

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.05.2026 12:19:26
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

Производственная практика

(наименование практики)

Производственная практика

(вид практики: учебная, производственная)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

43.03.03 Гостиничное дело

(код и наименование направления подготовки/специальности)

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

Международный ресторанный бизнес

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

1. ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

«Производственная практика» входит в программу 43.03.03 «Гостиничное дело» «Международный ресторанный бизнес» и проходит «в 6 семестре» «3 курса». Практику реализует «Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса».

Целью проведения «Производственной практики» является: приобретение необходимых практических знаний, умений и навыков необходимых в международной сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса; изучение организационно-методических и нормативных документов регулирующих отечественную и зарубежную гостиничную и ресторанный деятельность; получение комплексного представления о работе гостиничных и ресторанных предприятий, как о целостной системе; сбор информационного материала для отчета по практике; формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Проведение «Производственной 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 поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | 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 Владеет навыками применения системного подхода для решения поставленных задач; |
| УК-12 | Способен: искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного пользования полученной информации для решения задач; проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных | УК-12.1 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 задач; УК-12.2 Проводит оценку информации, ее достоверность, строит логические умозаключения на основании поступающих информации и данных; |
| УК-2 | Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и | УК-2.1 Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели |

| Шифр | Компетенция | Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной практики) |
|-------|---|--|
| | выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений | проекта; УК-2.2 Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения; УК-2.3 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы; УК-2.4 Выбирает оптимальный способ решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений; |
| УК-5 | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | УК-5.1 Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития; УК-5.2 Находит и использует при социальном и профессиональном общении информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; УК-5.3 Учитывает при социальном и профессиональном общении по заданной теме историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения; УК-5.4 Осуществляет сбор информации по заданной теме с учетом этносов и конфессий, наиболее широко представленных в точках проведения исследования; УК-5.5 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-6 | Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | УК-6.1 Контролирует количество времени, потраченного на конкретные виды деятельности; УК-6.2 Вырабатывает инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, целей; УК-6.3 Анализирует свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.), для успешного выполнения поставленной задачи; УК-6.4 Распределяет задачи на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и анализа ресурсов для их выполнения; |
| ОПК-2 | Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания; ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания; |

| Шифр | Компетенция | Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной практики) |
|-------|--|---|
| ОПК-3 | Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности | ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в международной сфере гостеприимства с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; ОПК-3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в международной сфере гостеприимства (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы); |
| ОПК-6 | Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности | ОПК-6.1 Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области; ОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности; ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями; |
| ОПК-7 | Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | ОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания; ОПК-7.2 Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности; |
| ОПК-8 | Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | ОПК-8.1 Определяет потребность в использовании цифровых технологий и методов в профессиональной деятельности в области международной сферы гостеприимства и ресторанного бизнеса; ОПК-8.2 Осуществляет поиск и внедрение цифровых технологий и методов в профессиональную деятельность; ОПК-8.3 Знает и умеет использовать цифровые технологии и методы для изучения и моделирования объектов международной гостиничной индустрии и ресторанного бизнеса; |
| ПК-10 | Способен применять международный опыт при управлении ресурсами и качеством услуг организаций сферы гостеприимства | ПК-10.1 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа отечественного и международного опыта деятельности организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания; |
| ПК-2 | Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | ПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания; ПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес- процессов департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства и общественного |

| Шифр | Компетенция | Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной практики) |
|------|--|---|
| | | питания; ПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания; |
| ПК-5 | Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса | ПК-5.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности; ПК-5.2 Обеспечивает внедрение разработанных отечественных и международных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы; ПК-5.3 Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным и международным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности; |
| ПК-6 | Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности | ПК-6.1 Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; ПК-6.2 Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях международной сферы гостеприимства и общественного питания; ПК-6.3 Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности; |

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

«Производственная 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 «Производственной 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-12 | Способен: искать нужные источники информации и данные, воспринимать, | Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере; Программное обеспечение и | |

| Шифр | Наименование компетенции | Предшествующие дисциплины/модули, практики* | Последующие дисциплины/модули, практики* |
|------|---|---|--|
| | анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного пользования полученной информации для решения задач; проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных | автоматизация в профессиональной сфере; Продвинутый Excel**; Python для анализа данных**; Цифровые деловые коммуникации**; Основы программирования на Python**; Инфографика и технология презентаций**; SQL. Начальный курс**; | |
| УК-2 | Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений | Учебная практика; Менеджмент организаций профессиональной сферы; Маркетинг организаций профессиональной сферы; Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья; Основы проектной деятельности; | |
| УК-5 | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | История России; Мировая культура и искусство**; Мировые религии**; Учебная практика; История религий России; Основы российской государственности; Политология; Иностранный язык делового общения второй; Иностранный язык**; Русский язык как иностранный**; Межкультурные коммуникации на иностранном языке; Философия; | Преддипломная практика; Иностранный язык в профессиональной деятельности (второй); Деловой иностранный язык; |
| УК-1 | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез | Учебная практика; Математика; Экономика организаций | |

