

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
_____ Турилова Е.А.
"___" _____ 20__ г.

Программа дисциплины
Основы организации гостиничной деятельности

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: 2024

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): заведующий кафедрой, к.н. (доцент) Биктимиров Н.М. (кафедра сервиса и туризма, Институт управления, экономики и финансов), NMBiktimirov@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-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-3	Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений

Обучающийся, освоивший дисциплину (модуль):

Должен знать:

- называет методы контроля и оценки эффективности деятельности гостиничного предприятия;
- называет простейшие методы анализа затрат деятельности и обоснования управленческих решений в организациях сферы гостеприимства.

Должен уметь:

- находит информацию о способах контроля деятельности в различных организациях сферы гостеприимства;
- проводит простейший анализ затрат деятельности в организациях сферы гостеприимства.

Должен владеть:

- демонстрирует простейшие навыки оценки эффективности деятельности различных организаций гостиничной индустрии.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (модуль) включена в раздел "Б1.В.02 Дисциплины (модули)" основной профессиональной образовательной программы 43.03.03 "Гостиничное дело (Гостиничная деятельность)" и относится к части ОПОП ВО, формируемой участниками образовательных отношений.

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

Контактная работа - 16 часа(ов), в том числе лекции - 8 часа(ов), практические занятия - 8 часа(ов), лабораторные работы - 0 часа(ов), контроль самостоятельной работы - 0 часа(ов).

Самостоятельная работа - 119 часа(ов).

Контроль (зачёт / экзамен) - 9 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- тель- ная 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	
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	Лабора- торные работы, всего	Лабора- торные в эл. форме	
1.	Тема 1. Тема 1. Организация гостиничного дела	3	1	0	1	0	0	0	15
2.	Тема 2. Тема 2. Классификация средств размещения туристов	3	1	0	1	0	0	0	16
3.	Тема 3. Тема 3. Правовое регулирование гостиничной индустрии в Российской Федерации и в мире	3	1	0	1	0	0	0	18
4.	Тема 4. Тема 4. Основные службы современных средств размещения	3	1	0	1	0	0	0	15
5.	Тема 5. Тема 5. Роль вспомогательных служб в организации гостиничной деятельности	3	1	0	1	0	0	0	15
6.	Тема 6. Тема 6. Технологические циклы организации гостиничной деятельности	3	1	0	1	0	0	0	22
7.	Тема 7. Тема 7. Основные технологии и правила обеспечения безопасности организации гостиничной деятельности	3	1	0	1	0	0	0	18
4.2	Тема 8. Тема 8. Кросс-индустриальные технологии в организации гостиничной деятельности	3	1	0	1	0	0	0	0
	Тема 1. Тема 1. Организация гостиничного дела Функциональное назначение гостиничного предприятия. Жилая часть гостиницы и ее обслуживание. Системы жизнеобеспечения гостиницы. Номенклатура (перечень) услуг, предоставляемых гостиницами. Основные и дополнительные услуги. Анализ гостиничных услуг, предоставляемых в отелях разных видов. Кадровое обеспечение деятельности гостиничного предприятия.							0	119

Тема 2. Тема 2. Классификация средств размещения туристов

Стандартные классификации средств размещения туристов. Тенденции развития в классификации средств размещения туристов. Международные и российские системы классификации средств размещения туристов. Требования, предъявляемые к средствам размещения туристов. Классификация и характеристика номерного фонда

Тема 3. Тема 3. Правовое регулирование гостиничной индустрии в Российской Федерации и в мире

Международные гостиничные правила. Концепции и определения UNWTO. Постановление правительства РФ "Об утверждении правил предоставления гостиничных услуг". Правила ведения учета российских, иностранных граждан и лиц без гражданства в средствах размещения. Нормативно-правовые документы в области регулирования гостиничной деятельности. Типы и виды нормативных документов, регулирующих деятельность службы приема и размещения. Правила предоставления гостиничных услуг. Права потребителей гостиничных услуг.

Тема 4. Тема 4. Основные службы современных средств размещения

Организационная структура гостиничного предприятия. Управление гостиничным предприятием. Учредительные и организационные документы гостиницы. Отделение обслуживания номерного фонда (front of the house). Организация деятельности и взаимодействие службы приема и размещения с другими подразделениями гостиницы. Служба бронирования: виды бронирования, технологии бронирования. Служба продаж, приема и размещения: внутренняя документация, типология гостей, ночной аудит; факторы, влияющие на работу службы. Служба персонала в униформе: функции и обязанности.

