МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное учреждение
высшего профессионального образования
"Казанский (Приволжский) федеральный университет"
Центр заочного и дистанционного обучения

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной деятельности КФУ

Проф. Таюрский Д.А.

_____ "___" _____20___ г.

подписано электронно-цифровой подписью

Программа дисциплины

Материально-техническое обеспечение деятельности гостиниц Б1.В.ДВ.9

Направление подготовки: 43.03.03 - Гостиничное дело
Профиль подготовки: Гостиничная деятельность
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: на базе СПО
Язык обучения: русский

Автор(ы):

Бунаков О.А.

Рецензент(ы):

Биктимиров Н.М.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий(ая) кафедрой: Рубцов В. А.
Протокол заседания кафедры No ___ от "____" _____ 201__г

Учебно-методическая комиссия Института управления, экономики и финансов (центр заочного и дистанционного обучения):
Протокол заседания УМК No ____ от "____" _____ 201__г

Регистрационный No 954920918

Казань
2018

Содержание

1. Цели освоения дисциплины
2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы
3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины /модуля
4. Структура и содержание дисциплины/ модуля
5. Образовательные технологии, включая интерактивные формы обучения
6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов
7. Литература
8. Интернет-ресурсы
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля согласно утвержденному учебному плану

Программу дисциплины разработал(а)(и) доцент, к.н. Бунаков О.А. кафедра сервиса и туризма Институт управления, экономики и финансов , oleg-bunakov@mail.ru

1. Цели освоения дисциплины

Цель изучения курса состоит в формировании знаний, умений и навыков студентов в области гостиничного производства путем изучения ими совокупности гостиничных технологий, содержания и способов решения организационных и производственных проблем гостиничного предприятия, системы функциональных и технологических стандартов, должностных обязанностей, содержания всех направлений деятельности предприятия

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего профессионального образования

Данная учебная дисциплина включена в раздел " Б1.В.ДВ.9 Дисциплины (модули)" основной образовательной программы 43.03.03 Гостиничное дело и относится к дисциплинам по выбору. Осваивается на 1 курсе, 2 семестр.

Назначение учебной дисциплины определяется задачей формирования квалифицированного работника, который должен иметь хорошие профессиональные знания и уметь творчески подходить к решению профессиональных вопросов.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины /модуля

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОПК-1 (профессиональные компетенции)	способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта
ПК-1 (профессиональные компетенции)	готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителя
ПК-13 (профессиональные компетенции)	готовность самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя
ПК-2 (профессиональные компетенции)	готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информацчионных и коммуникационных технологий
ПК-7 (профессиональные компетенции)	готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем
ОПК-2 (профессиональные компетенции)	способность организовывать работу исполнителей
ОПК-3 (профессиональные компетенции)	готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
пк-4	готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиницы и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы
ПК-8 (профессиональные компетенции)	готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя

В результате освоения дисциплины студент:

1. должен знать:

особенности функционирования предприятий в индустрии гостеприимства

2. должен уметь:

планировать, организовывать анализировать и производственную деятельность гостиничного предприятия

3. должен владеть:

специальной терминологией и лексикой данной дисциплины

4. должен демонстрировать способность и готовность:

самостоятельно использовать полученные знания в процессе последующего обучения в соответствии с учебными планами подготовки специалистов и практической деятельности на предприятиях индустрии гостеприимства

4. Структура и содержание дисциплины/ модуля

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных(ые) единиц(ы) 144 часа(ов).

Форма промежуточного контроля дисциплины экзамен во 2 семестре.

Суммарно по дисциплине можно получить 100 баллов, из них текущая работа оценивается в 50 баллов, итоговая форма контроля - в 50 баллов. Минимальное количество для допуска к зачету 28 баллов.

86 баллов и более - "отлично" (отл.);

71-85 баллов - "хорошо" (хор.);

55-70 баллов - "удовлетворительно" (удов.);

54 балла и менее - "неудовлетворительно" (неуд.).

