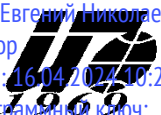


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Трофимов Евгений Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 16.04.2022 10:20:12  
Уникальный программный ключ:  
c379adf0ad4f91cbbf100b7fc3323cc41cc52545



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

Факультет менеджмента туризма  
Кафедра туризма и гостиничного дела

Принято Ученым Советом  
15 июня 2022 г.  
Протокол № 02-06-03

УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор  
В.Ю. Питюков  
14 июня 2022 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **«Организация предоставления дополнительных услуг в гостинице»**

по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело  
квалификация (степень) выпускника – бакалавр  
**Б1.О.04.ДЭ.01.01**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании кафедры  
20 мая 2022 г., протокол №10

Разработчик: Арсений Р.М., к.п.н.

Химки 2022

### 1. Цели и задачи дисциплины

*Цель дисциплины* – формирование у обучающихся компетенции ОПК-2 средствами дисциплины «Организация предоставления дополнительных услуг в гостинице».

*Задачи дисциплины:*

- 1) развитие у обучающихся знаний о современном состоянии, основных тенденциях развития индустрии гостеприимства и особенностях деятельности гостиничных предприятий в России и за рубежом;
- 2) формирование у обучающихся понимания специфики предоставления дополнительных гостиничных услуг;
- 3) формирование у обучающихся умений и навыков выполнения основных функций управления подразделениями гостиницы, предоставляющими дополнительные услуги в процессе проживания гостей.

### 2. Перечень формируемых компетенций и индикаторов их достижения, соотнесенные с результатами обучения по дисциплине

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):

Тип задач профессиональной деятельности	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.3 Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знает основы организации и планирования деятельностью предприятия сферы гостеприимства и общественного питания, виды управленческих решений и методы их разработки, отечественный и международный опыт управления структурными подразделениями объектов сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умеет определять цели и задачи управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, применять методы разработки управленческих решений, использовать в практической деятельности современные принципы распределения функций и организации работы структурного подразделения предприятия сферы гостеприимства и общественного питания;</p>

			<p>обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями объектов сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеет навыками разработки и реализации управленческих решений, производственных программ и стратегий на предприятии сферы гостеприимства и общественного питания, навыками мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов сферы гостеприимства и общественного питания, осуществления мониторинга и контроля структурных подразделений и отдельных сотрудников</p>
--	--	--	---

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП и этапы формирования компетенций

Дисциплина «Организация предоставления дополнительных услуг в гостинице» относится к элективным дисциплинам обязательной части ОПОП. Компетенции, формируемые дисциплиной «Организация предоставления дополнительных услуг в гостинице», 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	
		4	-
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:</b>	48	48	-
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	14	14	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР):	30	30	-
- в том числе Практическая подготовка (ПП)	-	-	-
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)	-	-	-

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		4	-
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>	60	60	-
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	58	58	-
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	2	2	-
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	зачет с оценкой		
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b> часы	108	108	-
зачетные единицы	3	3	-

#### 4.2. Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс	
		2 ЗС	2 ЛС
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:</b>	14	10	4
занятия лекционного типа (ЗЛТ)		6	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР):		4	-
- в том числе Практическая подготовка (ПП)	-	-	-
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	26	68
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	90	26	64
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	4	-	4
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	зачет с оценкой		
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b> часы	108	36	72
зачетные единицы	3	1	2

