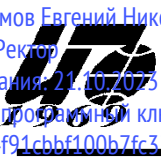


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Трофимов Евгений Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 21.06.2023 11:41:53  
Уникальный идентификатор документа:  
c379adf0ad4f91cbbf100b7fc3323cc41cc52545



Образовательное частное учреждение высшего образования  
**«Российская международная академия туризма»**

Факультет менеджмента туризма  
Кафедра менеджмента и экономики

Принято Ученым Советом  
«15» июня 2023 г.  
Протокол № 02-06-03

УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор  
В.Ю. Питюков  
14 июня 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Менеджмент гостиничного бизнеса»**  
по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент  
Профиль «Международный менеджмент в туризме»  
квалификация (степень) выпускника – бакалавр  
**Б1.УО0.07**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании кафедры  
Протокол № 10 от 14 июня 2023

Разработчик: Шпилько С.П.,  
к.э.н., доцент зав. кафедрой  
менеджмента и экономики  
Рецензент: Гагарин А.В.,  
директор по развитию ООО  
ТФ «Вокруг света»

Химки 2023

## 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины** - формирование у обучающихся компетенций (ПК-2) средствами дисциплины «Менеджмент гостиничного бизнеса».

### **Задачи дисциплины.**

Изучение дисциплины предполагает решение следующих задач:

- способствовать изучению современных тенденций развития индустрии гостеприимства и их влияния на основные подходы к управлению данной деятельностью;
- способствовать проведению анализа организационных аспектов управления индустрией гостеприимства;
- способствовать рассмотрению качества услуг как объект управления в индустрии гостеприимства;
- способствовать проведению анализа особенностей управления персоналом в гостиничном и ресторанном бизнесе;
- формирование навыков использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды
- овладение умениями проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры в менеджменте международного туризма.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, представленных в компетентностной карте дисциплины в соответствии с ФГОС ВО, компетентностной моделью выпускника, определенной вузом и представленной в ОПОП, и содержанием дисциплины (модуля):

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
	<b>ПК-2.</b> Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	<b>ПК-2.1.</b> Анализирует процесс управления текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса <b>ПК-2.2.</b> Организует процесс управления текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	<b>Знает:</b> - основные системы классификации отелей; - категории и классы предприятий общественного питания; - виды управления гостиницами; - основные принципы оперативного управления деятельностью департаментов (служб, отделов)

		<p>ПК-2.3. Выявляет проблемы в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>	<p>гостиничного комплекса.  <b>Умеет:</b>  - определять категорию гостиничного комплекса;  - определять формы и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса;  - использовать основные принципы оперативного управления деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса  <b>Владеет:</b>  - навыками определения категории гостиничного комплекса;  - навыками использования основных принципов оперативного управления деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса;  - навыками проведение встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам.</p>
--	--	--	---

### 3. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина " Менеджмент гостиничного бизнеса " относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 ОПОП. Компетенции, формируемые дисциплиной «Менеджмент гостиничного бизнеса», также формируются и на других этапах в соответствии с учебным планом.

#### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

##### 4.1. Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		5
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:</b>	50	50
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	16	16
занятия семинарского типа (ЗСТ):		
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))		
практические занятия (ЗСТ ПР)	30	30
групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	2	2
групповые консультации по подготовке курсового проекта (работы)		
контактная работа при проведении промежуточной аттестации (в том числе при оценивании результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) (ПА конт)	2	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе</b>	94	94
СРуз -самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям и курсовым проектам (работам)	60	60
СРпа -самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	34	34
<b>Форма промежуточной аттестации (экзамен)</b>	Экзамен	Экзамен
<b>Общая трудоемкость дисциплины: часы</b>	144	144
<b>зачетные единицы</b>	4	4

##### 4.2 Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		5
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:</b>	34	34
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	10	10
занятия семинарского типа (ЗСТ):		
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))		

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		5
практические занятия (ЗСТ ПР)	20	20
групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	2	2
групповые консультации по подготовке курсового проекта (работы)		
контактная работа при проведении промежуточной аттестации (в том числе при оценивании результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) (ПА конт)	2	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе</b>	<b>110</b>	<b>110</b>
СРуз -самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям и курсовым проектам (работам)	76	76
СРпа -самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	34	34
<b>Форма промежуточной аттестации (экзамен)</b>	Экзамен	Экзамен
<b>Общая трудоемкость дисциплины: часы</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
<b>зачетные единицы</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