4.1 Структура и содержание аудиторной работы по дисциплине/ модулю

Тематический план дисциплины/модуля

N	Раздел Дисциплины/ Модуля	Семестр	Неделя семестра	Виды и часы аудиторной работы, их трудоемкость (в часах)			Текущие формы контроля
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
1.	Тема 1. История развития технологий гостиничного обслуживания	2		1	2	0	
2.	Тема 2. Службы гостиницы, их характеристика	2		2	2	0	

ЭЛЕКТРОННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА КФУ

N	Раздел Дисциплины/ Модуля	Семестр	Неделя семестра	Виды и часы аудиторной работы, их трудоемкость (в часах)			Текущие формы контроля
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
3.	Тема 3. Технологический цикл обслуживания клиентов в гостинице.	2		2	2	0	
4.	Тема 4. Жилая часть гостиницы и ее обслуживание.	2		1	2	0	
5.	Тема 5. Системы жизнеобеспечения гостиницы.	2		2	2	0	
.	Тема . Итоговая форма контроля	2		0	0	0	Экзамен
	Итого			8	10	0	

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. История развития технологий гостиничного обслуживания

лекционное занятие (1 часа(ов)):

Эволюция предприятий индустрии гостеприимства. Современные тенденции развития гостиничных технологий: автоматизированные системы управления,

практическое занятие (2 часа(ов)):

минимизация времени на выявление потребностей гостя повышение простоты и доступности услуг для гостя обеспечение высокой отдачи и бесперебойной работы систем.

Тема 2. Службы гостиницы, их характеристика

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Функции контактных и неконтактных служб. Служба приема и размещения гостиницы. Служба эксплуатации номерного фонда

практическое занятие (2 часа(ов)):

Служба питания и напитков Инженерно-техническая служба. Функциональные службы гостиницы: планово-экономическая, служба маркетинга и продаж, служба управления и развития персонала. Квалификационные требования к основным должностям работников контактных служб гостиницы.

Тема 3. Технологический цикл обслуживания клиентов в гостинице.

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Бронирование. Источники и каналы получения запросов на бронирование номеров. Типы бронирования. Подтверждение бронирования. Аннуляция бронирования. Тема Заезд, регистрация и размещение клиентов.

практическое занятие (2 часа(ов)):

Встреча, приветствие гостя. Регистрация по прибытии. Выяснение вопросов платежеспособности клиентов. Назначение номера, вселение в номер. Формы и содержание организации обслуживания гостей во время проживания. Организация выезда гостя. Порядок расчета за проживание. Порядок расчета за дополнительные платные услуги. Виды и методы оплаты за предоставленные отелем услуги.

Тема 4. Жилая часть гостиницы и ее обслуживание.

лекционное занятие (1 часа(ов)):

Категории номеров средств размещения в РФ: высшая: "сюит", "апартамент", "люкс", "студия"; первая; вторая; третья; четвертая; пятая. Комплектация номеров различной категории.

практическое занятие (2 часа(ов)):

Виды уборки номерного фонда: текущая, промежуточная, после выезда проживающего, генеральная. Последовательность уборки. Материалы и механизмы, инвентарь для уборки помещений. Контроль санитарного состояния номеров.

Тема 5. Системы жизнеобеспечения гостиницы.

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Инженерные сети, коммуникации, оборудование гостиниц.

практическое занятие (2 часа(ов)):

Ресурсо - и энерго?сберегающие технологии в инженерном обеспечении гостиницы.

4.3 Структура и содержание самостоятельной работы дисциплины (модуля)

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
1.	Тема 1. История развития технологий гостиничного обслуживания	2		Работа со специальной литературой и сайтами гостиниц	25	устный опрос
2.	Тема 2. Службы гостиницы, их характеристика	2		Работа со специальной литературой и сайтами гостиниц	25	дискуссия
3.	Тема 3. Технологический цикл обслуживания клиентов в гостинице.	2		Работа со специальной литературой и сайтами гостиниц	22	эссе
4.	Тема 4. Жилая часть гостиницы и ее обслуживание.	2		Работа со специальной литературой и сайтами гостиниц	20	устный опрос
5.	Тема 5. Системы жизнеобеспечения гостиницы.	2		Работа со специальной литературой и сайтами гостиниц	25	контрольная работа
	Итого				117	

5. Образовательные технологии, включая интерактивные формы обучения

В проведении лекционных занятий используются следующие нетрадиционные формы в качестве основополагающих принципов или структурных элементов, включенных в традиционную лекцию:

- Проблемная лекция - на ней вводится новое знание как неизвестное для данной аудитории, которое необходимо 'открыть'. Лекция начинается с постановки проблемы, которая требует решения.

- Лекция-визуализация учит преобразовывать два вида информации - устную и письменную - в визуальную форму. Сопровождается систематизацией и выделением наиболее существенных элементов информации. Наиболее популярным типом лекции-визуализации является лекция-презентация.

- Лекция с заранее запланированными ошибками развивает у студентов умение оперативно анализировать профессиональные ситуации, вычленять неверную ситуацию и неточную информацию. Студенты выступают в роли экспертов, оппонентов, рецензентов. По ходу лекции они отмечают ошибки и называют их в конце лекции.

