

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
Экономика организаций 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: 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
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

Обучающийся, освоивший дисциплину (модуль):

Должен знать:

- называет принципы принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности;
- характеризует принципы принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности;
- интерпретирует принципы принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности;
- называет принципы принятия экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства;
- характеризует принципы принятия экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства.

Должен уметь:

- исследует процесс принятия экономически обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности;
- находит экономически обоснованные решения в различных областях жизнедеятельности;
- анализирует экономическую обоснованность решений, принятых в различных областях жизнедеятельности;
- анализирует процесс принятия экономически обоснованных решений, обеспечивающих экономическую эффективность гостиничной деятельности;
- находит экономически обоснованные решения, обеспечивающие экономическую эффективность деятельности организации сферы гостеприимства.

Должен владеть:

- предлагает экономически обоснованные решения в различных областях жизнедеятельности.
- оценивает характер принятия экономически обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности;
- оценивает экономическую обоснованность решений, принятых в различных областях жизнедеятельности;
- оценивает экономическую ситуацию организаций сферы гостеприимства для принятия экономически обоснованных решений;
- предлагает экономически обоснованные решения в гостиничной деятельности.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (модуль) включена в раздел "Б1.О.21 Дисциплины (модули)" основной профессиональной образовательной программы 43.03.03 "Гостиничное дело (Гостиничная деятельность)" и относится к обязательной части ОПОП ВО.

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 3 зачетных(ые) единиц(ы) на 108 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 - 88 часа(ов).

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

Форма промежуточного контроля дисциплины: зачет 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-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. Гостиничный продукт как комплекс услуг	7	2	0	2	0	0	0	14
2.	Тема 2. Тема 2. Характеристика основных групп гостиниц	7	2	0	2	0	0	0	14
3.	Тема 3. Тема 3. Взаимоотношения производителей и потребителей гостиничных услуг в процессе осуществления хозяйственной деятельности	7	2	0	0	0	0	0	24
4.	Тема 4. Тема 4. Законодательные основы гостиничного дела	7	0	0	2	0	0	0	27
5.	Тема 5. Тема 5. Создание нового гостиничного предприятия	7	2	0	2	0	0	0	9
	Итого		8	0	8	0	0	0	88

4.2 Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Тема 1. Гостиничный продукт как комплекс услуг

Понятие, особенности и характеристики гостиничных услуг. Основные понятия сферы гостиничного хозяйства. Классификация гостиниц и других средств размещения.

Структура потребительского спроса на гостиничные услуги. Приоритеты в выборе отеля для деловых людей и для отдыхающих. Деление потребительского спроса на гостиничные услуги. Географическая структура мирового гостиничного комплекса (МГК). Страны - лидеры гостиничной индустрии. Организационно-управленческая структура МГК. Классы управления гостиничным хозяйством: независимые гостиницы, гостиницы, входящие в гостиничные цепи, гостиницы, входящие в ассоциации независимых гостиниц. Информационные системы в структуре МГК. Характеристика и тенденции развития гостиничного хозяйства в Российской Федерации

Тема 2. Тема 2. Характеристика основных групп гостиниц

Курортные отели - пансионаты: особенности и факторы риска. Таймшерные отели. Отели - кондоминиумы. Отели при парках развлечений. Казино-отели. Отели делового назначения. Коммерческие или Бизнес отели. Конференц-центры. Конгресс-отели. Гостиницы для временного и постоянного проживания. Отели-люкс. Отели для постоянного жительства. Гостиницы-общежития. Хостелы. Альтернативные способы размещения гостей: парки мобильного отдыха, кемпинги, рекреационные транспортные парки.

Тема 3. Тема 3. Взаимоотношения производителей и потребителей гостиничных услуг в процессе осуществления хозяйственной деятельности

