

АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИК

(практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, научно-исследовательской работа, преддипломная практика)

ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

43.03.03 Гостиничное дело
Направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и
развлекательных комплексов»
Профиль подготовки

По направлению подготовки 43.03.03 -Гостиничное дело (бакалаврская программа «Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов») имеются утвержденные в соответствующем порядке рабочие программы практик:

Шифр	Наименование практики
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика

Аннотация программы учебной практики
43.03.03 Гостиничное дело
по подготовке бакалавра

Форма обучения – очная, заочная

43.03.03
код

Гостиничное дело
Направление подготовки

Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных
и развлекательных комплексов
профиль

Вид практики, способ и форма (формы) её проведения:

Вид практики: учебная.

Тип практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Способ проведения практики: стационарная, выездная

Форма проведения практики: учебная практика проводится в дискретной форме путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для ее проведения

Общая трудоемкость практики составляет 3 ЗЕТ, 2 недели

Цель проведения практики

Формирование заданных общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, обеспечивающих подготовку бакалавров к практической реализации научно-методического и теоретического аппарата изученных дисциплин, сбор, систематизация и обобщение материалов для подготовки отчета.

Место практики в структуре ОП ВО

Учебная практика относится к блоку Б 2. «Практики» и является обязательной.

Планируемые результаты обучения при прохождении практики

В ходе прохождения учебной практики планируется, что студент освоит следующие компетенции:

а) общекультурных компетенций (ОК):

- Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

- Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

- Способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

б) общепрофессиональных (ОПК):

- Способностью 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 сервиса (ОПК-1);

- Готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3);

- Готовностью анализировать результаты деятельности

функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе прохождения практики

Знания: понятий и категорий права; норм, составляющих основные отрасли права; закономерность восприятия партнера по общению, процесса, происходящего в рабочих группах, социальных, этнических, конфессиональных, культурных различий людей; способов системного анализа, обобщения информации, формулировки цели и самостоятельного нахождения путей их достижения; разнообразных ресурсов, используемых в образовательном процессе; основы информационной и библиографической культуры в индустрии гостеприимства; информационной безопасности в сфере индустрии гостеприимства, стандартных задач профессиональной деятельности; основ ведения профессиональной документации; общих постулат обществознания; сущности работы в гостиничном деле; основ деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей.

Умения: логически грамотно выражать и обосновывать свою точку зрения в области гостиничного дела, анализировать и комментировать международно-правовые проблемы в индустрии гостеприимства; работать в команде, соблюдать этические и правовые нормы коммуникаций, решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия; системно анализировать, обобщать информацию, формулировать цели и самостоятельно находить пути их достижения; использовать в образовательном процессе разнообразные ресурсы; применять информационно-коммуникационные технологии в сфере индустрии гостеприимства; использовать средства информационной поддержки сферы индустрии гостеприимства; использовать основы правоведческих и обществоведческих знаний на практике; работать с деловой документацией; использовать ресурсы сети Интернет; анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы.

Навыки: владения общеправовыми знаниями в гостиничной деятельности; ведения переговоров, собраний, межличностного общения, различными способами разрешения конфликтных ситуаций; способами системно анализировать, обобщать информацию, формулировать цели и самостоятельно находить пути их достижения; использовать в образовательном процессе разнообразные ресурсы; различными источниками информации по объекту сервиса; информационно-коммуникационными

технологиями с учетом основных требований информационной безопасности; знаниями, полученными в результате освоения курса обществознания; навыками деловых коммуникаций; способами структурирования и организации рабочего процесса; методами анализа деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения.

Краткая характеристика практики Этапы практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности:

1. Ознакомительный;
2. Основной;
3. Заключительный.

Форма отчетности по практике Дневник, отчет о прохождении практики

Форма контроля Очная форма обучения: семестр 2,4 – зачет
Заочная форма обучения: курс 2 – зачет

Авторы: 1. к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Ю.М. Елфимова
2. к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса А. Г. Иволга

Аннотация программы производственной практики
43.03.03 Гостиничное дело
по подготовке бакалавра

Форма обучения – очная

43.03.03
код

Гостиничное дело
Направление подготовки

Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов
Профиль

Вид практики: производственная

Тип практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Способ проведения практики: стационарная, выездная

Форма проведения практики: производственная практика проводится в дискретной форме путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для ее проведения.

