

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

Основы гостиничного сервиса и индустрии гостеприимства

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): доцент, к.н. (доцент) Цаликова В.В. (кафедра менеджмента в социальной сфере, Высшая школа Открытый институт инновационного, технологического и социального развития), VVCalikova@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
ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Обучающийся, освоивший дисциплину (модуль):

Должен знать:

- Содержание ключевых понятий и категорий сферы гостеприимства
- Основные потребности и психофизические возможности человека, их взаимосвязь с социальной активностью личности;
- Основы делового этикета для взаимодействия с коллективом средства размещения

Должен уметь:

- Обладать теоретическими знаниями об истории развития сферы гостеприимства в России и за рубежом
- Обладать теоретическими знаниями о структуре сферы гостеприимства
- Обладать теоретическими знаниями о особенностях предприятий питания и культурно-развлекательного комплекса

Должен владеть:

- Навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средств размещения
- Навыками коммуникативного менеджмента для управления коллективом и решения конфликтных ситуаций с гостями гостиничного предприятия.
- Основами теории и практики сферы гостеприимства

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (модуль) включена в раздел "Б1.О.15 Дисциплины (модули)" основной профессиональной образовательной программы 43.03.01 "Сервис (Сервис и индустрия гостеприимства)" и относится к обязательной части ОПОП ВО.

Осваивается на 2 курсе в 3 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 6 зачетных(ые) единиц(ы) на 216 часа(ов).

Контактная работа - 80 часа(ов), в том числе лекции - 40 часа(ов), практические занятия - 40 часа(ов), лабораторные работы - 0 часа(ов), контроль самостоятельной работы - 0 часа(ов).

Самостоятельная работа - 100 часа(ов).

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

Форма промежуточного контроля дисциплины: экзамен в 3 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. Индустрия гостеприимства и ее роль в сфере туризма	3	10	0	8	0	0	0	20
2.	Тема 2. Основные понятия и определения индустрии гостеприимства	3	10	0	10	0	0	0	20
3.	Тема 3. Основные этапы становления и развития мировой индустрии гостеприимства	3	10	0	6	0	0	0	20
4.	Тема 4. Развитие индустрии гостеприимства Европы. Эволюция американской индустрии гостеприимства	3	5	0	8	0	0	0	20
5.	Тема 5. История гостеприимства России. Современные тенденции развития мировой индустрии гостеприимства	3	5	0	8	0	0	0	20
6.	Тема 6. Классификация средств размещения	3	0	0	0	0	0	0	
7.	Тема 7. Типы гостиничных предприятий и их классификация	3	0	0	0	0	0	0	
8.	Тема 8. Международные системы классификации средств размещения. Классификация гостиниц в России	3	0	0	0	0	0	0	
9.	Тема 9. Организационная структура управления в индустрии гостеприимства	3	0	0	0	0	0	0	
10.	Тема 10. Современные тенденции управления в индустрии гостеприимства	3	0	0	0	0	0	0	
11.	Тема 11. Структура гостиничного предприятия. Службы гостиниц и их функции	3	0	0	0	0	0	0	
12.	Тема 12. Предприятия общественного питания, их роль в индустрии гостеприимства	3	0	0	0	0	0	0	
13.	Тема 13. Функции, типы предприятий общественного питания, их роль в индустрии гостеприимства	3	0	0	0	0	0	0	
	Итого		40	0	40	0	0	0	100

4.2 Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Индустрия гостеприимства и ее роль в сфере туризма

Предмет, цели и задачи изучения дисциплины индустрия гостеприимства, связь с другими учебными дисциплинами. тенденции сферы гостеприимства в эпоху цифровизации и экологизации процессов.

Основные и базовые понятия индустрии гостеприимства.

Гость как центральная категория в индустрии гостеприимства.

Тема 2. Основные понятия и определения индустрии гостеприимства

Роль и место индустрии гостеприимства в современной рыночной экономике. Понятие гостиничной услуги. Отличительные

черты услуги как особого экономического продукта. Гостеприимство как часть сферы услуг. Роль гостиничных услуг в индустрии туризма. Перспективы развития сферы гостиничных услуг: в России и мировые

Тема 3. Основные этапы становления и развития мировой индустрии гостеприимства

Древнейшая история индустрии гостеприимства.

