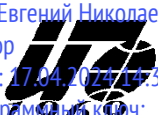


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Трофимов Евгений Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.04.2024 14:58:45
Уникальный программный ключ:
c379adf0ad4f91cbbf100b7fc3323cc41cc52545



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

Факультет менеджмента туризма
Кафедра туризма и гостиничного дела

Принято Ученым Советом
29 июня 2023 г.
Протокол № 02-06-03

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ СИСТЕМЫ
УПРАВЛЕНИЯ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
квалификация (степень) выпускника – бакалавр
Б1.В.ДВ.01.01

Рассмотрено и одобрено
на заседании кафедры
24 мая 2023 г., протокол №10

Разработчик: Арсений Р.М.,
к.п.н., и.о. зав. каф. туризма и
гостиничного дела
Рецензент: Перла Я.Н., управляющая отелем
«Benedict Hotel&SPA», ООО «Никольское»

Химки 2023

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся компетенции ПК-7 средствами дисциплины «Автоматизированные системы управления в индустрии гостеприимства».

Задачи дисциплины:

- 1) развитие у обучающихся знаний о факторах, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- 2) формирование у обучающихся способности разрабатывать программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде Интернет;
- 3) формирование у обучающихся умений и навыков оценки эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

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
Технологический	ПК-7 Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ПК-7.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-7.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет</p> <p>ПК-7.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знает факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умеет разрабатывать программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет.</p> <p>Владеет навыками оценки эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП и этапы формирования компетенций

Дисциплина «Автоматизированные системы управления в индустрии гостеприимства» относится к дисциплинам части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений. Компетенции, формируемые дисциплиной «Автоматизированные системы

управлении в индустрии гостеприимства», 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	
		7	-
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	56	56	-
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	14	14	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	4	4	-
практические занятия (ЗСТ ПР):	34	34	-
- 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	-
Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе	88	88	-
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	86	86	-
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	2	2	-
Форма промежуточной аттестации	зачет		
Общая трудоемкость дисциплины: часы	144	144	-
зачетные единицы	4	4	-

4.2. Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс	
		5 ЗС	5 ЛС
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	12	8	4
занятия лекционного типа (ЗЛТ)		4	-
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	2	-	2

Вид учебной работы	Всего часов	Курс	
		5 ЗС	5 ЛС
программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)			
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
Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе	132	64	68
СРУз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	128	64	64
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	4	-	4
Форма промежуточной аттестации	зачет		
Общая трудоемкость дисциплины: часы	144	144	-
зачетные единицы	4	4	-

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Содержание раздела (темы)
1	Автоматизированные системы управления в индустрии гостеприимства	Понятие, назначение АСУ в индустрии гостеприимства. Виды АСУ в гостиничном бизнесе: десктопные, облачные. Функции АСУ в индустрии гостеприимства.
2	Основные настройки АСУ гостиницы	Работа в системе, общие настройки. Создание категории номера, номерного фонда, квоты номеров, тарифных планов, наследуемых тарифов, ограничений в тарифе
3	Управление бронированием	Операции с бронированием: создание, изменение, отмена. Работа с профилями гостей. Работа с заметками, шахматкой бронирования. Работа с модулем «Горничные». Работа с модулем «Ремонт».
4	Маркетинг и дополнительные услуги	Создание дополнительных услуг в системе, настройка дополнительных услуг в тарифе, настройка трансферов. Настройка Welcome-письма, Feedback-письма. Создание анкет, запуск анкетирования. Создание промокода, бронирование с помощью промокода. Работа с конкурентами. Тенденции и закономерности. Evenue management.
5	Конструктор гостиничных сайтов	Создание, оформление, запуск сайта гостиницы с помощью облачного конструктора. Настройка мотиваторов,

		управление контентом. Бронирование через сайт. Сайт на английском языке.
6	Управление динамическим ценообразованием	Создание в АСУ уровней цен, управление загрузкой гостиницы и тарифами
7	Отчетность менеджера в АСУ	Статистика и отчеты, общие показатели в отчетах, отчет менеджера

