

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
"Казанский (Приволжский) федеральный университет"
Институт управления, экономики и финансов
Центр заочного и дистанционного обучения



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по образовательной деятельности КФУ
Проф. Д. А. Таюрский
ДЕПАРТАМЕНТ
ОБРАЗОВАНИЯ
(ДО КФУ)



« 01 » июня 2021 г.

подписано электронно-цифровой подписью

Программа дисциплины

Региональные рынки сферы гостеприимства

Направление подготовки: 43.03.03 - Гостиничное дело

Профиль подготовки: Гостиничная деятельность

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: заочное

Язык обучения: русский

Год начала обучения по образовательной программе: 2022

Содержание

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО
2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП ВО
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий
 - 4.1. Структура и тематический план контактной и самостоятельной работы по дисциплине (модулю)
 - 4.2. Содержание дисциплины (модуля)
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)
6. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)
7. Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)
11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)
12. Средства адаптации преподавания дисциплины (модуля) к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
13. Приложение №1. Фонд оценочных средств
14. Приложение №2. Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)
15. Приложение №3. Перечень информационных технологий, используемых для освоения дисциплины (модуля), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Программу дисциплины разработал(а)(и): доцент, к.н. (доцент) Шабалина С.А. (кафедра сервиса и туризма, Институт управления, экономики и финансов), Svetlana.Shabalina@kpfu.ru

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Обучающийся, освоивший дисциплину (модуль), должен обладать следующими компетенциями:

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ПК-7	Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания

Обучающийся, освоивший дисциплину (модуль):

Должен знать:

Характеризует развитие рынков услуг сферы гостеприимства и общественного питания по регионам мира

Должен уметь:

Исследует особенности региональных рынков гостеприимства

Должен владеть:

Демонстрирует навыки осуществления мониторинга региональных рынков гостеприимства

-

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (модуль) включена в раздел "Б1.В.ДВ.01.01 Дисциплины (модули)" основной профессиональной образовательной программы 43.03.03 "Гостиничное дело (Гостиничная деятельность)" и относится к дисциплинам по выбору части ОПОП ВО, формируемой участниками образовательных отношений.

Осваивается на 2 курсе в 3, 4 семестрах.

3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных(ые) единиц(ы) на 216 часа(ов).

Контактная работа - 22 часа(ов), в том числе лекции - 10 часа(ов), практические занятия - 12 часа(ов), лабораторные работы - 0 часа(ов), контроль самостоятельной работы - 0 часа(ов).

Самостоятельная работа - 190 часа(ов).

Контроль (зачёт / экзамен) - 4 часа(ов).

Форма промежуточного контроля дисциплины: отсутствует в 3 семестре; зачет с оценкой в 4 семестре.

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Структура и тематический план контактной и самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

N	Разделы дисциплины / модуля	Се-местр	Виды и часы контактной работы, их трудоемкость (в часах)						Само-стоя-тельная ра-бота
			Лекции, всего	Лекции в эл. форме	Практи-ческие занятия, всего	Практи-ческие в эл. форме	Лабораторные работы, всего	Лабораторные в эл. форме	
1.	Тема 1. . Законодательная основа классификации средств размещения. Типология гостиниц. Международные системы классификации.	3	2	0	3	0	0	0	30

N	Разделы дисциплины / модуля	Се- местр	Виды и часы контактной работы, их трудоемкость (в часах)						Само- стоя- тель- ная ра- бота
			Лекции, всего	Лекции в эл. форме	Практи- ческие занятия, всего	Практи- ческие в эл. форме	Лаборато- рные работы, всего	Лаборато- рные в эл. форме	
2.	Тема 2. Организационно-управленческие структуры гостиничных предприятий, комплексов и корпораций	3	2	0	3	0	0	0	32
3.	Тема 3. Классификация помещений гостиничного предприятия и их функциональное предназначение. Параметры помещений и их влияние на категоричность	4	1	0	1	0	0	0	26
4.	Тема 4. Международные и российские общественные организации, их функции и роль в развитии гостеприимства отдельных регионов мира	4	2	0	2	0	0	0	26
5.	Тема 5. Региональная маркетинговая деятельность организаций индустрии гостеприимства	4	1	0	1	0	0	0	26
6.	Тема 6. Проблемы совершенствования качества гостиничных услуг	4	1	0	1	0	0	0	26
7.	Тема 7. Современные методы управления гостиничными предприятиями	4	1	0	1	0	0	0	24
	Итого		10	0	12	0	0	0	190

4.2 Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. . Законодательная основа классификации средств размещения. Типология гостиниц. Международные системы классификации.

Тема 1. Законодательная основа классификации средств размещения. Типология гостиниц. Международные системы классификации.