| Шифр | Наименование компетенции | Предшествующие дисциплины/модули, практики* | Последующие дисциплины/модули, практики* |
|-------|--|--|---|
| | информации, применять системный подход для решения поставленных задач | профессиональной сферы; Основы исследовательской деятельности; | |
| УК-6 | Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | Психология и конфликтология в организациях профессиональной сферы; Учебная практика; Основы исследовательской деятельности; | |
| ОПК-6 | Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности | Правовые основы деятельности и документооборот в профессиональной сфере; Международные стандарты и управление качеством услуг; Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства; | Преддипломная практика; Предпринимательство в профессиональной сфере; Standardization, Certification And Quality Control In Professional Sphere; |
| ОПК-2 | Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Учебная практика; Менеджмент организаций профессиональной сферы; Управление персоналом в профессиональной сфере; | Преддипломная практика; |
| ОПК-3 | Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности | Международные стандарты и управление качеством услуг; Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства; Учебная практика; Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий; | Standardization, Certification And Quality Control In Professional Sphere; Эмоциональный сервис: управление поведением гостя; Преддипломная практика; |
| ОПК-7 | Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | Основы военной подготовки. Безопасность жизнедеятельности; Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья; Комплексное оснащение предприятий ресторанного бизнеса; Технология обеспечения пищевой безопасности; Организация обеспечения | Преддипломная практика; |

| Шифр | Наименование компетенции | Предшествующие дисциплины/модули, практики* | Последующие дисциплины/модули, практики* |
|-------|--|--|---|
| | | безопасности предприятий ресторанной сферы; | |
| ОПК-8 | Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере; Программное обеспечение и автоматизация в профессиональной сфере; Математика; | Преддипломная практика; |
| ПК-10 | Способен применять международный опыт при управлении ресурсами и качеством услуг организаций сферы гостеприимства | Межкультурные коммуникации на иностранном языке; Международная барная индустрия, сервис вина и напитков; Международные стандарты и управление качеством услуг; Международные кулинарные концепции; | Преддипломная практика; Иностранный язык в профессиональной деятельности (второй); Управление брендом в ресторанном бизнесе; Мировые тренды в ресторанном бизнесе; |
| ПК-2 | Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | Менеджмент организаций профессиональной сферы; Организация ресторанного бизнеса; Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах; Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства; Организация обеспечения безопасности предприятий ресторанной сферы; Управление персоналом в профессиональной сфере; Технология обеспечения пищевой безопасности; Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий; Событийный туризм и ивент-менеджмент**; Организация обслуживания в санаторно-курортных и гостиничных комплексах**; | Преддипломная практика; Кросс-культурный менеджмент; |
| ПК-6 | Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной | Основы исследовательской деятельности; Продвинутый Excel**; Основы программирования на Python**; | Преддипломная практика; Мировые тренды в ресторанном бизнесе; |

| Шифр | Наименование компетенции | Предшествующие дисциплины/модули, практики* | Последующие дисциплины/модули, практики* |
|------|--|---|---|
| | деятельности | Инфографика и технология презентаций**; SQL. Начальный курс**; Python для анализа данных**; Цифровые деловые коммуникации**; Маркетинг организаций профессиональной сферы; Современные технологии проектирования клиентского опыта в сервисе; Мировая культура и искусство**; Мировые религии**; | |
| ПК-5 | Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса | Профессиональная этика и этикет; Международные стандарты и управление качеством услуг; Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства; Современные технологии проектирования клиентского опыта в сервисе; | Преддипломная практика; Standardization, Certification And Quality Control In Professional Sphere; Эмоциональный сервис: управление поведением гостя; Кросс-культурный менеджмент; |

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

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость «Производственной практики» составляет 12 зачетных единиц (432 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 | Ознакомительный этап | 1.1 | Прохождение инструктажа по технике безопасности. | 2 |
| | | 1.2 | Ознакомление с предприятием, основными службами (подразделениями) и рабочим местом, правилами внутреннего распорядка. | 2 |
| Раздел 2 | Основной этап | 2.1 | Изучение нормативно-правовых документов, регламентирующих деятельность предприятия. | 18 |
| | | 2.2 | Изучение основных направлений деятельности предприятия, инфраструктуры, технологических процессов, основного и вспомогательного оборудования. | 18 |
| Раздел 2 | Основной этап | 2.3 | Изучение организационной структуры | 18 |

| Номер раздела | Наименование разделов практики | Содержание раздела (темы, виды практической деятельности) | | Трудоемкость, ак.ч. |
|---|--------------------------------|---|---|---------------------|
| | | | предприятия. | |
| | | 2.4 | Изучение должностных обязанностей работников службы (подразделения) предприятия – места прохождения практики. | 18 |
| | | 2.5 | Изучение ассортимента оказываемых услуг, технико-экономических показателей работы гостиничного и ресторанного предприятия. | 18 |
| | | 2.6 | Освоение методов анализа заказов на услуги, проведение экспертизы и диагностики, разработка самостоятельных проектов и технологий оказания услуг индивидуальному потребителю. | 18 |
| | | 2.7 | Анализ основных принципов менеджмента деятельности гостиничного и ресторанного предприятия. | 18 |
| | | 2.8 | Получение навыков профессиональной деятельности и анализ деятельности службы (подразделения) предприятия – места прохождения практики. | 108 |
| | | 2.9 | Выявление проблем, связанных с организацией деятельности службы (подразделения) предприятия – места прохождения практики. | 108 |
| | | 2.10 | Разработка практических рекомендаций по оптимизации деятельности предприятия на основе аналитического материала. | 50 |
| Раздел 3 | Заключительный этап | 3.1 | Подведение итогов практики. | 9 |
| | | 3.2 | Написание отчета о производственной практике. | 9 |
| Оформление отчета по практике | | | | 9 |
| Подготовка к защите и защита отчета по практике | | | | 9 |
| ВСЕГО: | | | | 432 |