#### 4.3 Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 4	Курс 5
		ЗС	ЛС
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>4</b>
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	4	4	-
занятия семинарского типа (ЗСТ):			
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))			
практические занятия (ЗСТ ПР)	6	6	-
групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	2	-	2
групповые консультации по подготовке курсового проекта (работы)			
контактная работа при проведении промежуточной аттестации (в том числе при оценивании результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) (ПА конт)	2	-	2

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 4	Курс 5
		ЗС	ЛС
<b>Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе</b>	130	62	68
СРуз -самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям и курсовым проектам (работам)	121	62	59
СРпа -самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	9	-	9
<b>Форма промежуточной аттестации (экзамен)</b>	Экзамен		
<b>Общая трудоемкость дисциплины: часы</b>	144	144	
<b>зачетные единицы</b>	4	4	

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Содержание раздела (темы) дисциплины
1.	Тема 1. Туризм и индустрия гостеприимства в сфере международного бизнеса	Основные определения по теме. Модели гостеприимства. Интеграционные процессы в индустрии гостеприимства. Характеристика и особенности гостиничных и ресторанных услуг. Характеристика и особенности функций менеджмента в индустрии гостеприимства.
2.	Тема 2. Классификация средств размещения в международном менеджменте в туризме	Основные понятия по теме. Классификация средств размещения. Признаки средств размещения и их функции. Системы классификации отелей. Изучение категорий номерного фонда. Изучение нормативно-правовой в области гостеприимства.
3.	Тема 3. Роль общественного питания в индустрии гостеприимства в международном менеджменте в туризме	Основные понятия по теме и изучение состава отрасли. Типы предприятий общественного питания. Категории и классы предприятий общественного питания. Виды, типы меню и правила его составления. Формы питания в гостиницах. Изучение состава службы питания в гостинице. Аудит человеческих ресурсов и осуществление диагностики организационной культуры в гостиницах и предприятиях общественного питания.
4.	Тема 4. Виды управления гостиницами в международном менеджменте в туризме	Основные виды управления гостиницами: контракт, франчайзинг, аренда. Основные понятия и характеристика. Теории мотивации, лидерства, групповой динамики для решения стратегических и оперативных управленческих задач на предприятиях общественного питания, а также в гостиницах в условиях международного туристского бизнеса.

### 5.2. Разделы дисциплины и виды занятий

#### 5.2.1. Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Формируемая компетенция	Всего часов	Контактная работа с обучающимися (час.)					СРО
			Итого	в том числе				
				ЗЛТ	ЗСТ (ЛР)	ЗСТ (ПР)	ГК (ПА)	
<b>5 семестр</b>								
Тема 1. Туризм и индустрия гостеприимства.	ПК-2	32	10	4		6		24
Тема 2. Классификация средств размещения в международном менеджменте в туризме	ПК-2	36	12	6		8		24
Тема 3. Роль общественного питания в индустрии гостеприимства в международном менеджменте в туризме	ПК-2	36	10	4		10		24
Тема 4. Виды управления гостинцами в международном менеджменте в туризме	ПК-2	36	14	2		6		22
Групповые консультации, и (или) индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	ПК-2	2					2	
<b>Форма промежуточной аттестации (экзамен)</b>	ПК-2	2					2	
Всего часов		144	50	16		30	4	94

### 5.2.2. Очно-заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Формируемая компетенция	Всего часов	Контактная работа с обучающимися (час.)					СРО
			Итого	в том числе				
				ЗЛТ	ЗСТ (ЛР)	ЗСТ (ПР)	ГК (ПА)	
<b>5 семестр</b>								
Тема 1. Туризм и индустрия гостеприимства.	ПК-2	32	10	4		6		28
Тема 2. Классификация средств размещения в международном менеджменте в туризме	ПК-2	36	10	2		8		28
Тема 3. Роль общественного питания в индустрии гостеприимства в международном менеджменте в туризме	ПК-2	36	6	2		4		28
Тема 4. Виды управления гостинцами в	ПК-2	36	8	2		2		28

международном менеджменте в туризме								
Групповые консультации, и (или) индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	ПК-2	2					2	
<b>Форма промежуточной аттестации (экзамен)</b>	ПК-2	2					2	
Всего часов		144	34	10		20	4	110