Тема 5. Тема 5. Роль вспомогательных служб в организации гостиничной деятельности

Отделение, поддерживающие работу служб сервиса (back of the house). Служба эксплуатации номерного фонда: оборудование рабочего места, виды и технологии уборки номеров, типология и особенности текстиля. Служба прачечной и химчистки: оборудование, технология работы. Организация анимационных услуг в гостинице. Функции инженерной службы, инженерно-техническое обеспечение гостиничного предприятия. Функции медицинской службы. Спортивно-оздоровительный центр. Служба питания и напитков. Функции службы снабжения. Организация дополнительных услуг.

Тема 6. Тема 6. Технологические циклы организации гостиничной деятельности

Технологический цикл обслуживания гостя. Четыре основных гостевых цикла, их характеристика. Нормативно-методические основы и правила предоставления гостиничных услуг в РФ. Разработка стандартов обслуживания в гостинице. Службы непосредственного контакта с клиентом. Порядок бронирования мест и номеров в гостинице. Регистрация и размещение гостей. Оплата и правила расчета за проживание.

Тема 7. Тема 7. Основные технологии и правила обеспечения безопасности организации гостиничной деятельности

Проектная стадия создания предприятия сферы услуг и непрерывное обеспечение поддержания должного уровня безопасности в процессе предоставления услуг. Защита и безопасность в организации деятельности гостиничного предприятия. Технология разработки концепции безопасности отеля. Комплекс мер безопасности отеля.

Тема 8. Тема 8. Кросс-культурные технологии в организации гостиничной деятельности

Особенности применения кросс-культурного менеджмента в гостиничном деле. Принятие управленческих решений в гостиничном деле: кросскультурный аспект. Обучение персонала особенностям кросс-культурных коммуникаций. Разработка внутренних документов гостиничного предприятия по управлению кросс-культурными факторами

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>

Всемирная туристская организация (ЮНВТО) - <https://www.unwto.org>

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	Каждая тема содержит лекционный материал, список литературы для самостоятельного изучения, вопросы и задания для подготовки к семинарским и/или практическим занятиям, а также материалы для самостоятельной работы. Необходимо заранее обеспечить себя этими материалами и литературой или доступом к ним. Лекционный материал и указанные литературные источники по соответствующей теме необходимо изучить до посещения соответствующего лекционного занятия, так как лекция в аудитории предполагает раскрытие актуальных и проблемных вопросов рассматриваемой темы, а не содержания лекционного материала. Таким образом, для понимания того, что будет сказано на лекции, необходимо получить базовые знания по теме, которые содержатся в лекционном материале.
практические занятия	Практические работы направлены на получение практических навыков по данному предмету. Преподаватель заранее доводит до сведения обучающихся перечень необходимых материалов и инструментов, которые будут необходимы для выполнения работы. При подготовке к практической работе обучающийся должен: обеспечить себя необходимыми материалами; изучить лекционный материал по теме; изучить литературные источники, указанные преподавателем. При выполнении практической работы обучающийся обязан: четко выполнять указания преподавателя; четко следовать плану практической работы; внимательно выполнять описательные и аналитические этапы работы.
самостоятельная работа	Самостоятельная работа обучающихся является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний. Самостоятельная работа обучающихся включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, основной и дополнительной литературы; подготовку к занятиям в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др. Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углубленного изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на лекциях, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на лабораторных занятиях, контроль знаний обучающихся.