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.	Автоматизированные системы управления в индустрии гостеприимства	ПК-7	22	8	2	-	6	-	14
2.	Основные настройки АСУ гостиницы	ПК-7	20	8	2	-	6	-	12
3.	Управление бронированием	ПК-7	20	8	2	2	4	-	12
4.	Маркетинг и дополнительные услуги	ПК-7	20	8	2	-	6	-	12
5.	Конструктор гостиничных сайтов	ПК-7	20	8	2	2	4	-	12
6.	Управление динамическим ценообразованием	ПК-7	18	6	2	-	4	-	12
7.	Отчетность менеджера в АСУ	ПК-7	18	6	2	-	4	-	12
	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)	ПК-7	2	2	-	-	-	2	-
	Форма промежуточной аттестации (зачет)	ПК-7	4	2	-	-	-	2	2
	Всего часов		144	56	14	4	34	4	88

5.2.2. 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	
1.	Автоматизированные системы управления в индустрии гостеприимства	ПК-7	24	4	2	-	2	-	20
2.	Основные настройки АСУ гостиницы	ПК-7	18	-	-	-	-	-	18
3.	Управление бронированием	ПК-7	18	-	-	-	-	-	18
4.	Маркетинг и дополнительные услуги	ПК-7	22	4	2	-	2	-	18
5.	Конструктор гостиничных сайтов	ПК-7	18	-	-	-	-	-	18
6.	Управление динамическим ценообразованием	ПК-7	18	-	-	-	-	-	18
7.	Отчетность менеджера в АСУ	ПК-7	18	-	-	-	-	-	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)	ПК-7	2	2	-	-	-	2	-
	Форма промежуточной аттестации (зачет)	ПК-7	6	2	-	-	-	2	4
	Всего часов		144	12	4	-	4	4	132

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. Автоматизированные системы управления в индустрии гостеприимства

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний о возможностях управления и продвижения предприятия за счет использования автоматизированных систем управления в индустрии гостеприимства.

Компетенции:

ПК-7 Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о возможностях управления и продвижения предприятия за счет использования автоматизированных систем управления в индустрии гостеприимства.

Тема 2. Основные настройки АСУ гостиницы

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний о возможностях управления и продвижения предприятия за счет использования автоматизированных систем управления в индустрии гостеприимства.

Компетенции:

ПК-7 Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о возможностях управления и продвижения предприятия за счет использования автоматизированных систем управления в индустрии гостеприимства.

Тема 3. Управление бронированием

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся умений применения технологий создания и управления бронированиями через АСУ в индустрии гостеприимства.

Компетенции:

ПК-7 Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Тип занятия: семинар, лабораторная работа

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Выполнение практического задания в рамках лабораторной работы на выявление сформированности умений применения технологий создания и управления бронированиями через АСУ в индустрии гостеприимства.

Тема 4. Маркетинг и дополнительные услуги

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний о маркетинговых возможностях продвижения за счет применения АСУ в индустрии гостеприимства.

Компетенции:

ПК-7 Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о маркетинговых возможностях продвижения за счет применения АСУ в индустрии гостеприимства.

Тема 5. Конструктор гостиничных сайтов

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся умений создавать интернет-сайт гостиничного предприятия, применяя инструменты АСУ в индустрии гостеприимства.

Компетенции:

ПК-7 Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Тип занятия: семинар, лабораторная работа

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

Выполнение практического задания в рамках лабораторной работы на выявление сформированности умений создавать интернет-сайт гостиничного предприятия, применяя инструменты АСУ в индустрии гостеприимства.

Тема 6. Управление динамическим ценообразованием

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний об особенностях продвижения и продаж в индустрии гостеприимства за счет настройки динамического ценообразования в АСУ.

Компетенции:

ПК-7 Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии), групповой проект.

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях продвижения и продаж в индустрии гостеприимства за счет настройки динамического ценообразования в АСУ.