### 5.2.3. Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины	Формируемая компетенция	Всего часов	Контактная работа с обучающимися (час.)				СРО	
			Итого	в том числе				
				ЗЛТ	ЗСТ (ЛР)	ЗСТ (ПР)		ГК (ПА)
<b>5 семестр</b>								
Тема 1. Туризм и индустрия гостеприимства.	ПК-2	33	4	1		2	30	
Тема 2. Классификация средств размещения	ПК-2	37	4	1		2	34	
Тема 3. Роль общественного питания в индустрии гостеприимства	ПК-2	38	3	1		1	36	
Тема 4. Виды управления гостинцами	ПК-2	32	3	1		1	30	
Групповые консультации, и (или) индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	ПК-2	2					2	
<b>Форма промежуточной аттестации (экзамен)</b>	ПК-2	2					2	
Всего часов		144	14	4		6	4	130

### 6. Контактная и самостоятельная работа обучающихся



Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплинам (модулям) включает в себя:

занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками РМАТ и (или) лицами, привлекаемыми РМАТ к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся) и (или) занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия), и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками РМАТ и (или) лицами, привлекаемыми РМАТ к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации).

Занятия лекционного типа проводятся в соответствии с объемом и содержанием представленным в таблице раздела 5.

При проведении учебных занятий по дисциплине обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, содержание дисциплины (модуля) составлено на основе результатов научных исследований, проводимых РМАТ, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

### **6.1. Занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и др.)**

#### **Тема 1. Туризм и индустрия гостеприимства в сфере международного бизнеса.**

**Цель занятия** формирование системы комплексных знаний об основах туризма и индустрии гостеприимства в сфере международного туризма и бизнеса. (ПК-2)

**Компетенции:** ПК-2 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.

**Тип занятия:** практическое занятие

**Форма проведения:** презентация, групповая дискуссия

#### **1. Дискуссия. Основная тема (либо проблема) для обсуждения:**

1. Предмет и задачи курса.
  2. Модели гостеприимства (Подготовка презентации по моделям гостеприимства с примерами отелей по всему миру)
  3. Отличительные черты товара от услуги
  4. Характеристика гостиничных услуг
- #### **2. Демонстрация презентации на тему:**
1. Тенденции индустрии туризма в условиях современной глобализации.
  2. Анализ тенденций развития российской индустрии туризма и гостиничного бизнеса.
  3. Тренды развития индустрии туризма и гостеприимства на международном рынке.

#### **Тема 2. Классификация средств размещения в международном менеджменте в туризме**

**Цель занятия:** формирование системы комплексных знаний о различных средствах размещения и их особенностях в том числе и международной среде и формирования навыка диагностики организационной культуры в менеджменте гостиничного бизнеса (ПК-2)

**Компетенции:** ПК-2 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.

**Тип занятия:** практическое занятие

**Форма проведения:** презентация, групповая дискуссия, кейс-задача.

**1. Основная тема (либо проблема) для обсуждения:**

Обсуждение типов отелей. Просмотр презентаций по различным типам отелей

1. Обсуждение классификации отелей.
2. Просмотр презентаций на тему: «Необычные отели мира»
3. Рассмотрение нормативно-правовой базы по теме

**2. Решение кейс-задачи** на выявление сформированности умений и навыков решения стратегических и оперативных управленческих задач и диагностики организационной культуры в менеджменте гостиничного бизнеса в том числе в международной среде.

**Тема 3. Роль общественного питания в индустрии гостеприимства в международном менеджменте в туризме**

**Цель занятия:** формирование системы комплексных знаний и роли общественного питания в индустрии гостеприимства и формирования навыка профессионального поведения работников гостинично-ресторанного предприятия на основе теорий лидерства, мотивации и групповой динамики в том числе в межкультурной среде. (ПК-2)

**Компетенции:** ПК-2 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.

**Тип занятия:** практическое занятие

**Форма проведения:** доклад, презентация и дискуссия

**1. Дискуссия. Основная тема (либо проблема) для обсуждения:**

Обсуждение нормативно-правовой базы по теме.

Обсуждение правил составления меню.

**2. Обсуждение докладов.**

Темы докладов:

1. Система управления предприятиями общественного питания.
2. Содержание и функции ресторанного бизнеса за рубежом.
3. Лидеры международного ресторанного рынка и их характеристика.
4. Особенности питания гостей из разных стран.
5. Типы предприятий общественного питания.
6. Сравнение типов предприятий общественного питания.
7. Необычные меню мира.
8. Развитие ресторанного бизнеса в международной практике.
9. Политика, философия и стратегия ресторанного бизнеса в РФ.
10. Политика, философия и стратегия ресторанного бизнеса за рубежом.