Современная нормативно-регулирующая документация, типология гостиниц и других средств размещения, другие системы классификации в гостиничном бизнесе, разработчики

Международные гостиничные правила. ФЗ ?О защите прав потребителей, ФЗ ?Об основах туристской деятельности в РФ. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ. Положения о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения.

Тема 2. Организационно-управленческие структуры гостиничных предприятий, комплексов и корпораций

Тема 2. Организационно-управленческие структуры гостиничных предприятий, комплексов и корпораций

Организационно-управленческие структуры гостиниц, их составление и корректировка

Выявить назначение и структуру службы бронирования. Выявить назначение и структуру службы обслуживания.

Выявить назначение и структуру службы приёма и размещения. Выявить назначение и структуру службы эксплуатации номерного фонда. Выявить назначение и структуру службы безопасности

Тема 3. Классификация помещений гостиничного предприятия и их функциональное предназначение. Параметры помещений и их влияние на категоричность

Тема 3. Классификация помещений гостиничного предприятия и их функциональное предназначение. Параметры помещений и их влияние на категоричность

Необходимая нормативно-регулирующая документация, влияние размеров и количества помещений на категорию гостиницы и на характер организации обслуживания, определение уровня комфорта по набору и компоновке оборудования.

Классификация гостиниц в США. Классификация гостиниц во Франции Классификация гостиниц в Греции

Классификация гостиниц в России

Тема 4. Международные и российские общественные организации, их функции и роль в развитии гостеприимства отдельных регионов мира

Тема 4. Международные и российские общественные организации, их функции и роль в развитии гостеприимства отдельных регионов мира

Глобализация экономики и выбор новых организационных форм управления организациями индустрии гостеприимства. Гостиничные консорциумы. Гостиничные сети. Франчайзинг в гостиничном бизнесе

Кодекс отношений между гостиницами и турагенствами Всемирной федерации ассоциаций турагенств (УФТАА) и Международной гостиничной ассоциации (МГА). Соглашение и стандартный контракт между отелем и перевозчиком. Стандартные правила размещения (извлечения).

Тема 5. Региональная маркетинговая деятельность организаций индустрии гостеприимства

Тема 5. Региональная маркетинговая деятельность организаций индустрии гостеприимства

Специфика и комплексный характер маркетинга в индустрии гостеприимства. Рекламная деятельность в организациях индустрии гостеприимства. Стимулирование сбыта туристского продукта или услуг в организациях индустрии гостеприимства

Внутренний маркетинг, как основа производства высококачественных потребительских ценностей. Управление персоналом гостиницы ? правила формирования команды. Планирование трудовых ресурсов, рекрутинг и отбор кадров в гостиницу. Методика обучения трудового коллектива специфическим особенностям гостиничного предприятия в предоставлении услуг гостеприимства. Использование трудовых ресурсов. Вознаграждение сотрудников. Понятие мотивации.

Тема 6. Проблемы совершенствования качества гостиничных услуг

Восприятие качества и восприятие ценности. Качество как процесс. Особенности управления качеством услуг.

Качество и корпоративная культура. Контроль качества и постановка целей качества в маркетинговом плане.

Разработка программы контроля качества. Восприятие качества и восприятие ценности. Качество как процесс.

Особенности управления качеством услуг. Качество и корпоративная культура. Контроль качества и постановка целей качества в маркетинговом плане. Разработка программы контроля качества. Пять основных составляющих качества культуры: менталитет, жизненно важно открытое и честное общение, доступность информации, ориентир на процессы и опыт.

Тема 7. Современные методы управления гостиничными предприятиями

Тема 7. Современные методы управления гостиничными предприятиями

Методы управления гостиничным предприятием:

организационно-административные методы управления;

экономические методы управления;

социально-психологические методы управления. Основополагающие принципы программы "Качественного обслуживания" западной модели управления. Организация обслуживания человека и организация материального производства услуг.

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа обучающихся выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия. Самостоятельная работа подразделяется на самостоятельную работу на аудиторных занятиях и на внеаудиторную самостоятельную работу. Самостоятельная работа обучающихся включает как полностью самостоятельное освоение отдельных тем (разделов) дисциплины, так и проработку тем (разделов), осваиваемых во время аудиторной работы. Во время самостоятельной работы обучающиеся читают и конспектируют учебную, научную и справочную литературу, выполняют задания, направленные на закрепление знаний и отработку умений и навыков, готовятся к текущему и промежуточному контролю по дисциплине.

Организация самостоятельной работы обучающихся регламентируется нормативными документами, учебно-методической литературой и электронными образовательными ресурсами, включая:

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утвержден приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 6 апреля 2021 года №245)

Письмо Министерства образования Российской Федерации №14-55-99бин/15 от 27 ноября 2002 г. "Об активизации самостоятельной работы студентов высших учебных заведений"

Устав федерального государственного автономного образовательного учреждения "Казанский (Приволжский) федеральный университет"

Правила внутреннего распорядка федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего профессионального образования "Казанский (Приволжский) федеральный университет"

Локальные нормативные акты Казанского (Приволжского) федерального университета

6. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю) включает оценочные материалы, направленные на проверку освоения компетенций, в том числе знаний, умений и навыков. Фонд оценочных средств включает оценочные средства текущего контроля и оценочные средства промежуточной аттестации.