### 5. Содержание дисциплины

#### 5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Содержание раздела (темы)
1	Дополнительные услуги в структуре услуг гостиницы	Гостиничные услуги: понятие и виды. Основные гостиничные услуги, дополнительные гостиничные услуги, сопутствующие услуги. Обязательные бесплатные услуги гостиницы. Структура служб гостиницы, предоставляющих дополнительные услуги гостям
2	Организация бизнес-услуг в гостинице	Услуги бизнес-центра гостиницы. Организация и проведение деловых мероприятий и банкетов в гостинице.
3	Организация предоставления спортивно-оздоровительных услуг	Спортивно-оздоровительные услуги. Спорт и фитнес-услуги. Велнесс и СПА-услуги. Косметические и медицинские услуги.
4	Организация консьерж-услуг, экскурсионного и транспортного обслуживания в гостинице	Организация бронирования услуг, транспортных билетов, мест на зрелищных и развлекательных мероприятиях и др. Взаимодействие с транспортными компаниями. Вызов такси. Организация предоставления услуги «встречи и проводов». Аренда автомобиля. Взаимодействие с туристскими компаниями и экскурсионными бюро. Услуги гидов (экскурсоводов), гидов-переводчиков.
5	Организация отдыха и досуга в гостинице	Анимационный сервис: организация праздников, дневных развлечений, тематических вечеров и шоу-программ. Организация развлекательных услуг: бильярд, боулинг, прокат оборудования, инвентаря, велосипедов и пр. Организация детских комнат и детской анимации.
6	Организация бытовых и прочих услуг в гостинице	Побудка гостя ко времени. Вручение корреспонденции, поступившей гостям. Поднос багажа. Организация хранения багажа и ценностей гостей. Организация услуг прачечной, химчистки, глажения, мелкого ремонта одежды и чистки обуви. Обеспечение уборки гостиничного номера и вечернего сервиса. Доставка и покупка цветов. Продажа сувениров и предметов личной гигиены. Услуги интерактивного и платного телевидения в отеле. Технологии обслуживания в номере (рум-сервис)
7	Технологии и организация обслуживания отдельных категорий гостей	Обслуживание разных категорий гостей (бизнес-гости, отдыхающие, молодожены, молодежь, гости с детьми, гости третьего возраста и др.) Организация услуг для гостей, заезжающих в гостиницу с животными. Организация условий для отдыха с животными. Дополнительные услуги для животных. Организация VIP-обслуживания. Персонализированный сервис. Услуги батлера (дворецкого). Инновационные технологии работы с особо важными персонами.

## 5.2. Разделы дисциплин 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	
1.	Дополнительные услуги в структуре услуг гостиницы	ОПК-2	14	6	2	-	4	-	8
2.	Организация бизнес-услуг в гостинице	ОПК-2	14	6	2	-	4	-	8
3.	Организация предоставления спортивно-оздоровительных услуг	ОПК-2	14	6	2	-	4	-	8
4.	Организация консьерж-услуг, экскурсионного и транспортного обслуживания в гостинице	ОПК-2	14	6	2	-	4	-	8
5.	Организация отдыха и досуга в гостинице	ОПК-2	14	6	2	-	4	-	8
6.	Организация бытовых и прочих услуг в гостинице	ОПК-2	14	6	2	-	4	-	8
7.	Технологии и организация обслуживания отдельных категорий гостей	ОПК-2	18	8	2	-	6	-	10
	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)	ОПК-2	2	2	-	-	-	2	-
	Форма промежуточной аттестации (зачет с оценкой)	ОПК-2	4	2	-	-	-	2	2
	Всего часов		108	48	14	-	30	4	60

## 5.2.2. Заочная форма обучения

№	Наименование разделов и тем дисциплины	Формируемая компетенция	Всего часов	Контактная работа с обучающимися (час.)		СРО
					в том числе	

			Итого	ЗЛТ	ЗСТ (ЛР)	ЗСТ (ПР)	ГК/ПА	
1.	Дополнительные услуги в структуре услуг гостиницы	ОПК-2	13	1	1	-	-	12
2.	Организация бизнес-услуг в гостинице	ОПК-2	14	2	1	-	1	12
3.	Организация предоставления спортивно-оздоровительных услуг	ОПК-2	14	2	1	-	1	12
4.	Организация консьерж-услуг, экскурсионного и транспортного обслуживания в гостинице	ОПК-2	14	2	1	-	1	12
5.	Организация отдыха и досуга в гостинице	ОПК-2	13	1	-	-	1	12
6.	Организация бытовых и прочих услуг в гостинице	ОПК-2	13	1	-	-	1	12
7.	Технологии и организация обслуживания отдельных категорий гостей	ОПК-2	19	1	-	-	1	18
	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)	ОПК-2	2	2	-	-	-	2
	Форма промежуточной аттестации (зачет с оценкой)	ОПК-2	6	2	-	-	-	4
	Всего часов		108	14	4	-	6	94

### 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. Дополнительные услуги в структуре услуг гостиницы**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся представлений о дополнительных услугах в структуре услуг гостиницы.

