

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



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



« 01 » ИЮНЯ 2021 г.

подписано электронно-цифровой подписью

Программа дисциплины

Международные гостиничные и туристические сети

Направление подготовки: 43.03.01 - Сервис
Профиль подготовки: Сервис и индустрия гостеприимства
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очное
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): старший преподаватель, б/с Ибрагимова Г.М. (кафедра менеджмента в социальной сфере, Высшая школа Открытый институт инновационного, технологического и социального развития), GuMIBragimova@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	Способностью к разработке адаптационной модели управления индустрией гостеприимства и гостиничным бизнесом, проектирования соответствующих сервисных процессов

Обучающийся, освоивший дисциплину (модуль):

Должен знать:

- особенности организации и развития гостиничных и международных сетей с учетом с этнокультурными, историческими и религиозными традициями;
- особенности, сильные и слабые стороны сетевых форм организации, таких как внутренние, стабильные и динамические сети, межфирменные стратегические альянсы, цепочки создания ценности, кластеры;
- теоретические и практические подходы к определению источников и механизмов обеспечения конкурентного преимущества организации в индустрии гостеприимства и гостиничного сервиса.

Должен уметь:

- выявлять и оценивать при планировании и принятии решений широкий спектр возможных организационных альтернатив, основанную на гибком сочетании конкуренции и кооперации, необходимом для достижения конкурентоспособности на избранном рынке;
- выявлять и оценивать при планировании и принятии решений широкий спектр возможных организационных альтернатив в туристических сетях;
- выстраивать систему взаимоотношений компании с клиентами и партнерами, основанную на гибком сочетании конкуренции и кооперации, необходимом для достижения конкурентоспособности на избранном рынке;
- обосновывать основные направления диверсификации деятельности организации в индустрии гостеприимства и гостиничного сервиса, учитывая традиции.

Должен владеть:

- навыками проведения самостоятельных исследований рынков услуг в соответствии с разработанной программой, критической оценки результатов исследований;
- навыками проведения самостоятельных исследований рынков услуг в соответствии с разработанной программой, критической оценки результатов исследований;
- современным инструментарием оценки эффективности стратегии организации в индустрии гостеприимства и гостиничного сервиса.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (модуль) включена в раздел "Б1.В.ДВ.05.02 Дисциплины (модули)" основной профессиональной образовательной программы 43.03.01 "Сервис (Сервис и индустрия гостеприимства)" и относится к дисциплинам по выбору части ОПОП ВО, формируемой участниками образовательных отношений.

Осваивается на 4 курсе в 7 семестре.

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 4 зачетных(ые) единиц(ы) на 144 часа(ов).

Контактная работа - 64 часа(ов), в том числе лекции - 32 часа(ов), практические занятия - 32 часа(ов), лабораторные работы - 0 часа(ов), контроль самостоятельной работы - 0 часа(ов).

Самостоятельная работа - 44 часа(ов).

Контроль (зачёт / экзамен) - 36 часа(ов).

Форма промежуточного контроля дисциплины: экзамен в 7 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	Лабора-торные работы, всего	Лабора-торные в эл. форме	
1.	Тема 1. МЕЖДУНАРОДНЫЕ ГОСТИНИЧНЫЕ СЕТИ: СПЕЦИФИКА ОРГАНИЗАЦИИ И ТИПОЛОГИЯ СТРАТЕГИЙ РАЗВИТИЯ	7	6	0	6	0	0	0	8
2.	Тема 2. РОССИЙСКОЙ РЫНОК ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ: СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ МЕЖДУНАРОДНЫХ И НАЦИОНАЛЬНЫХ ГОСТИНИЧНЫХ ЦЕПЕЙ	7	6	0	6	0	0	0	8
3.	Тема 3. МЕЖДУНАРОДНЫЕ ГОСТИНИЧНЫЕ СЕТИ: ЗАКОНОМЕРНОСТИ ВОЗНИКНОВЕНИЯ СЕТЕВОЙ ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ И БАЗОВЫЕ БИЗНЕС-МОДЕЛИ	7	6	0	6	0	0	0	8
4.	Тема 4. СПЕЦИФИКА ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ МЕЖДУНАРОДНЫХ И НАЦИОНАЛЬНЫХ ГОСТИНИЧНЫХ ЦЕПЕЙ НА РЫНКЕ ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ	7	6	0	6	0	0	0	10
5.	Тема 5. МАРКЕТИНГОВЫЕ ИННОВАЦИИ В СБЫТОВОЙ ПОЛИТИКЕ ГОСТИНИЧНЫХ СЕТЕЙ В СФЕРЕ ЭТНИЧЕСКОГО ТУРИЗМА	7	8	0	8	0	0	0	10
	Итого		32	0	32	0	0	0	44