- Лекция - пресс-конференция организуется на основе активизации деятельности студентов, что достигается за счет адресованного информирования каждого студента лично. Преподаватель (возможно, заранее) называет тему лекции и просит письменно задавать ему вопросы по данной теме. Изложение строится не как ответ на каждый вопрос, а в виде связного раскрытия темы.

- Лекция-беседа - диалог с аудиторией, объяснение с показом иллюстраций. Групповая беседа позволяет расширить круг мнений сторон.

- Лекция-дискуссия - свободный обмен мнениями, идеями и взглядами по исследуемому вопросу. Преподаватель организует обмен мнениями между блоками изложения и может видеть, насколько эффективно студенты используют знания, полученные в ходе обучения.

- Лекция с разбором конкретных ситуаций (кейсов) - на обсуждение выносятся не вопросы, а конкретная ситуация. Кейс может представляться устно, короткой видиозаписью, слайдами и т.п. Обсуждение ситуации может использоваться в качестве пролога к лекции.

- Лекция - консультация - до 50% учебного времени отводится вопросам и ответам на них. В конце занятия - свободная дискуссия.

Из числа инновационных образовательных технологий в процессе преподавания дисциплины 'Организация гостиничного производства' используются:

- технологии активного обучения (деловые игры, тренинги, дискуссии, кейс-стади);

- модульно-рейтинговая технология;

- технология проблемного обучения (проблемное изложение материала); метод инициации мышления - метод контрольных (эвристических) вопросов;

- технологии коллективного взаимодействия (сотрудничество, диалог и др.)

Кейс-метод. Для учебных целей, а также для текущего контроля в рамках компетентностного подхода применяются кейсы.

Кейс-измерители включают обычно специальные проблемные задачи, в которых студенту предлагается осмыслить реальную жизненную ситуацию, отражающую практическую проблему и актуализирующую определенный комплекс профессиональных знаний. Отличительной особенностью такой проблемы является отсутствие однозначных решений, побуждающее студентов искать пути оптимизации подходов, анализировать методы решений, выбирать те или иные условия, ограничивающие решения, и аргументировать свой выбор. Таким образом, благодаря множеству частично правильных ответов на задание либо в разной степени оптимальных для различных условий, процесс преподавания отклоняется от традиционной схемы, когда студентам навязываются готовые истины и решения, перемещая обучаемых в ситуацию проблемного поиска решений.

Эти измерители предназначены в основном для сопровождения специальных и гуманитарных дисциплин, но не для дисциплин естественно-научного цикла, где, чаще всего, существует однозначное решение поставленной перед студентом задачи. Таким образом, преимущества кейс-измерителей проявляется не везде, а только в задачах, которые имеют разные варианты решения. Преимущества кейс-измерителей связаны с возможностью оценивания уровня сформированности компетенций, развития творческих способностей студентов, ориентации на модель конкретной профессиональной ситуации и развития навыков критического мышления. Поэтому примеры кейс-измерителей не должны быть включены в рабочие программы всех дисциплин.

При разработке кейс-измерителей в текстовом или ином виде формируется модель, имитирующая профессиональную ситуацию. Работа студента над кейсом может осуществляться как в самостоятельном режиме, так и в сотрудничестве с педагогом и другими студентами с привлечением различного рода аргументов и литературных источников для обоснования собственных аргументов и выбора оптимального решения. Широкое распространение кейс-метода в управленческом образовании обусловлено требованиями к качествам хорошо подготовленного менеджера, который должен уметь принимать грамотные решения при различных обстоятельствах.

ЭЛЕКТРОННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА КФУ

Кейс позволяет в процессе обучения на реальных примерах выполнить работу, которой будущий управленец будет заниматься ежедневно: проводить анализ истории вопроса и нынешнего положения дел, определять и сравнивать различные варианты принятия решений, выносить окончательные решения и просчитывать их последствия. Кейсы, созданные для обучающих целей, не должны содержать завершенную копию реальных событий, их цель состоит в том, чтобы создать атмосферу обсуждения среди студентов. Такая атмосфера отвечает учебным целям и уместна при имитации будущей профессиональной деятельности менеджеров, поскольку в бизнесе, как и в жизни, всё зависит от сочетания множества разных факторов. Отбор наиболее важных факторов, нуждающихся в рассмотрении при выполнении задания, осуществляется авторами в процессе разработки кейса и определяется целями, которые ставятся перед обучаемыми. Возможна модификация условия за счет расширения числа факторов, предложенных студентами в тех случаях, когда кейс выполняет обучающие функции или используется в текущем контроле.