Общая трудоемкость практики составляет 3 ЗЕТ, 2 недели

Цель практики	проведения	Целями производственной практики являются закрепление знаний и умений, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов и специальных дисциплин, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию компетенций студентов как предусмотренных ФГОС ВО, так и установленных Университетом.
--------------------------	-------------------	---

Место практики в структуре ОП ВО	в	Производственная практика относится к блоку Б 2. «Практики» и является обязательной
Планируемые результаты обучения при прохождении практики	при	В ходе прохождения производственной практики планируется, что студент освоит следующие компетенции: а) общекультурных компетенций (ОК): - Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3); - Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4); - Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5); - Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6) б) профессиональные компетенции (ПК): - Готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4); - Способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных

инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);
- Готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе прохождения практики

Знания: нормативно-технологической документации, регламентирующую гостиничную деятельность; теоретические основы современной системы управления гостиницами и другими средствами размещения; функций гостиничного менеджмента, методов и стилей управления; понятия и категории права; нормы, составляющих основные отрасли права; стилистику русского языка; стилистики и способов построения предложений в английском языке; лексико-изобразительных способов использования русской словесности; закономерностей восприятия партнера по общению, процессов, происходящих в рабочих группах, социальные, этнические, профессиональные, культурные различия людей; закономерность восприятия партнера по общению, процесс, происходящий в рабочих группах, социальные, этнические, профессиональные, культурные различия людей; закономерности развития отрасли и систему основных показателей рынка гостиничных услуг; теоретические основы бизнес-планирования и анализа деятельности гостиниц и других средств размещения; теоретические основы гостиничной деятельности; понятийный аппарат; правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения; особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы; профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу; современные методы сбора, обработки и анализа данных при решении поставленных экономических задач.

Умения: применять в профессиональной деятельности основные системы и функции гостиничного менеджмента; определять и систематизировать запросы потребителей гостиничных услуг; применять приемы и методы экономического анализа к оценке маркетинговых затрат гостиничного предприятия; логически грамотно выражать и обосновывать свою точку зрения в области гостиничного дела, анализировать и комментировать международно-правовые проблемы

в индустрии гостеприимства; использовать лексические приемы русского языка; говорить и писать на английском языке; видоизменять подачу информации, согласно требований стиля; работать в команде, соблюдать этические и правовые нормы коммуникаций, решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия; проводить анализ основных показателей с применением статистических методов и методов финансового и экономического анализа, моделировать и прогнозировать результаты деятельности гостиничного предприятия; применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов; применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания; применять инновационные виды сервисной деятельности, основные потребности и психофизиологические возможности человека, новые формы организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений.

Навыки: использования основ экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности; технологиями клиент-ориентированного сервиса; навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и иных средств размещения; общеправовыми знаниями в гостиничной деятельности; навыками устной и письменной речи на иностранном языке; навыками построения предложений; механизмами передачи информации в требуемом стиле; навыками ведения переговоров, собраний, межличностного общения, различными способами разрешения конфликтных ситуаций; навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей; применения стандартов в гостиничной деятельности; навыками выявлять инновационные потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации новых форм обслуживания потребителей.

Краткая характеристика практики

Этапы производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:

1. Знакомство с предприятием;
2. Подготовительный;
3. Основной;
4. Аналитический;
5. Отчетный.

Форма отчетности по практике Дневник, отчет о прохождении практики

Форма контроля Очная форма обучения: семестр 6 – зачет с оценкой
Заочная форма обучения: курс 3 – зачет с оценкой

Авторы: 1. к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Ю.М. Елфимова

2.к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса А. Г. Иволга

**Аннотация программы научно-исследовательской работы
43.03.03 Гостиничное дело
по подготовке бакалавра**

Форма обучения – очная, заочная

43.03.03
код

Гостиничное дело
Направление подготовки

Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов
Профиль

Вид практики: производственная

Тип практики: научно-исследовательская работа

Способ проведения практики: стационарна, выездная

Форма проведения практики: производственная практика проводится в дискретной форме путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для ее проведения.

Общая трудоемкость практики составляет 3 ЗЕТ, 2 недели

Цель проведения практики систематизация теоретических знаний и расширение круга практических умений студентов в индустрии гостеприимства, обеспечение тесной связи между научно-теоретической и практической подготовкой бакалавров

Место практики в структуре ОП ВО Научно-исследовательская работа включена в Блок 2 «Практики» и является типом производственной практики.

Планируемые результаты обучения при прохождении практики В ходе прохождения научно-исследовательской работе планируется, что студент освоит следующие компетенции:

1. Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

2. Профессиональные компетенции (ПК):

- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);

- способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9);

- готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10);

- готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11);

3. Готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию(ОПК-3).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе прохождения практики

Знания: основ экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности, закономерности развития отрасли и систему основных макро- и микроэкономических показателей рынка гостиничных услуг; теоретические основы бизнес-планирования и анализа деятельности гостиниц и других средств размещения; современные основы маркетинга гостиничного предприятия; рынок гостиничных услуг и его компоненты; особенности конкуренции; современные модели формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей; способы изучения и обобщения научно-методической литературы по организации гостиничной деятельности; о влиянии научно-технических нововведений на развитие гостиничной деятельности; современными методами сбора, обработки и анализа данных при решении поставленных экономических задач.