4.2 Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. МЕЖДУНАРОДНЫЕ ГОСТИНИЧНЫЕ СЕТИ: СПЕЦИФИКА ОРГАНИЗАЦИИ И ТИПОЛОГИЯ СТРАТЕГИЙ РАЗВИТИЯ

Межфирменные и внутрифирменные сети. Различные подходы к классификации сетей. Типология сетей Майлза-Сноу, Акрола, Грандори-Соды, Хинтерхубера-Левина. Критерии Зюдова-Виланда и основные характеристики межфирменной сети. Типы межфирменных сетевых структур. Разнообразие сетевых форм организации в сфере услуг. Международные глобальные гостиничные сети.

Тема 2. РОССИЙСКОЙ РЫНОК ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ: СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ МЕЖДУНАРОДНЫХ И НАЦИОНАЛЬНЫХ ГОСТИНИЧНЫХ ЦЕПЕЙ

Понятие гостиничной сети: базовое определение, ключевые взаимосвязи, закономерности возникновения. Особенности гостиничной отрасли и гостиничного продукта, способствующие развитию сетевых форм организации. Интеграционные процессы в современной экономике. Понятие квазиинтеграции. Феномен сетей в условиях современных рынков. Комплементарность ресурсов и компетенций. Проблема доверия и надежности в сетевом партнерстве. Международные гостиничные операторы

Тема 3. МЕЖДУНАРОДНЫЕ ГОСТИНИЧНЫЕ СЕТИ: ЗАКОНОМЕРНОСТИ ВОЗНИКНОВЕНИЯ СЕТЕВОЙ ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ И БАЗОВЫЕ БИЗНЕС-МОДЕЛИ

История возникновения и развития ресторанных сетей. Виды ресторанных сетевых предпринимательских структур, специфика их функционирования. Франчайзинговые сети: определение, основные характеристики, особенности управления. Преимущества и недостатки сетевых структур по сравнению с другими альтернативами.

Базовые понятия теории сетей. Социальные сети. Инструментарий теории графов. Эволюция сетевой концепции в теории менеджмента. Зарубежный опыт развития гостиничных цепей.

Тема 4. СПЕЦИФИКА ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ МЕЖДУНАРОДНЫХ И НАЦИОНАЛЬНЫХ ГОСТИНИЧНЫХ ЦЕПЕЙ НА РЫНКЕ ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Определение туристической дестинации. Группы стейкхолдеров, оказывающие влияние на привлекательность туристической дестинации. Кластер как межорганизационная сеть. Взаимосвязь степени развития кластеров и конкурентоспособности региона по М.Портеру. Влияние кластерной политики на конкурентоспособность туристических дестинаций: анализ зарубежного опыта. Проблемы развития туристско-рекреационных кластеров в России. Особенности международной гостиничной цепи (сети)

Тема 5. МАРКЕТИНГОВЫЕ ИННОВАЦИИ В СБЫТОВОЙ ПОЛИТИКЕ ГОСТИНИЧНЫХ СЕТЕЙ В СФЕРЕ ЭТНИЧЕСКОГО ТУРИЗМА

Маркетинг партнерских отношений. Совместное создание ценности. Интеграция процесса спроса и предложения на современных рынках. Управление цепочкой поставок и цепочкой спроса: объединенная концепция. Ко-брендинговые альянсы компаний разных секторов индустрии гостеприимства и туризма. Глобальный процесс развития международных гостиничных цепей

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)

Ashton A., Scott N., Breakey N. Hotel Restaurant Co-Branding: The Impact of Consumer Evaluation on Perceived Risk, Perceived Value and Intention to Purchase // CAUTHE Conference Proceedings, Australia, 2008 - <http://132.234.243.22/conference/cauthe2008/refereed-papers/RP095.pdf>