Профессиональный портрет сотрудника гостиничной индустрии. Должностная инструкция. Штатное расписание в гостинице. Особенности взаимодействия сотрудника отеля с различными типами клиентов. Технологический цикл обслуживания гостей. Требования, предъявляемые к персоналу контактных служб. Уровни гостиничных служб. Функции топ-менеджмента гостиничного предприятия. Права и обязанности генерального директора и финансового директора. Функции инженерной службы. Сущность и задачи инженерной службы. Функции службы безопасности. Задачи службы безопасности. Требования к сотрудникам службы безопасности. Техническое обеспечение службы безопасности. Преимущества электронных замков. Правила установки камер слежения на территории гостиничного комплекса. Функции службы снабжения. Деятельность службы приема и размещения. Основные функции службы, особенности работы. Служба бронирования: ее функции и особенности. Содержание заявки на бронирование номера и порядок ее подтверждения. Описание понятий перебронирование и двойное бронирование. Регистрация и выписка постояльцев. Расчетная часть. Порядок регистрации и выписки гостя. Требования к службе приема и размещения. Оборудование службы приема и размещения и особенности ее работы. Консьерж-деск: функции и задачи. Деятельность службы питания в гостинице. Основные функции службы. Расписание ресторана при гостинице, его дизайн и отделка. Виды сервиса в ресторанах. Обслуживание в гостиничных номерах: RoomService. Этапы принятия и совершения заказа. Правила обслуживания гостей в номерах. Условия питания и методы обслуживания. Основные системы обслуживания. Виды завтраков в ресторанах при гостинице. Обслуживание банкетов: классификация банкетов, этапы принятия и совершения заказа. Правила размещения гостей за столом. Характеристика и виды меню. Винная карта ресторана. Работа кухни и складов.

Тема 4. Тема 4. Законодательные основы гостиничного дела

Общая характеристика нормативно-правовой базы гостиничной сферы в России и за рубежом. 2 группы нормативных правовых актов РФ в гостиничной сфере. Государственная система классификации гостиничных предприятий. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Основные ГОСТы, регулирующие деятельность гостиничных предприятий. Лицензирование, стандартизация и сертификация гостиничного хозяйства. Порядок лицензирования гостиницы: необходимые документы и процедура получения лицензии. Причины отказа в выдаче лицензии. Сертификация гостиничных услуг: этапы процедуры.

Тема 5. Тема 5. Создание нового гостиничного предприятия

Финансовые ресурсы, выручка и прибыль гостиничного предприятия. Себестоимость услуг гостиничного предприятия. Виды экономических показателей: стоимостные и натуральные, количественные и качественные, объемные и удельные. Точка безубыточности деятельности гостиницы. Коэффициент загрузки гостиницы.

Кадровая служба гостиничного комплекса. Задачи кадровой службы. Требования к менеджеру гостиничного хозяйства. Ограничения в деятельности руководителя. Планирование персонала. Подбор персонала. Оценка персонала и прием на работу. Критерии оценки сотрудников. Методы оценки персонала. Введение в должность и освоение специальности новым сотрудником. Пример плана освоения специальности. Мотивация персонала гостиничного предприятия. Текучесть кадров.

Субъекты предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса. Порядок организации новой гостиницы. Документы, необходимые для создания нового гостиничного предприятия. Ликвидация деятельности гостиницы.

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)

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

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

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

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

Вид работ	Методические рекомендации
лекции	<p>Методические рекомендации по конспектированию лекций Лекция - важнейшая составляющая учебного процесса, требующая от обучающегося определенных учебных умений и навыков. Это сложный процесс, включающий в себя слушание, осмысливание и собственно конспектирование (запись). Несколько советов по оптимизации процесса слушания: 1. Выделение основных положений. Нельзя понять и запомнить все, что говорит выступающий, однако можно выделить основные моменты. Для этого необходимо обращать внимание на вводные слова, словосочетания, фразы, которые используются, как правило, для перехода к новым положениям, выводам и обобщениям. 2. Поэтапный анализ и обобщение. Во время выступления необходимо постоянно анализировать и обобщать положения, раскрываемые в речи говорящего. Стараясь представить материал обобщенно, мы готовим надежную базу для экономной, свернутой его записи. Делать это лучше всего по этапам, ориентируясь на момент логического завершения одного вопроса (подвопроса, тезиса и т. д.) и перехода к другому. 3. Опережение речи выступающего. Если выступление вызывает интерес, то появляется естественное желание предугадать следующее положение. При отсутствии такого интереса можно прибегнуть к сознательной установке на предугадывание дальнейшего содержания. С каждым удачным случаем улучшается усвоение и запоминание отдельных положений выступления. Однако даже при неудачах в подобных попытках качество восприятия выступления, тем не менее, повышается, так как сравниваются предположения слушателя и утверждения говорящего. Эффект сравнения и контраста широко известен в обучении. Основное отличие конспекта лекции от текста - отсутствие или значительное снижение избыточности, то есть удаление отдельных слов или частей текста, не выражающих значимой информации, а также замена развернутых оборотов текста более лаконичными словосочетаниями (свертывание). При конспектировании основную информацию следует записывать подробно, а дополнительные и вспомогательные сведения, примеры - очень кратко. Умение отделять основную информацию от второстепенной - одно из основных требований к конспектирующему. Хорошие результаты в выработке умения выделять основную информацию дает известный приём, названный условно приемом фильтрации и сжатия текста, который включает в себя две операции: 1. Разбивку текста на части по смыслу. 2. Нахождение в каждой части текста одного слова, краткой фразы или обобщающей короткой формулировки, выражающих основу содержания этой части. В процессе самостоятельной работы над лекцией целесообразным является использование обучающимися логических схем. Они в наглядной форме раскрывают содержание и взаимосвязь категорий, законов, понятий, наиболее важных фактов. В настоящее время опубликовано множество учебных пособий по самым разным дисциплинам, где применяются различные способы логического структурирования информации и её преобразования в схематический материал. Вам нужно понять принципы такой обработки информации, наиболее простые и понятные в каждом конкретном случае.</p>
практические занятия	<p>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 обучающиеся должны: - 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.</p>
самостоятельная работа	<p>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.</p>