В фонде оценочных средств содержится следующая информация:

- соответствие компетенций планируемым результатам обучения по дисциплине (модулю);
- критерии оценивания сформированности компетенций;
- механизм формирования оценки по дисциплине (модулю);
- описание порядка применения и процедуры оценивания для каждого оценочного средства;
- критерии оценивания для каждого оценочного средства;
- содержание оценочных средств, включая требования, предъявляемые к действиям обучающихся, демонстрируемым результатам, задания различных типов.

Фонд оценочных средств по дисциплине находится в Приложении 1 к программе дисциплины (модулю).

7. Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Освоение дисциплины (модуля) предполагает изучение основной и дополнительной учебной литературы. Литература может быть доступна обучающимся в одном из двух вариантов (либо в обоих из них):

- в электронном виде - через электронные библиотечные системы на основании заключенных КФУ договоров с правообладателями;
- в печатном виде - в Научной библиотеке им. Н.И. Лобачевского. Обучающиеся получают учебную литературу на абонементе по читательским билетам в соответствии с правилами пользования Научной библиотекой.

Электронные издания доступны дистанционно из любой точки при введении обучающимся своего логина и пароля от личного кабинета в системе "Электронный университет". При использовании печатных изданий библиотечный фонд должен быть укомплектован ими из расчета не менее 0,5 экземпляра (для обучающихся по ФГОС 3++ - не менее 0,25 экземпляра) каждого из изданий основной литературы и не менее 0,25 экземпляра дополнительной литературы на каждого обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих данную дисциплину.

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля), находится в Приложении 2 к рабочей программе дисциплины. Он подлежит обновлению при изменении условий договоров КФУ с правообладателями электронных изданий и при изменении комплектования фондов Научной библиотеки КФУ.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

elibrary.ru - научная электронная библиотека - <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

Федеральное агентство по туризму РФ - <https://tourism.gov.ru/>

Федерация рестораторов и отельеров России - <https://frio.ru/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Вид работ	Методические рекомендации
лекции	одна из основных форм организации учебного процесса, представляющая собой устное, монологическое, систематическое, последовательное изложение преподавателем учебного материала. В задачи лекции входит: обеспечить формирование системы знаний по предмету, что поможет при подготовке к зачету; научить обучающегося аргументировано излагать материал, в том числе и в письменных работах; формировать профессиональный кругозор; развивать способность и потребность к самостоятельной работе.

Вид работ	Методические рекомендации
практические занятия	Перед каждым семинарским занятием обучающийся изучает план семинарского занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на семинар материалу. Обучающимся рекомендуется следующая схема подготовки к семинарскому занятию и выполнению домашних заданий: - проработать конспект лекций; - проанализировать основную и дополнительную литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю); - изучить решения типовых задач; - решить заданные домашние задания; - при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю. В конце каждого практического занятия обучающиеся получают домашнее задание для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому семинарскому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на семинар или на индивидуальные консультации.
самостоятельная работа	Организация самостоятельной работы обучающегося предполагает в качестве своей цели формирование самостоятельного мышления и выработку умения самостоятельного обучения. Основаниями отбора содержания самостоятельной работы являются источники самообразования (литература, Интернет-ресурсы, опыт, самоанализ), индивидуально-психологические особенности обучающихся (социальность, интеллект, мотивация). Самостоятельная работа проводится под контролем преподавателя в форме плановых консультаций и форм отчетности. СРС включает следующие виды работ. -Чтение списка основной и дополнительной литературы -Внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося по подготовке к контрольным работам. По результатам осуществления СРС применяются следующие виды контроля: -Входной контроль; -Текущий контроль; Итоговый контроль.
зачет с оценкой	Для успешной сдачи зачета обучающиеся должны помнить, что семинарские занятия способствуют получению более высокого уровня знаний и, как следствие, более высокой оценки на зачете; При оценивании знаний обучающихся преподаватель руководствуется, прежде всего, следующими критериями: - правильность ответов на вопросы; -полнота и лаконичность ответа; - умение толковать и правильно использовать основную терминологическую базу предмета

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, представлен в Приложении 3 к рабочей программе дисциплины (модуля).

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю) включает в себя следующие компоненты:

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, укомплектованные специализированной мебелью (столы и стулья) и оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду КФУ.

Учебные аудитории для контактной работы с преподавателем, укомплектованные специализированной мебелью (столы и стулья).