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

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Производственная практика проходит на базах реально действующих предприятий индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса, которые в полном объеме оснащены необходимым оборудованием, инвентарем, а также соответствуют требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

Рабочее место обучающегося во время производственной практики должно быть оснащено компьютерной техникой.

Студенты, находящиеся на практике обязаны соблюдать требования нормативных локальных актов: правила внутреннего трудового распорядка, инструкции по охране труда, пожарной и электробезопасности, установленные на предприятии или учреждении.

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. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебник для вузов / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15040-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589024>
2. Васюкова, А. Т. Организация производства в ресторанах : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, А. В. Мошкин ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 92 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18115-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590287>
3. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии: учебник для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5- 534-15308-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562363>
4. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 452 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16705-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589289>
5. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15335- 4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538085>
6. Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 399 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18219-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587605>
7. Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг : учебник и практикум для вузов / А. Ю. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 172 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07316-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584130>
8. Лопарева, А. М. Бизнес-планирование: учебник для вузов / А. М. Лопарева. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 272 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08683-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566065>
9. Мотышина, М. С. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме: учебник для вузов / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов; под редакцией М. С. Мотышиной. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 282 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10440-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541551>
10. 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>
11. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов: учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187- 0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/567581>

12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585061>

13. Страхование и управление рисками : учебник для вузов / под редакцией Г. В. Черновой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 630 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-20193-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583007>

Дополнительная литература:

1. Антипова, Л. В. Биотехнология в производстве пищевых продуктов: физические методы : учебник для вузов / Л. В. Антипова, С. С. Антипов, С. А. Титов. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 207 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13162-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587921>

2. Беликова, И.П. Организационное проектирование и управление проектами: учебное пособие / И.П. Беликова; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет, Кафедра менеджмента. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2014. – 88 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438686>

3. Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства: учебник и практикум для вузов / В. П. Бугорский. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 165 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9313-4. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452708>

4. Васюкова, А. Т. Технология производства ресторанной продукции : учебник для вузов / А. Т. Васюкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 67 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18239-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590285>

5. Васюкова, А. Т. Молекулярная кухня : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, А. В. Мошкин ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 54 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18099-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590286>

6. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебник для вузов / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 224 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14764-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566924>

7. Воробьева, С. А. Английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебник для вузов / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 213 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09436-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585640>

8. 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.

9. Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг в общественном питании : учебник для вузов / С. Б. Жабина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 258 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18828-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585961>

10. Международные стандарты аудита: Учебник для бакалавриата, специалитета и магистратуры / Ж.А. Кеворкова; Под ред. Ж.А.Кеворковой. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2019. - 375 с. - (Бакалавр. Специалист. Магистр). - ISBN 978-5-534-10743-2: 889.00.

11. Николенко, П. Г. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 426 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15737-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587546>

12. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/588429>

13. 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, 2020. — 98 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11735-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/457038>

14. Мотышина, М. С. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме: учебник для вузов / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов; под редакцией М. С. Мотышиной. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 282 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10440-0.

15. Скобкин, С. С. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма: учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 442 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-04473-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/453851>

16. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма: учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 373 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09532-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/453848>

17. Сорокин, А.В. Общая экономика: бакалавриат, магистратура, аспирантура / А.В. Сорокин. — Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2016. — 640 с.: ил., схем., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=437304>

18. Чернышева, А. М. Брендинг: учебник для вузов / А. М. Чернышева, Т. Н. Якубова. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 420 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19453-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560303>

19. Чернышова, Л. И. Этика, культура и этикет делового общения: учебное пособие для вузов / Л. И. Чернышова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 158 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16621-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537058>

20. Управление персоналом организации: учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры: [16+] / Е. Н. Валишин, И. А. Иванова, Е. В. Камнева [и др.]; под ред. М. В. Полевой, В. М. Масловой, Е. В. Камневой; Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации (Финансовый университет). — Москва: Прометей, 2021. — 330 с.: ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=690654>

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://znanium.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/>
- Наукометрическая 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 «Производственная 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 «Производственная практика».

РАЗРАБОТЧИКИ

Доцент

Должность

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП

Заведующий кафедрой

Должность

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО

Доцент

Должность

Маврина Н.Ф.

Фамилия И.О

Горяинов К.С.

Фамилия И.О

Маврина Н.Ф.

Фамилия И.О