Тема 7. Отчетность менеджера в АСУ

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний об особенностях ведения статистики и отчетности в АСУ в индустрии гостеприимства.

Компетенции:

ПК-7 Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии), групповой проект.

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях ведения статистики и отчетности в АСУ в индустрии гостеприимства.

6.2. Самостоятельная работа обучающихся

Тема 1. Автоматизированные системы управления в индустрии гостеприимства

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

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о возможностях управления и продвижения предприятия за счет использования автоматизированных систем управления в индустрии гостеприимства.

Тема 2. Основные настройки АСУ гостиницы

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

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о возможностях управления и продвижения предприятия за счет использования автоматизированных систем управления в индустрии гостеприимства.

Тема 3. Управление бронированием

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

Подготовка к выполнению практического задания на выявление сформированности умений применения технологий создания и управления бронированиями через АСУ в индустрии гостеприимства.

Тема 4. Маркетинг и дополнительные услуги

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

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о маркетинговых возможностях продвижения за счет применения АСУ в индустрии гостеприимства.

Тема 5. Конструктор гостиничных сайтов

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

Подготовка к выполнению практического задания на выявление сформированности создавать интернет-сайт гостиничного предприятия, применяя инструменты АСУ в индустрии гостеприимства.

Тема 6. Управление динамическим ценообразованием

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

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях продвижения и продаж в индустрии гостеприимства за счет настройки динамического ценообразования в АСУ.

Тема 7. Ответность менеджера в АСУ

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

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях ведения статистики и отчетности в АСУ в индустрии гостеприимства.

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. Гостиничное дело : учебное пособие : [16+] / И. Ф. Игнатьева, И. Н. Чурилина, Т. Ю. Анисимов [и др.] ; под ред. И. Ф. Игнатьевой, И. Н. Чуриловой ; Российский государственный педагогический университет им. А. И. Герцена. – Санкт-Петербург : Российский государственный педагогический университет им. А.И. Герцена (РГПУ), 2020. – 300 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=69246> 7

2. Абдель Вахед Э. А. М.. Современные технологии в индустрии туризма и гостиничном сервисе : учебник : [16+] / Абдель Вахед Э. А. М., В. А. Мендельсон, Л. Н. Абуталипова ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2021. – 204 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701229>

3. Гришко, Н. И. Гостиничное хозяйство : учебное пособие / Н. И. Гришко. – Минск : РИПО, 2021. – 252 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697069>

4. Организация туристской и гостиничной деятельности : учебное пособие : [16+] / Е. В. Кулагина, И. Е. Карасев, О. В. Лукина [и др.] ; ред. О. В. Маер ; Омский государственный технический университет. – Омск : Омский государственный технический университет (ОмГТУ), 2021. – 142 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=700635>

8.2. Дополнительная литература

1. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536173>

2. Системы управления технологическими процессами и информационные технологии : учебное пособие для вузов / В. В. Троценко, В. К. Федоров, А. И. Забудский, В. В. Комендантов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 136 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09938-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539719>

3. Антимиров, В. М. Системы автоматического управления : учебное пособие для вузов / В. М. Антимиров ; под научной редакцией В. В. Телицина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 92 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18320-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534790>

9. Обновляемые современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

9.1. Обновляемые современные профессиональные базы данных

1. <https://www.travelline.ru> – АСУ Travelline;
2. <https://bnovo.ru> – АСУ Bnovo;
3. <https://rkeeper.ru> – АСУ R-keeper;
4. <https://iiko.ru> – АСУ Iiko;
5. <https://welcomezone.ru> - Профессиональная база данных в сфере гостеприимства;
6. <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm> – Официальный сайт Министерства экономического развития, раздел «Туризм»;
7. <https://rosstat.gov.ru/statistics/turizm> - Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики, раздел «Туризм»;
8. <https://rosstat.gov.ru/ps/tourism/> - Статистика туризма в России (Росстат);
9. <https://russpass.ru> – Цифровая экосистема в туризме (Набор услуг для планирования путешествий по России и участников туристской отрасли);
10. <https://fsa.gov.ru/use-of-technology/elektronnye-reestry> - Реестры объектов туристской индустрии Федеральной службы по аккредитации;
11. <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm> - Реестры в туризме Министерства экономического развития;
12. <https://национальныепроекты.рф/projects/turizm> - Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства»;
13. <https://www.rst.gov.ru> – Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии;
14. <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;