*Компетенции:*

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

*Тип занятия:* семинар.

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии)

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний о дополнительных услугах в структуре услуг гостиницы.

#### **Тема 2. Организация бизнес-услуг в гостинице**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся знаний об организации бизнес-услуг в гостинице.

*Компетенции:*

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

*Тип занятия:* семинар.

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии).

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний об организации бизнес-услуг в гостинице.

#### **Тема 3. Организация предоставления спортивно-оздоровительных услуг**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся знаний об организации предоставления спортивно-оздоровительных услуг.

*Компетенции:*

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

*Тип занятия:* семинар

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии), практическое задание.

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний об организации предоставления спортивно-оздоровительных услуг.

*Выполнение практического задания* на выявление сформированности умений сопоставлять требования, предъявляемые к организации спорт и фитнес-услуг.

#### **Тема 4. Организация консьерж-услуг, экскурсионного и транспортного обслуживания в гостинице**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся знаний об организации консьерж-услуг, экскурсионного и транспортного обслуживания в гостинице



*Компетенции:*

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

*Тип занятия:* семинар

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии), практическое задание.

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний об организации бронирования услуг, транспортных билетов, мест на зрелищных и развлекательных мероприятиях, взаимодействии с транспортными компаниями.

*Выполнение практического задания* на выявление сформированности умений организовывать предоставление услуги «встречи и проводов».

### **Тема 5. Организация отдыха и досуга в гостинице**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся знаний об организации отдыха и досуга в гостинице.

*Компетенции:*

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

*Тип занятия:* семинар

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии), практическое задание.

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний об организации отдыха и досуга в гостинице.

*Выполнение практического задания* на выявление сформированности умений организовать работу анимационного и развлекательного сервиса.

### **Тема 6. Организация бытовых и прочих услуг в гостинице**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся знаний об организации бытовых и прочих услуг в гостинице.

*Компетенции:*

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

*Тип занятия:* семинар

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии).

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний об организации бытовых и прочих услуг в гостинице.

### **Тема 7. Технологии и организация обслуживания отдельных категорий гостей**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся знаний о технологии и организации обслуживания отдельных категорий гостей.

*Компетенции:*

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

*Тип занятия:* семинар

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии), практическое задание.

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний о технологии и организации обслуживания отдельных категорий гостей.

*Выполнение практического задания* на выявление сформированности умений организовать работу по обслуживанию разных категорий гостей (бизнес-гости, отдыхающие, молодожены, молодежь, гости с детьми, гости третьего возраста и др.)

## **6.2. Самостоятельная работа обучающихся**

### **Тема 1. Дополнительные услуги в структуре услуг гостиницы**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний о дополнительных услугах в структуре услуг гостиницы.

### **Тема 2. Организация бизнес-услуг в гостинице**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний об организации бизнес-услуг в гостинице.

### **Тема 3. Организация предоставления спортивно-оздоровительных услуг**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию, выездное практическое занятие.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний об организации предоставления спортивно-оздоровительных услуг.

*Подготовка к выполнению практического задания* на выявление сформированности умений сопоставлять требования, предъявляемые к организации спорт и фитнес-услуг

### **Тема 4. Организация консьерж-услуг, экскурсионного и транспортного обслуживания в гостинице**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний об организации бронирования услуг, транспортных билетов, мест на зрелищных и развлекательных мероприятиях, взаимодействии с транспортными компаниями.

*Подготовка к выполнению практического задания* на выявление сформированности умений организовывать предоставление услуги «встречи и проводов».