**Тема 4. Виды управления гостиницами в международном менеджменте в туризме**

**Цель занятия:** формирование системы комплексных знаний и формирования навыка использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды на предприятиях гостеприимства и туризма с учетом международного опыта. (ПК-2)

**Компетенции:** ПК-2 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.

**Тип занятия:** практическое занятие

**Форма проведения:** доклад, групповая дискуссия

**1. Дискуссия. Основная тема (либо проблема) для обсуждения:**

Международные гостиничные цепи.

Модели организации гостиничного дела.

Основные преимущества независимых отелей.

Система управления отелями и гостиницами.

## 2. Обсуждение докладов.

Темы докладов:

1. Основные виды управления гостиницами: аренда.
2. Основные виды управления гостиницами: контракт.
3. Основные виды управления гостиницами: франчайзинг.
4. Ведущие гостиничные консорциумы
5. Объединения отелей в цепи на условиях франчайзинга
6. Управленческие компании в международном гостиничном бизнесе

**3. Ситуационная задача** с целью формирования умений и навыков в области управления гостиницами и использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач.

### 6.2. Самостоятельная работа обучающихся

Наименование тем, разделов, вынесенных на самостоятельную подготовку	Виды работы	Формы контроля	Реализуемые компетенции
Тема 1. Туризм и индустрия гостеприимства в сфере международного бизнеса	Изучение литературы по теме Подготовка презентации	Презентация Устный ответ (Обсуждения по теме)	(ПК-2)
Тема 2. Классификация средств размещения в международном менеджменте в туризме	Изучение литературы по теме Подготовка презентации Подготовка ситуационной задаче	Презентация Кейс-задача	(ПК-2)
Тема 3. Роль общественного питания в индустрии гостеприимства в международном менеджменте в туризме	Изучение литературы по теме Подготовка презентации	Презентация	(ПК-2)
Тема 4. Виды управления гостиницами в международном менеджменте в туризме	Изучение литературы по теме Подготовка к докладу и ситуационной задаче	Доклад Ситуационная задача	(ПК-2)

### 6.3. Методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся и подготовке к промежуточной аттестации

Методические рекомендации по самостоятельной работе составлены с целью оптимизации процесса освоения обучающимися учебного материала.

Самостоятельная работа обучающегося направлена на углубленное изучение разделов и тем рабочей программы и предполагает изучение литературных источников, выполнение домашних заданий и контрольных работ, проведение исследований разного характера. Работа основывается на анализе материалов, публикуемых в интернете, а также реальных фактов, личных наблюдений.

Самостоятельная работа обучающегося над усвоением материала по дисциплине может выполняться в читальном зале РМАТ, специально отведенных для самостоятельной

работы помещениях, посредством использования электронной библиотеки и ЭИОС РМАТ.

Содержание и количество самостоятельной работы обучающегося определяется учебным планом, методическими материалами и указаниями преподавателя.

Также самостоятельная работа включает подготовку и анализ материалов по темам пропущенных занятий.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время включает:

1) работу с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций;

2) изучение учебной и научной литературы;

3) поиск (подбор) и обзор литературы, электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса, написание доклада, исследовательской работы по заданной проблеме;

4) выполнение задания по пропущенной или плохо усвоенной теме;

5) подготовку к практическим занятиям;

6) подготовка к промежуточной аттестации.

В зависимости от выбранных видов самостоятельной работы студенты самостоятельно планируют время на их выполнение. Предлагается равномерно распределить изучение тем учебной дисциплины.

## 7. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств по дисциплине разработан в соответствии с Методическими рекомендациями и является составной частью ОПОП.

## 8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

### Основная:

1. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2023  
<https://urait.ru/book/marketing-gostinichnogo-predpriyatiya-511184>
2. Николенко, П. Г. Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса : администрирование отеля : учебник и практикум / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023  
<https://urait.ru/book/predprinimatelskaya-deyatelnost-v-sfere-gostinichnogo-biznesa-administrirovanie-otelya-530952>
3. Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023  
<https://urait.ru/book/marketing-i-prodazhi-v-gostinichnom-biznese-514813>
4. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023  
<https://urait.ru/book/gostinichnaya-industriya-512195>

### Дополнительная:

1. Морозова, Н. С. Менеджмент, маркетинг и реклама гостиничного предприятия : учебник / Н. С. Морозова, М. А. Морозов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023  
<https://urait.ru/book/menedzhment-marketing-i-reklama-gostinichnogo-predpriyatiya->

[520436](#)

2. Скобкин, С. С. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023  
<https://urait.ru/book/strategicheskiy-menedzhment-v-industrii-gostepriimstva-i-turizma-514814>
3. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023  
<https://urait.ru/book/tehnologii-gostinichnoy-deyatelnosti-teoriya-i-praktika-511182>
4. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023  
<https://urait.ru/book/organizaciya-gostinichnogo-dela-511181>