Эпоха античности Греции и Рима ? первые упоминания о предприятиях гостеприимства. История возникновения предприятий гостеприимства Европы. Средние века (V-XV вв.): постоянные дворы, монастыри, караван-сарай. Анализ литературных источников и археологических находок.

Тема 4. Развитие индустрии гостеприимства Европы. Эволюция американской индустрии гостеприимства

Становление европейского поваренного искусства. Английский тип организации

услуг гостеприимства. Происхождение понятий отель, ресторан. XIX в. бурное развитие

ресторанно-гостиничного бизнеса. М. Буланже - отец современного ресторана. Цезарь Ритц, Огюст Эскофье.

XX в. расцвет индустрии гостеприимства. Средства размещения в Древней Руси: постоянные дворы, ямы,

гостинные дворы, трактиры. Средства размещения низкой категории: меблированные комнаты, ночлежные дома.

Развитие гостиничного дела в Северо-Западных землях Руси. Индустрия гостеприимства в России в XX в.: гостиницы высочайшего класса Националь, Метрополь и др.

Тема 5. История гостеприимства России. Современные тенденции развития мировой индустрии гостеприимства

Особенности развития гостеприимства на территории США. Хилтон, Статлер, Марриотт и др. Новые формы организации индустрии гостеприимства. Гостиничные цепи. Рестораны быстрого обслуживания, Драйвины.

Сетевые структуры высшего класса: Marriott, Hyatt, Sheraton, Hilton и др

Влияние транспортной инфраструктуры на развитие гостиничного сектора.

Тема 6. Классификация средств размещения

Определения: средства размещения ? гостиница,

номер, номерной фонд, койко-место. Основные виды

средств размещения. Коллективные и индивидуальные

средства размещения. Параметры классификации

коллективных средств размещения.

Типы гостиниц и их классификация.

Классификация средств размещения по назначению, по

вместимости номерного фонда, по виду собственности,

месторасположению, по целевому рынку и т.д. Бизнес-

отели. Конгресс-центры. Апартаменты. Казино-отели.

Гостиницы длительного проживания. Таймшер-отели.

Мотели. Пансионаты. Курортные отели. Ротели, ботели,

флотели, флайтели. Старинные замки, шале, бунгало.

Тема 7. Типы гостиничных предприятий и их классификация

Виды гостиниц по месторасположению. Городские:

центральные, периферийные. Загородные,

придорожные, курортные.

Классификация гостиничных предприятий по виду

собственности. Независимые гостиницы, и

гостиничные цепи.

Лучшие, крупнейшие и самые необычные отели.

Гостиничные цепи мира. Новые направления развития средств размещения.

Тема 8. Международные системы классификации средств размещения. Классификация гостиниц в России

Международные системы классификации средств размещения. Звездная система. Система букв, классов, категорий.

Классификация средств размещения в странах Европы (на примере Греции, Франции, Испании). Классификация средств размещения в

странах АТР (на примере Японии, Австралии, Таиланда). Классификация средств размещения в США и Канаде. Подходы к применению систем категоризации средств размещения в разных странах.

Основные критерии классификации отелей в разных странах. Сравнительная характеристика принципов образования систем классификации в разных регионах

Тема 9. Организационная структура управления в индустрии гостеприимства

Формы управления в индустрии гостеприимства.

Модели организации гостиничного бизнеса и разновидности гостиниц. Модель Ритца. Модель Кемонса Уильсона. Добровольные гостиничные цепи.

Гостиничные консорциумы. Семейства и ассоциации.

Виды управления гостиничными предприятиями: франчайзинг, контракт на управление, договор аренды, консорциумы, независимое управление.

Управление гостиничными сетями. Преимущества гостиничных цепей. Самые крупные гостиничные цепи.

Независимые гостиницы. Проблемы, сложности независимых гостиниц. Преимущества перед гостиничными сетями. Примеры уникальных отелей мира.

Тема 10. Современные тенденции управления в индустрии гостеприимства

Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Интеграционные процессы в гостиничной индустрии. Внутренние и внешние факторы развития индустрии гостеприимства. Влияние цифровизации на развитие и модернизацию системы гостиничных услуг и сфер бронирования. Экологические аспекты размещения. Этнические и религиозные аспекты размещения.