Networking and Education for Restaurant Supply Chain Managers. National Restaurant Association - <http://www.restaurant.org/education/studygroups/scm/>

Крупнейшие туристические сети России - www.atorus.ru

Туристические сети | B2B в туризме - www.travelmagnat.ru/category/travel_network/

Хмелькова Н.В. Альянсы брендов ? новая модель маркетинговых инноваций - <http://www.sworld.com.ua/index.php/ru/economy-411/innovation-economy-411/11070-411-054>

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

Вид работ	Методические рекомендации
лекции	Тезисно оформить конспект лекций. Дорабатывать конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Преподаватель составляет план работы на лекции, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки
практические занятия	В ходе подготовки к практическим занятиям изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газета, и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Преподаватель составляет план работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки
самостоятельная работа	Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы. Студент может дополнить список использованной литературы современными источниками, не представленными в списке рекомендованной литературы, и в дальнейшем использовать собственные подготовленные учебные материалы при написании работ.

Вид работ	Методические рекомендации
экзамен	<p>Экзамен нацелен на комплексную проверку освоения дисциплины. Обучающийся получает вопрос (вопросы) либо задание (задания) и время на подготовку. Экзамен проводится в устной, письменной или компьютерной форме. Оценивается владение материалом, его системное освоение, способность применять нужные знания, навыки и умения при анализе проблемных ситуаций и решении практических заданий.</p>

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.

Мультимедийная аудитория.

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 43.03.01 "Сервис" и профилю подготовки "Сервис и индустрия гостеприимства".

Приложение 2
к рабочей программе дисциплины (модуля)
Б1.В.ДВ.05.02 Международные гостиничные и туристические
сети

Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Направление подготовки: 43.03.01 - Сервис
Профиль подготовки: Сервис и индустрия гостеприимства
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очное
Язык обучения: русский
Год начала обучения по образовательной программе: 2022

Основная литература:

Чаплина, А. Н. Стратегическое развитие предприятий гостиничных услуг на основе репутационного потенциала: Монография / Чаплина А.Н., Герасимова Е.А., Шатрова А.П. - Краснояр.:СФУ, 2016. - 160 с.: ISBN 978-5-7638-3480-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/967021> (дата обращения: 24.03.2021).

Ушаков, Р. Н. Развитие ресурсного потенциала гостиничного предприятия, - 2-е изд., стереотипное - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 168 с. (Научная мысль)ISBN 978-5-902244-74-5 (online). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/553629> (дата обращения: 24.03.2021).

Гринберг, Р. С. Российская социально-экономическая Система: реалии и векторы развития : монография / отв. ред. Р.С.Гринберг,П.В.Савченко. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 596 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. - (Научная мысль). - DOI 10.12737/1087982. - ISBN 978-5-16-016215-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1087982> (дата обращения: 24.03.2021).

Комлева, В. В. Международная и региональная интеграции: перспективы и вызовы: сборник научных статей Международной научно-практической конференции (Москва, 20 мая 2016 г.) / под общ. ред. В.В. Комлевой, С.В. Ласковец ; РАНХиГС. - Москва : ИНФРА-М, 2016. - 207 с. - ISBN 978-5-16-103430-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/851813> (дата обращения: 24.03.2021).

Дополнительная литература:

Халафян, Р. М. Нормы международного 'мягкого права' в правовой системе Российской Федерации. Развитие механизма национально-правовой имплементации международных норм / Р. М. Халафян. - Москва : Норма, 2016. - 256 с. - ISBN 978-5-00156-089-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1118472> (дата обращения: 24.03.2021).

Сервис: термины и понятия : словарь / под ред. О.Я. Гойхмана. - Москва : ИНФРА-М, 2017. - 239 с. - (Библиотека словарей ИНФРА-М). - ISBN 978-5-16-014474-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1167070> (дата обращения: 24.03.2021).

*Приложение 3
к рабочей программе дисциплины (модуля)
Б1.В.ДВ.05.02 Международные гостиничные и туристические
сети*

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

Направление подготовки: 43.03.01 - Сервис
Профиль подготовки: Сервис и индустрия гостеприимства
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очное
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.