Вид работ	Методические рекомендации
экзамен	<ol style="list-style-type: none"> 1.Понятия: гостеприимство, гостиничная индустрия, гостиница, гость. 2.Этапы становления гостиничного бизнеса. 3.Развитие гостиничной индустрии в США. 4.Этапы становления гостиничного комплекса. 5.Некоммерческие организации, цели и задачи на примере нескольких ассоциаций. 6.Сущность франчайзинга, субфранчайзинга. 7.Преимущества франчайзингового управления. 8.Сущность контракта на управления. 9.Сущность договора аренды. 10.Понятие "консорциум" в гостиничном бизнесе. 11.Параметры классификации коллективных средств размещения. 12.Отличие бизнес-отеля от конгресс-отеля. 13.Отличие апарт-отеля от ведомственной гостиницы. 14.Сущность таймшера и отличие его от кондоминиума. 15.Национальные системы классификации на примере определенных стран. 16.Классификация средств размещения в России. 17.Последовательность постановки на миграционный учет иностранных граждан и лиц без гражданства в гостиничном предприятии. 18.Перечень документов, удостоверяющих личность иностранных лиц и лиц без гражданства. 19.Особенности постановки на миграционный учет туристских групп, прибывших в Россию по безвизовому режиму. 20.Перечень иностранных граждан, неподлежащих постановке на миграционный учет гостиничными предприятиями. 21.Сравнительный анализ положений Международных гостиничных правил и Постановления правительства РФ "Об утверждении правил предоставления гостиничных услуг". 22.Порядок действий сотрудников гостиничного предприятия при обнаружении забытых гостем вещей. 23.Характеристики гостиничной услуги. 24.Цели классификации средств размещения в РФ. 25.Перечень услуг, предоставляемых в гостинице РФ бесплатно. 26.Условия поселения граждан РФ в гостиницу. 27.Цикл гостиничного обслуживания. Характеристика этапов, особенности предоставления гостиничных услуг для разных типов гостей. 28.Характеристика службы персонала в униформе. 29.Виды организационных структур, применяемых в гостиничном бизнесе. 30.Виды бронирования. 31.Типология гостиничных подразделений по функциональному и экономическому признакам. 32.Структура и функции службы продаж, приема и размещения. 33.Виды организации стойки портье. 34.Формы оплаты гостиничных услуг. 35.Функции ночного аудитора. 36.Функции службы консьержей. 37.Структура информационной папки. 38.Перечень документов, необходимых для работы портье. 39.Технология взаимодействия службы приема и размещения со службой эксплуатации номерного фонда. 40.Структура и функции службы эксплуатации номерного фонда. 41.Виды уборок. 42.Этапы уборки номера. 43.Оборудование для уборки номерного фонда. 44.Перечень обязанностей руководителя службы эксплуатации номерного фонда. 45.Технология работы прачечной при гостинице. 46.Виды текстиля, их характеристика. 47.Требования к площади гостиничных номеров. 48.Статусы номеров, применяющиеся для их учета. 49.Международная типология номеров. 50.Типология условий размещения. 51.Структура и функции инженерной службы. 52.Основы проектирования гостиничных предприятий. 53.Особенности функционирования предприятия питания при гостинице. 54.Виды завтраков в предприятии питания при гостиницах. 55.Виды предприятий питания в гостинице. 56.Организация анимационных услуг в гостинице. 57.Основные и дополнительные гостиничные услуги. 58.Структура и функции медицинской службы в гостинице. 59.Техника безопасности на рабочем месте. 60.Типология моделей гостеприимства.

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.

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 43.03.03 "Гостиничное дело" и профилю подготовки "Гостиничная деятельность".

*Приложение 2
к рабочей программе дисциплины (модуля)
Б1.В.02 Основы организации гостиничной деятельности*

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: 2024

Основная литература:

1. Вотинцева, Н.А. Правовое обеспечение гостиничной деятельности: учебное пособие / Н.А. Вотинцева. - Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2020. - 299 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-369-01653-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/982341> (дата обращения: 24.01.2024) - Режим доступа: по подписке.
2. Медлик, С. Гостиничный бизнес: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм ; [пер. с англ. А.В. Павлов]. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 239 с. - ISBN 978-5-238-00792-2 (Зарубежный учебник). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1025557> (дата обращения: 24.01.2024) - Режим доступа: по подписке.
3. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. - 432 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1856700> (дата обращения: 24.01.2024). - Режим доступа: по подписке

Дополнительная литература:

1. Сафронова, Т.Н. Инновации в гостиничной деятельности: учеб. пособие / Т.Н. Сафронова. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 156 с. - ISBN 978-5-7638-3948-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1032196> (дата обращения: 24.01.2024) - Режим доступа: по подписке.
2. Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 061122 'Гостиничный и туристический бизнес' и специальностям сервиса 230000 / Джон Р. Уокер ; пер. с англ. [В.Н. Егорова]. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 880 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 978-5-238-00990-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1027325> (дата обращения: 24.01.2024) - Режим доступа: по подписке.
- Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 136 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012496-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1179524> (дата обращения: 24.01.2024) - Режим доступа: по подписке.

*Приложение 3
к рабочей программе дисциплины (модуля)
Б1.В.02 Основы организации гостиничной деятельности*

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: 2024

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.