Тема 11. Структура гостиничного предприятия. Службы гостиниц и их функции

Определения: средства размещения гостиница, номер, номерной фонд, койко-место. Основные виды средств размещения. Коллективные и индивидуальные средства размещения. Параметры классификации коллективных средств размещения.

Типы гостиниц и их классификация.

Классификация средств размещения по назначению, по вместимости номерного фонда, по виду собственности, месторасположению, по целевому рынку и т.д. Бизнес-отели. Конгресс-центры. Апартаменты-отели. Казино-отели. Гостиницы длительного проживания. Таймшер-отели. Мотели. Пансионаты. Курортные отели. Ротели, ботели, флотели, флайтели. Старинные замки, шале, бунгало

Тема 12. Предприятия общественного питания, их роль в индустрии гостеприимства

Типы предприятий общественного питания. Классификация предприятий питания. Ресторан, бар, кафе, закусочная, столовая. Влияние современных тенденций на сферу общественного питания. Экологическое, правильное питание, ЗОЖ, халяль и другие направления диверсификации сферы общественного питания популярные в последние годы.

Тема 13. Функции, типы предприятий общественного питания, их роль в индустрии гостеприимства

Классификация ресторанов. Философия ресторанного бизнеса. Ресторан гастрономический. Ресторан повседневный.

Бар. Ресторан быстрого обслуживания. Организация обслуживания питанием в гостиницах. Условия питания: полный пансион,

полупансион, только завтрак, всё включено. Методы обслуживания в ресторанах: а-ля карт, а парт,

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 планируемому результату 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)

<https://visitkazan.ru/> - <https://visitkazan.ru/>
<http://www.csochi.ru/> - <http://www.csochi.ru/>
<http://www.gazeta29.ru/> - <http://www.gazeta29.ru/>

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, газетах, 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.
экзамен	При подготовке к экзамену обучающиеся внимательно изучают конспект, материалы практических и самостоятельных заданий, рекомендованную литературу и делают краткие записи по каждому вопросу. Такая методика позволяет получить прочные и систематизированные знания, необходимые на экзамене. Вопросы к экзамену представлены в рабочей программе дисциплины.

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.

Компьютерный класс.

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.О.15 Основы гостиничного сервиса и индустрии
гостеприимства*

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:

1. Баранова, А. Ю. Оценка эффективности функционирования предпринимательских структур в индустрии гостеприимства : монография / А. Ю. Баранова. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 141 с. - (Научная мысль). - ISBN 978-5-16-004986-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1036571> (дата обращения: 05.03.2022).
2. Можаяева, Н. Г. Индустрия гостеприимства: практикум : учеб. пособие / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. - 120 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-567-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961505> (дата обращения: 15.03.2022).
3. Муртузалиева, Т. В. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма : учебно-практическое пособие для бакалавров / Т. В. Муртузалиева, Т. П. Розанова, Э. В. Тарасенко. - Москва : Издательско-торговая корпорация 'Дашков и К-', 2020. - 166 с. - ISBN 978-5-394-02710-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091138> (дата обращения: 18.04.2022).
4. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 179 с., [4] с. цв. ил. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016163-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1084916> (дата обращения: 19.03.2022).

Дополнительная литература:

1. Брашнов, Д. Г. Основы индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д. Г. Брашнов, Е. В. Мигунова. - Москва : Флинта : НОУ ВПО 'МПСУ', 2013. - 224 с. - ISBN 978-5-9765-1422-5 (Флинта), ISBN 978-5-9770-0690-3 (НОУ ВПО 'МПСУ'). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/465410> (дата обращения: 05.03.2022).
2. Кнышова, Е. Н. Менеджмент гостеприимства: Учебное пособие / Е.Н. Кнышова, Ю.М. Белозерова. - Москва : ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. - 512 с.: ил.; . - (Высшее образование). ISBN 978-5-8199-0441-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/204348> (дата обращения: 17.03.2022).

*Приложение 3
к рабочей программе дисциплины (модуля)
Б1.О.15 Основы гостиничного сервиса и индустрии
гостеприимства*

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.