15. <https://persona-grata.ru/yuridicheskie-uslugi/turbiznes-2023-trebovaniya-zakonodatelstva-gosty-v-sfere-turizma> - Национальные стандарты в сфере туризма;
16. <https://russia.travel> - Информационный портал о туризме в России;
17. <https://www.unwto.org/ru> - Официальный сайт Всемирной туристской организации;
18. <https://туризм.рф> - Официальный сайт Корпорации «Туризм.рф»;
19. <https://www.tourdom.ru> - Профессиональный портал о туризме;
20. <https://profi.travel> - Профессиональный портал о туризме «Profi Travel»;
21. <https://tonkosti.ru> - Портал «Тонкости туризма»;
22. <https://www.tourdom.ru/hotline> - Электронный журнал «Горячая линия. Туризм»;
23. <https://hospitalityguide.ru> - Hospitality Guide - Деловой портал об индустрии гостеприимства;
24. <https://www.frontdesk.ru> - Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса;
25. <https://hoteliernews.ru> - Информационный портал о гостиничном бизнесе;
26. <https://www.atorus.ru> - Официальный сайт Ассоциации туроператоров России;
27. <https://agipe.ru> - Официальный сайт Ассоциации гидв-переводчиков, экскурсоводов и турменеджеров;
28. <https://www.tourismsafety.ru> - Официальный сайт Ассоциации "Безопасность туризма";
29. <https://ocig.ru> - Официальный сайт Общероссийского союза индустрии гостеприимства;
30. <https://rha.ru> - Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации;
31. <https://favt.gov.ru> - Официальный сайт Федерального агентства воздушного транспорта (Росавиация);
32. <https://mintrans.gov.ru> - Официальный сайт Министерства транспорта РФ;
33. <https://customs.gov.ru> - Официальный сайт Федеральной таможенной службы;
34. <https://culture.gov.ru> - Официальный сайт Министерства культуры РФ;
35. <https://www.mid.ru> - Официальный сайт Министерства иностранных дел РФ;
36. <https://www.rosпотребнадзор.ru> - Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор);
37. <https://cgon.rosпотребнадзор.ru> - Официальный сайт Центра гигиенического образования населения Роспотребнадзора;
38. <https://dreamchef.ru> - Официальный сайт Национальной ассоциации кулинаров России;
39. <https://chefs.expert> - Профессионально-информационный портал гильдии шеф-поваров;
40. <https://guide.michelin.com/en/restaurants/russian> - Гид Мишлен Россия;
41. <https://rusnka.ru> - Официальный сайт Национальной курортной ассоциации;
42. <https://www.iata.org> - Официальный сайт Международной ассоциации воздушного транспорта (IATA)
43. <https://www.icao.int> - Официальный сайт Международной организации гражданской авиации (ICAO);
44. <https://www.femteconline.org> - Официальный сайт Всемирной федерации водолечения и климатолечения (FEMTEC);
45. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/ru> - Цели в области устойчивого развития;
46. <https://sdgs.un.org/ru/topics/sustainable-tourism> - Официальный сайт

Департамента по экономическим и социальным вопросам ООН (Устойчивый туризм);

47. <http://www.oits-isto.org> – Официальный сайт Международной организации социального туризма (OITS);

48. <https://www.scopus.com> - Реферативная и справочная база данных рецензируемой литературы Scopus;

49. <https://apps.webofknowledge.com> - Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных Web of Science;

50. <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;

51. <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. 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. ЭБС «Юрайт»;

3. 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).