Компьютер и принтер для распечатки раздаточных материалов.

12. Средства адаптации преподавания дисциплины к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При необходимости в образовательном процессе применяются следующие методы и технологии, облегчающие восприятие информации обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья:

- создание текстовой версии любого нетекстового контента для его возможного преобразования в альтернативные формы, удобные для различных пользователей;
- создание контента, который можно представить в различных видах без потери данных или структуры, предусмотреть возможность масштабирования текста и изображений без потери качества, предусмотреть доступность управления контентом с клавиатуры;
- создание возможностей для обучающихся воспринимать одну и ту же информацию из разных источников - например, так, чтобы лица с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудиально;
- применение программных средств, обеспечивающих возможность освоения навыков и умений, формируемых дисциплиной, за счёт альтернативных способов, в том числе виртуальных лабораторий и симуляционных технологий;

- применение дистанционных образовательных технологий для передачи информации, организации различных форм интерактивной контактной работы обучающегося с преподавателем, в том числе вебинаров, которые могут быть использованы для проведения виртуальных лекций с возможностью взаимодействия всех участников дистанционного обучения, проведения семинаров, выступления с докладами и защиты выполненных работ, проведения тренингов, организации коллективной работы;
- применение дистанционных образовательных технологий для организации форм текущего и промежуточного контроля;
- увеличение продолжительности сдачи обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья форм промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности их сдачи:
- продолжительности сдачи зачёта или экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;
- продолжительности подготовки обучающегося к ответу на зачёте или экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;
- продолжительности выступления обучающегося при защите курсовой работы - не более чем на 15 минут.

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

Приложение 2
к рабочей программе дисциплины (модуля)
Б1.В.ДВ.01.01 Региональные рынки сферы гостеприимства

Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Направление подготовки: 43.03.03 - Гостиничное дело

Профиль подготовки: Гостиничная деятельность

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: заочное

Язык обучения: русский

Год начала обучения по образовательной программе: 2022

Основная литература:

1. Сухов, Р. И. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций: Учебник / Сухов Р.И. - Ростов-на-Дону :Южный федеральный университет, 2016. - 196 с.: ISBN 978-5-9275-2191-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/991917> (дата обращения: 15.04.2020). - Режим доступа: по подписке.
2. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: <https://znanium.com>]. - (Высшее образование: Бакалавриат). - www.dx.doi.org/10.12737/6085. - ISBN 978-5-16-101986-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/937927> (дата обращения: 15.04.2020). - Режим доступа: по подписке.
3. Медлик, С. Гостиничный бизнес: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм; [пер. с англ. А.В. Павлов]. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 239 с. - ISBN 978-5-238-00792-2 (Зарубежный учебник). - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1025557> (дата обращения: 15.04.2020). - Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Джум, Т.А. Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие / Джум Т.А., Денисова Н.И. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 400 с. ISBN 978-5-9776-0176-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/519396> (дата обращения: 15.04.2020). - Режим доступа: по подписке.
2. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учеб. пособие / С.А. Быстров. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. - 432 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-106248-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/944360> (дата обращения: 15.04.2020). - Режим доступа: по подписке.
3. Малых, Н. И. Экономика гостиничного предприятия: Учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можаяева. - Москва : Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 320 с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-91134-745-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/406086> (дата обращения: 15.04.2020). - Режим доступа: по подписке.

Приложение 3
к рабочей программе дисциплины (модуля)
Б1.В.ДВ.01.01 Региональные рынки сферы гостеприимства

Перечень информационных технологий, используемых для освоения дисциплины (модуля), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Направление подготовки: 43.03.03 - Гостиничное дело

Профиль подготовки: Гостиничная деятельность

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: заочное

Язык обучения: русский

Год начала обучения по образовательной программе: 2022

Освоение дисциплины (модуля) предполагает использование следующего программного обеспечения и информационно-справочных систем:

Операционная система Microsoft Windows 7 Профессиональная или Windows XP (Volume License)

Пакет офисного программного обеспечения Microsoft Office 365 или Microsoft Office Professional plus 2010

Браузер Mozilla Firefox

Браузер Google Chrome

Adobe Reader XI или Adobe Acrobat Reader DC

Kaspersky Endpoint Security для Windows

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "ZNANIUM.COM", доступ к которой предоставлен обучающимся. 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, учебно-методические комплексы, 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 образования (ФГОС ВО) нового поколения.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "Консультант студента", доступ к которой предоставлен обучающимся. Многопрофильный образовательный ресурс "Консультант студента" является электронной библиотечной системой (ЭБС), предоставляющей доступ через сеть Интернет к учебной литературе и дополнительным материалам, приобретенным на основании прямых договоров с правообладателями. Полностью соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования к комплектованию библиотек, в том числе электронных, в части формирования фондов основной и дополнительной литературы.