Умения: использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности; использовать, проводить анализ основных показателей на макро- и микро уровне с применением статистических методов и методов финансового и экономического анализа, моделировать и прогнозировать результаты деятельности гостиничного предприятия; оценивать современные рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов гостиничного рынка; выбирать и применять эффективные методы и технологии продаж гостиничных продуктов, соответствующих клиентоориентированным моделям поведения; подбирать методы исследования для решения организационно-производственных проблем в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей; применять инновационные виды сервисной деятельности, основные потребности и психофизиологические возможности человека, новые формы организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений.

Навыки: использования основ экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности, навыками оценки эффективности результатов деятельности; коммуникационными навыками в устной и письменной формах; навыками анализа и обобщения полученной информации; навыками формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего клиентоориентированным моделям поведения; навыками анализа и обобщения полученной научно-технической информации в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей; навыками выявлять инновационные потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере

реализации новых форм обслуживания потребителей.

**Краткая характеристика
практики**

Этапы научно-исследовательской работы по
получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности:

1. Ознакомительный;
2. Основной;
3. Отчетный.

Форма контроля

Очная форма обучения: семестр 6 – зачет с оценкой
Заочная форма обучения: курс 3 – зачет с оценкой

Авторы: 1. к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Ю.М. Елфимова

2.к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса А. Г. Иволга

**Аннотация программы преддипломной практики
43.03.03 Гостиничное дело
по подготовке бакалавра**

Форма обучения – очная, заочная

43.03.03
код

Гостиничное дело
Направление подготовки

Сервис гостинично-ресторанных, туристских,
спортивных и развлекательных комплексов
Профиль

Вид практики: производственная

Тип практики: преддипломная практика.

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно.

Общая трудоемкость практики составляет 9 ЗЕТ, 6 недель

Цель практики	проведения	Целями преддипломной практики бакалавров сервиса являются закрепление и расширение теоретических и практических знаний, умений и навыков студентов, изучение деятельности конкретного предприятия сервиса.
--------------------------	-------------------	--

Место практики в структуре ОП ВО	в	Преддипломная практика относится к блоку Б 2. «Практики» и является обязательной
Планируемые результаты обучения при прохождении практики	при	В ходе прохождения преддипломной практике планируется, что студент освоит следующие компетенции:

а) общекультурных компетенций (ОК):

- Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

б) общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способностью 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);
- Готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3);

в) профессиональные компетенции (ПК):

- Владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3);
- Готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать

соответствующие выводы (ПК-4);

- Способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);

- Способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9);

- Готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11);

г) внутривузовские компетенции (ВК):

- Готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ВК-2);

- Готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ВК-5)

- Готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности (ВК-6);

- Готовностью применить информационно-коммуникационные технологии и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту сервиса (ВК-7).

Знания, умения и Знания:
навыки, получаемые в процессе прохождения практики

- способов использования основ экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

- способов использования основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

- способов 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);

- нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3);

- определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3);

- методов анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-

4);

- контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);
- современных научных принципов и методов исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9);
- методов применения инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11);
- способов разработки и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ВК-2);
- методов использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ВК-5);
- основ организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности (ВК-6);
- применения информационно-коммуникационные технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использования различных источников информации по объекту сервиса (ВК-7).

Умения:

- использования основ экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- использования основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
- 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);
- применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3);
- определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3);
- использовать методы анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);
- контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по

подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);

- применения научных принципов и методов исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9);

- использования инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11);

- разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ВК-2);

- использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ВК-5);

- применения основ организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности (ВК-6);

- применения информационно-коммуникационные технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использования различных источников информации по объекту сервиса (ВК-7).

Навыки:

- использования основ экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

- использования основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

- решения стандартных задач 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);

- анализа нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность (ОПК-3);

- определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3);

- использования методов анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);

- контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);

- применения научных принципов и методов исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9);

- использования инновационных технологий в

гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11);

- разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ВК-2);
- использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ВК-5);
- применения основ организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности (ВК-6);
- применения информационно-коммуникационные технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использования различных источников информации по объекту сервиса (ВК-7).

Краткая характеристика практики

Этапы практики:
1. Ознакомительный
2. Основной
3. Заключительный

Форма отчетности по практике

Дневник, отчет о прохождении практики

Форма контроля

Очная форма обучения: курс 4, 8 семестр- зачет с оценкой
Заочная форма обучения: курс 5 – зачет с оценкой

Авторы: к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Ю. М. Елфимова

к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса А. Г. Иволга