Вид работ	Методические рекомендации
зачет	<p>Вопросы к зачету</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие о гостиничных услугах и гостиницах. 2. Эволюция предприятий гостиничной индустрии. 3. Классификация средств размещения, рекомендуемая ВТО. 4. Классификация гостиниц по уровню комфорта и вместимости номерного фонда. 5. Другие классификации гостиниц. 6. Классификация гостиниц в РФ. 7. Виды гостиничных номеров в РФ. 8. Транзитные гостиницы. 9. Гостиницы развлекательного и курортного предназначения. 10. Отели делового назначения. 11. Гостиницы для временного и постоянного проживания. 12. Структура управления предприятиями индустрии гостеприимства. 13. Структура гостиничных услуг. 14. Основные службы гостиницы и их назначение. 15. Функции руководителей высшего звена управления (топ-менеджмента). 16. Служба безопасности. 17. Инженерно техническая служба. 18. Служба эксплуатации номерного фонда. 19. Основные функции службы приема и размещения 20. Бронирование. 21. Заселение гостя в номер и расчеты с проживающими. 22. Консьерж-деск. 23. Особенности службы питания гостиничного комплекса. 24. Банкетная служба гостиницы. 25. Состав и функции коммерческой службы в отеле. 26. Общая характеристика финансовой службы гостиницы. 27. Экономическая структура гостиничного предприятия. 28. Показатели деятельности гостиничного предприятия. 29. Кадровая служба гостиничного комплекса. 30. Подбор, оценка и прием персонала на работу. 31. Особенности маркетинга в сфере гостиничного хозяйства. 32. Маркетинговые исследования конкурентов. 33. Определение маркетинговых возможностей предприятия. SWOT-анализ. 34. Сегментация рынка гостиничных услуг. 35. Европейские системы классификации гостиниц. 36. Оригинальные отели. 37. Состояние и проблемы развития гостиничного хозяйства в России 38. Функции управления в гостиничной индустрии. 39. Методы управления предприятием. 40. Стили управления предприятием.

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

Приложение 2
к рабочей программе дисциплины (модуля)
Б1.О.21 Экономика организаций 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: 2024

Основная литература:

1. Экономика предприятия (организации, фирмы): учебник / О.В. Девяткин, Н.Б. Акуленко, С.Б. Баурина [и др.] ; под ред. О.В. Девяткина, А.В. Быстрова. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 777 с+ Доп. материалы [Электронный ресурс]. - (Высшее образование: Бакалавриат). - DOI 10.12737/textbook_594d2cb99ad737.28899881. - ISBN 978-5-16-012823-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1860209> (дата обращения: 24.01.2024). - Режим доступа: по подписке.
2. Василенко, Н. В. Экономика сферы услуг : учебник / Н.В. Василенко. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 439 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. - (Высшее образование: Бакалавриат). - DOI 10.12737/996072. - ISBN 978-5-16-014659-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1745921> (дата обращения: 24.01.2024). - Режим доступа: по подписке.
3. 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)

Дополнительная литература:

1. 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.
2. Безрукова, Н.Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии : учебно-методическое пособие / Н. Л. Безрукова. - Москва : МПГУ, 2018. - 192 с. - ISBN 978-5-4263-0663-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1020587> (дата обращения: 24.01.2024) - Режим доступа: по подписке.
3. Скобкин, С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - Москва: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-9776-0018-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/927481> (дата обращения: 24.01.2024) - Режим доступа: по подписке.

*Приложение 3
к рабочей программе дисциплины (модуля)
Б1.О.21 Экономика организаций 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: 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.