В структуре задания учебного кейса в том случае, когда он выполняет функции измерителя, можно выделить следующие части:

- Пояснительную записку, включающую цели создания кейса и перечень проверяемых компетенций.
- Характеристики контингента студентов, для которых предназначено задание.
- Текст задания кейса, который включает основной текст и приложения.
- Вопросы, требующие решения проблем по тексту задания.
- Оценочные рубрики к заданию, включающие оценочные градации ко всем возможным решениям.
- Методические рекомендации для экспертов по оценке результатов проверки ответов на задание.
- Дополнительные материалы для работы с заданием кейса.

Основные требования к кейсам:

- адекватность поставленной цели создания;
- оптимальность по уровню трудности для контингента студентов;
- ориентация на проблемы и ситуации профессиональной деятельности;
- адекватность современным проблемам экономики и производства;
- актуальность для сферы будущей профессиональной деятельности студентов;
- значимость включаемых ситуаций и проблем;
- дискуссионный характер ситуации;
- включение необходимых контекстных факторов, обеспечивающих многозначность решений;
- наличие условий, описывающих ситуацию и нередко носящих либо избыточный, либо недостаточный характер;
- наличие альтернативных решений.

Использование кейс-измерителей имеет явные преимущества для оценки уровня сформированности компетенций в условиях реализации ФГОС нового поколения:

- возможность оценки уровня сформированности компетенций и активизация междисциплинарных связей;
- развитие умений применять знания к решению профессиональных проблем;
- введение элементов проблемного обучения;
- получение навыков решения профессиональных проблем;
- получение навыков групповой работы в команде;
- получение навыков анализа информации, принятия решений и аргументации.

6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Тема 1. История развития технологий гостиничного обслуживания

устный опрос , примерные вопросы:

1. Эволюция технологий обслуживания по мере развития гостиничной индустрии 2. Современные тенденции развития гостиничных технологий: - автоматизированные системы управления; - минимизация времени на выявление потребностей гостя; - повышение доступности услуг для гостя; -обеспечение высокой отдачи и бесперебойной работы систем.

Тема 2. Службы гостиницы, их характеристика

дискуссия , примерные вопросы:

1. Основные функции службы приема и размещения 2. Типовая организационная структура службы приема и размещения 3. Оборудование стойки регистрации 4. Автоматизированная отработка данных в службе приема и размещения 5. Порядок регистрации граждан РФ и иностранных граждан при размещении в гостинице. 6. Операционный процесс обслуживания 7. Процедура назначения номера 8. Документация, необходимая для учета использования номерного фонда 9. Порядок оплаты гостиничных услуг 10. Ночной аудит 11. Порядок оформления выезда гостя

Тема 3. Технологический цикл обслуживания клиентов в гостинице.

эссе , примерные темы:

Формы и содержание организации обслуживания гостей во время проживания

Тема 4. Жилая часть гостиницы и ее обслуживание.

устный опрос , примерные вопросы:

1.Организация уборочных работ. Последовательность уборки. 2. Подготовка номеров к заселению. 3. Технология выполнения ежедневной текущей уборки. 4. Технология выполнения генеральной уборки. 5. Технология выполнения уборки забронированных номеров. 6. Технология выполнения экспресс-уборки. 7. Материалы и механизмы, инвентарь для уборки помещений. Технология выполнения уборки помещений общего пользования. 8. Контроль санитарного состояния номеров.

Тема 5. Системы жизнеобеспечения гостиницы.

контрольная работа , примерные вопросы:

1. Какие основные источники света проектируются в комнате номера? 2. Какова должна быть освещенность в лифтах?: 3. Что относится к слаботочным электрическим устройствам в гостиницах? 4. Какая компьютерная система автоматизации службы приема и размещения гостей наиболее популярна в мире? 5. Какое устройство наиболее часто применяется для повышения напора и подачи воды на верхние этажи гостиницы? 6. Какое санитарное оборудование применяется в гостиничном хозяйстве? 7. В чем заключается принцип действия системы водяного отопления? 8. В чем заключается принцип действия системы воздушного отопления? 9. В чем заключается принцип действия системы парового отопления? 10. Какая система отопления не только нагревает, но также увлажняет и очищает воздух? 11. Каким оптимальным параметрам должен соответствовать микроклимат в гостинице? 12. Какая система вентиляции чаще всего применяется в гостиничных номерах? 13. Какая система вентиляции чаще всего применяется в производственных помещениях ресторана? 14. Какие приемы применяются в гостиницах для снижения уличных шумов? 15. Характеристика основного оборудования ресторанов и баров.