## **9. Ежегодно обновляемые современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

### **9.1. Ежегодно обновляемые современные профессиональные базы данных**

1. <https://www.economy.gov.ru> – Официальный сайт Министерства экономического развития;
2. <https://rosstat.gov.ru> - Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики;
3. <http://www.rostourunion.ru/> - официальный сайт отраслевого объединения РСТ, в которое входят туроператоры, турагентства, гостиницы, санаторно-курортные учреждения, транспортные, страховые, консалтинговые, IT-компании, учебные заведения, СМИ, общественные и иные организации в сфере туризма;
4. <http://www.fas.gov.ru> - Федеральная антимонопольная служба;
5. <http://www.rosreestr.ru> - Федеральная служба государственной регистрации, кадастра и картографии;
6. <http://www.fedsfm.ru> - Федеральная служба по финансовому мониторингу;
7. <https://russpass.ru> – Цифровая экосистема в туризме (Набор услуг для планирования путешествий по России и участников туристской отрасли);
8. <https://национальныепроекты.рф/projects/turizm> - Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства»;
9. <https://russia.travel> - Информационный портал о туризме в России;
10. <https://www.tourdom.ru> - Профессиональный портал о туризме;
11. <https://profi.travel> - Профессиональный портал о туризме «Profi Travel»;
12. <https://tonkosti.ru> - Портал «Тонкости туризма»;
13. <https://www.tourdom.ru/hotline> - Электронный журнал «Горячая линия. Туризм»;
14. <https://www.atorus.ru> - Официальный сайт Ассоциации туроператоров России;
15. <https://favt.gov.ru> - Официальный сайт Федерального агентства воздушного транспорта (Росавиация);
16. <https://mintrans.gov.ru> - Официальный сайт Министерства транспорта РФ;
17. <https://customs.gov.ru> - Официальный сайт Федеральной таможенной службы;
18. <https://www.rosпотребнадзор.ru> - Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор);
19. <https://www.iata.org> - Официальный сайт Международной ассоциации воздушного транспорта (IATA);
20. <https://www.scopus.com> - Реферативная и справочная база данных рецензируемой литературы Scopus;
21. <https://apps.webofknowledge.com> - Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных Web of Science;
22. <https://www.sciencealert.com> - Science Alert является академическим издателем

журналов открытого доступа. Также издает академические книги и журналы. Science Alert в настоящее время имеет более 150 журналов открытого доступа в области бизнеса, экономики, информатики, коммуникации, инженерии, медицины, математики, химии, общественной и гуманитарной науки;

23. <https://sciencepublishinggroup.com> - Science Publishing Group электронная база данных открытого доступа включающая в себя более 500 научных журналов, около 50 книг, 30 материалов научных конференций в области статистики, экономики, менеджмента, педагогики, социальных наук, психологии, биологии, химии, медицины, пищевой инженерии, физики, математики, электроники, информатики, науке о защите природы, архитектуре, инженерии, транспорта, технологии, творчества, языка и литературы.

## **9.2. Ежегодно обновляемые информационные справочные системы**

1. Информационно-правовая система «Гарант». – URL: <http://www.garant.ru/>;
2. Информационно-правовая система «Консультант плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/>.

## **10. Комплект лицензионного программного обеспечения**

1. Microsoft Office. Интегрированный пакет прикладных программ;
2. Microsoft Windows;
3. Корпоративная информационная система «КИС».

## **11. Электронные образовательные ресурсы**

1. ЭБС «Университетская библиотека Онлайн»;
2. ЭБС «Юрайт»;

## **12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Изучение дисциплины обеспечивается в соответствии требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент к материально-техническому обеспечению. Материально-техническое обеспечение необходимое для реализации дисциплины включает: учебная аудитория (кабинет экономических дисциплин) для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: оборудование: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; шкафы, учебная доска, стенды; технические средства обучения: ПК, экран, проектор

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены: персональные компьютеры (10 шт.) с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам. Комплект мебели

РМАТ обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определен в п.10 и подлежит обновлению при необходимости).

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в п.8, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в п.9 и подлежит обновлению (при необходимости).

**Дополнения и изменения в рабочей программе дисциплины  
«Менеджмент гостиничного бизнеса»**

**на 20\_\_/20\_\_ учебный год**

Следующие записи относятся к п.п.
Автор
Зав. кафедрой