### **Тема 5. Организация отдыха и досуга в гостинице**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию, мастер-класс представителя гостиничного бизнеса.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний об организации отдыха и досуга в гостинице.

*Подготовка к выполнению практического задания* на выявление сформированности умений организовать работу анимационного и развлекательного сервиса.

### **Тема 6. Организация бытовых и прочих услуг в гостинице**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию, мастер-класс представителя гостиничного бизнеса.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний об организации бытовых и прочих услуг в гостинице.

### **Тема 7. Технологии и организация обслуживания отдельных категорий гостей**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию, мастер-класс представителя гостиничного бизнеса.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний о технологии и организации обслуживания отдельных категорий гостей.

*Подготовка к выполнению практического* в целях выявления сформированности умений организовать работу по обслуживанию разных категорий гостей (бизнес-гости, отдыхающие, молодожены, молодежь, гости с детьми, гости третьего возраста и др.)

### **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:

- работу с лекционным материалом, предусматривающую проработку конспекта лекций;
- изучение учебной и научной литературы;
- поиск (подбор) и обзор литературы, электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса, написание доклада, исследовательской работы по заданной проблеме;
- выполнение задания по пропущенной или плохо усвоенной теме;
- подготовку к практическим занятиям;
- подготовка к промежуточной аттестации.

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

### **8.1. Основная литература**

1. Безрукова, Н.Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии : учебно-методическое пособие / Н.Л. Безрукова.-Москва: МПГУ, 2018. (ЭБС Университетская библиотека онлайн, URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500309>)

2. Владыкина, Ю. О. Техника и технологии в сервисе и туризме : учебное пособие : [16+] / Ю. О. Владыкина ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 192 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=576574>

3. Уокер, Джон Р. Введение в гостеприимство : учебное пособие / Джон Р. Уокер ; ред. Л. В. Речицкая, Г. А. Клебче ; пер. В. Н. Егоров. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юнити-Дана, 2017. – 736 с. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684716>

4. Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством: вводный курс : учебник / Джон Р. Уокер ; пер. с англ. В. Н. Егоровой. – Москва : Юнити, 2017. – 879 с. : ил., табл. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=615886>

## 8.2. Дополнительная литература

1. Менеджмент в гостинично-туристическом бизнесе : учебное пособие : [16+] / И. В. Мишурова, Е. Н. Бандурина, О. В. Гудикова [и др.] ; под ред. И. В. Мишуровой ; Ростовский государственный экономический университет (РИНХ). – Ростов-на-Дону : Издательско-полиграфический комплекс РГЭУ (РИНХ), 2017. – 332 с. : табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=567420>

2. Предпринимательство в индустрии гостеприимства : учебное пособие / Ю. В. Орел, С. С. Вайцеховская, Н. Н. Тельнова [и др.] ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Секвойя, 2017. – 117 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485071> (дата обращения: 31.01.2022). – Библиогр.: с. 102-103. – Текст : электронный.

3. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. – 9-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 248 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684288>

## 9. Обновляемые современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

### 9.1. Обновляемые современные профессиональные базы данных

1. <http://классификация-туризм.рф> - Федеральный перечень туристских объектов;
2. <https://tourism.gov.ru> - официальный сайт Федерального агентства по туризму Министерства экономического развития;
3. <http://www.rostourunion.ru/> - официальный сайт отраслевого объединения, 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://www2.unwto.org/ru> - официальный сайт Всемирной туристской организации;
5. <http://www.standards.ru> – Стандартиформ;
6. <https://www.scopus.com> - Реферативная и справочная база данных рецензируемой литературы Scopus;
7. <https://apps.webofknowledge.com> - Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных Web of Science;

8. 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;

9. 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. 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. Обновляемый комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

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. Корпоративная информационная система «КИС».

## **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 43.03.03 Гостиничное дело к материально-техническому обеспечению. Материально-техническое обеспечение необходимое для реализации дисциплины включает: учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащенные оборудованием (специализированной мебелью-посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; шкаф, учебная доска, стенд) и техническими средствами обучения (проектор, экран, компьютер).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС РМАТ.

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).