Тема . Итоговая форма контроля

Примерные вопросы к экзамену:

вопросы к экзамену.

1. Развитие индустрии гостеприимства.
2. Современное состояние индустрии гостеприимства.
3. Модели организации гостиничного бизнеса.
4. Формы управления гостиницами: франчайзинг, аренда, контракт на управление.
5. Классификация средств размещения: стандартная классификация средств размещения.
6. Классификация гостиниц и иных средств размещения в Российской Федерации.

ЭЛЕКТРОННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА КФУ

7. Номерной фонд гостиницы (зарубежная практика).
8. Номерной фонд гостиницы (российская практика).
9. Типология потребителей гостиничных услуг.
10. Организация MICE-мероприятий в гостинице.
11. Основные службы гостиницы: краткая характеристика.
12. Услуги в гостиничных комплексах: основные и дополнительные.
13. Организация развлечений в процессе проживания гостей в гостинице.
14. Взаимоотношения гостиничных предприятий с турфирмами.
15. Личные и профессиональные качества гостиничного персонала.
16. Правила и стандарты общения персонала гостиницы с клиентами.
17. Система мотивации персонала в гостиничном бизнесе.
18. Программы лояльности в индустрии гостеприимства.

7.1. Основная литература:

1 Индустрия туризма: перевозки Биржаков, Михаил Борисович;Никифоров, Валерий Иванович 2007

2 Менеджмент в сфере услуг: туризм и гостиничное дело Зайцева, Наталия Александровна 2013

7.2. Дополнительная литература:

Г.М.Зайко Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с http://znanium.com/bookread2.php?book=389895

Т.Л.Тимохина Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с http://znanium.com/bookread2.php?book=400614

7.3. Интернет-ресурсы:

www.booking.com - сайт бронирования отелей

www.hotelbook.ru - сайт бронирования отелей

www.russiatourism.ru - Федеральное агентство по туризму

www.tatarstantouirism.ru - государственный комитет по туризму РТ

www.tophotels.ru - сайт отзывов об отелях

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)

Освоение дисциплины "Материально-техническое обеспечение деятельности гостиниц" предполагает использование следующего материально-технического обеспечения:

Мультимедийная аудитория, вместимостью более 60 человек. Мультимедийная аудитория состоит из интегрированных инженерных систем с единой системой управления, оснащенная современными средствами воспроизведения и визуализации любой видео и аудио информации, получения и передачи электронных документов. Типовая комплектация мультимедийной аудитории состоит из: мультимедийного проектора, автоматизированного проекционного экрана, акустической системы, а также интерактивной трибуны преподавателя, включающей тач-скрин монитор с диагональю не менее 22 дюймов, персональный компьютер (с техническими характеристиками не ниже Intel Core i3-2100, DDR3 4096Mb, 500Gb), конференц-микрофон, беспроводной микрофон, блок управления оборудованием, интерфейсы подключения: USB,audio, HDMI. Интерактивная трибуна преподавателя является ключевым элементом управления, объединяющим все устройства в единую систему, и служит полноценным рабочим местом преподавателя. Преподаватель имеет возможность легко управлять всей системой, не отходя от трибуны, что позволяет проводить лекции, практические занятия, презентации, вебинары, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения, в том числе с использованием в процессе обучения всех корпоративных ресурсов. Мультимедийная аудитория также оснащена широкополосным доступом в сеть интернет. Компьютерное оборудованием имеет соответствующее лицензионное программное обеспечение.

Компьютерный класс, представляющий собой рабочее место преподавателя и не менее 15 рабочих мест студентов, включающих компьютерный стол, стул, персональный компьютер, лицензионное программное обеспечение. Каждый компьютер имеет широкополосный доступ в сеть Интернет. Все компьютеры подключены к корпоративной компьютерной сети КФУ и находятся в едином домене.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "ZNANIUM.COM", доступ к которой предоставлен студентам. ЭБС "ZNANIUM.COM" содержит произведения крупнейших российских учёных, руководителей государственных органов, преподавателей ведущих вузов страны, высококвалифицированных специалистов в различных сферах бизнеса. Фонд библиотеки сформирован с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. В настоящее время ЭБС ZNANIUM.COM соответствует всем требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) нового поколения.

Компьютерный клас

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО и учебным планом по направлению 43.03.03 "Гостиничное дело" и профилю подготовки Гостиничная деятельность .

Автор(ы):
Бунаков О.А. _____
"__" _____ 201 __ г.

Рецензент(ы):
Биктимиров Н.М. _____
"__" _____ 201 __ г.