеприимства.
34. Тенденции и перспективы развития гостиничных услуг в спортивно-оздоровительной индустрии.
35. Совершенствование системы управления персоналом в условиях развития организации индустрии гостеприимства.
36. Развитие гостиничного сервиса в России, в УрФО, в Свердловской области, в Екатеринбурге.
37. Совершенствование организационной культуры на предприятиях индустрии гостеприимства.

|  |   |
|--|---|
|  | 38. Анализ состояния и тенденции развития рынка гостиничных услуг на региональном уровне. |
|--|---|