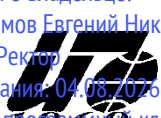


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Трофимов Евгений Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 04.08.2026 09:49:53
Уникальный идентификатор документа:
c379adf0ad4f91cbbf100b7fc3323cc41cc52545



Образовательное частное учреждение высшего образования
«Российская международная академия туризма»

Факультет менеджмента туризма
Кафедра менеджмента и экономики

Принято Ученым Советом
24 июня 2026 г.
Протокол № 02-06-03

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
В.Ю. Питюков
23 июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Управление изменениями»

по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело,
профиль «Организация и управление в международном гостиничном бизнесе»
квалификация (степень) выпускника – бакалавр
Б1.О.24

Рассмотрено и одобрено
на заседании кафедры
от 10 июня 2026 г., протокол №10

Разработчик: Горбачева
Л.В., ст. преподаватель
кафедры менеджмента и
экономики

Химки 2026

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся компетенций ОПК-5 средствами дисциплины «Управление изменениями».

Для реализации поставленной цели в процессе преподавания дисциплины решаются следующие **задачи**:

- формирование у студентов общих научных представлений о содержании, важнейших процессах и методах проведения изменений в организации;
- изучение закономерностей и принципов управления организационными изменениями, их взаимосвязи с изменениями внешней среды и жизненным циклом организации;
- формирование у студентов знаний и практических навыков диагностики состояния организации, выявления необходимости организационных изменений и применения методов управления изменениями;
- уяснение особенностей проведения изменений применительно к отдельным функциональным блокам организации;
- формирование умений и навыков управления проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений в гостиничном деле
- развитие навыков творческого осмысления постоянно меняющихся социально – экономических условий хозяйственной деятельности и самостоятельного поиска решений для подготовки и реализации изменений в условиях сопротивления их проведению;
- формирование навыков документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций в гостиничном деле, при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений в гостиничном деле
- формирование умений и навыков нахождения организационно-управленческих решений и готовности нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений в гостиничном деле

2. Требования к результатам освоения дисциплины

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 ОП, и содержании дисциплины (модуля):

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-5 Способен разрабатывать обоснованные организационно-управленческие решения с учетом их социальной значимости, содействовать их реализации в условиях сложной и динамичной среды и оценивать их последствия;

Тип задач профессиональной деятельности	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной	ОПК-5.1 Определяет, анализирует, оценивает производственно-экономические показатели предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-5.2 Принимает экономически обоснованные	Знает основы производственно-экономических показателей деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. Умеет определять, анализировать, оценивать основные производственные экономические показатели

	деятельности	управленческие решения ОПК-5.3 Обеспечивает экономическую эффективность организаций в сфере гостеприимства и общественного питания	предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с целью обеспечения экономической эффективности. Владеет способами анализа производственно-экономических показателей предприятия сферы гостеприимства и общественного питания для принятия экономически обоснованного управленческого решения.
--	--------------	---	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП и этапы формирования компетенций

Дисциплина «Управление изменениями» относится к обязательной части и изучается в 7-ом семестре по очной форме обучения.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

4.1. Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		7
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	50	50
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	16	16
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
Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе	58	58
СРуз -самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям и курсовым проектам (работам)	56	56
СРпа -самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	2	2
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой	
Общая трудоемкость дисциплины: часы	108	108
зачетные единицы	3	3

5. Содержание дисциплины

Особенности организации как социально-экономической системы. Модели организационного развития и изменений. Технологии организационных изменений и реструктуризация организации. Система управления организационными изменениями и организационная культура. Современный инструментарий диагностики готовности предприятия и целесообразности внедрения организационных изменений. Управление проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений. Оценка эффективности проведенных изменений. Ответственность за принятие управленческих решений в гостиничном деле с позиций социальной значимости принимаемых решений. Документальное оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций в гостиничном деле при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений.

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Разделы дисциплины и наименование тем	Содержание тем
I.	Особенности организации как социально-экономической системы. Модели организационного развития и изменений в гостиничном деле	Системный подход к построению организации. Характеристика основных элементов и связей в организации. Влияние внешней среды на формирование организации в гостиничном деле. Внешние причины организационных изменений. Цели развития. Роль менеджмента в обеспечении организационных изменений в гостиничном деле. Основные компоненты организационных изменений. Условия эффективного проведения организационных изменений в гостиничном деле. Концепция фазовой трансформации бизнеса Грейнера. Модель жизненного цикла И. Адизеса. Рациональный инкрементализм Минцберга и Куина. Модель организационных изменений К. Левина. Модель конгруэнтности организационного поведения Надлера и Ташмена. Теория организационных изменений Бира. Теория организационных изменений Н. Нориа. Модель "кривая перемен" Д. Дакка. Модель организационных изменений Грейнера. Организационно-управленческие решения в менеджменте и готовность нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений в гостиничном деле.
II.	Технологии организационных изменений и реструктуризация организации в гостиничном деле	Прикладные приемы организационных изменений в гостиничном деле. Управление по целям. Командообразование. Тренинг на основе управленческой решетки Блейка и Моутона. Межгрупповое конфронтационное совещание. Препроектирование работ. Организационное зеркало. Причины сопротивления изменениям. Виды сопротивления: социальные и технологические аспекты. Методы преодоления сопротивления изменениям в гостиничном деле. Построение организационной структуры с использованием различных подходов в гостиничном деле. Анализ организационной структуры в гостиничном деле. Условия проведения реструктуризации. Этапы проведения реструктуризации в гостиничном деле. Способность участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных

		изменений в гостиничном деле.
III.	Система управления организационными изменениями и организационная культура в гостиничном деле	Процессный подход в анализе организации в гостиничном деле. Проблемы эффективности самостоятельных бизнес-процессов и их комплекса. Методы проведения оптимизации бизнес-процессов в гостиничном деле. Концепции реинжиниринга. Этапы проведения ре-инжиниринга. Универсальная модель реинжиниринга функциональной структуры организации. Содержание организационной культуры в гостиничном деле. Организационное развитие как метод изменения организационной культуры. Уровни организационной культуры Э. Шайну. Типы организационной культуры Дилл, Акофф, Хэнди, Камерон. Функции организационной культуры. Методы диагностики корпоративной культуры. Влияние организационной культуры на эффективность организации. Обучающаяся организация как метод изменения организационной культуры. Признаки обучающейся организации Сенге. Теория создания организационного знания Такеучи. Колесо обучения Кима. Развитие подход к управлению качеством в управленческой науке. Основные положения концепции TQM. Использование стандартов качества в рамках подхода TQM в гостиничном деле. Способность участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений в гостиничном деле.
IV.	Современный инструментарий диагностики готовности предприятия и целесообразности внедрения организационных изменений. Оценка эффективности проведенных изменений в гостиничном деле	Показатели готовности организации к изменениям. Организационно-управленческие решения и готовность нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений в гостиничном деле. Критическое, фактическое и желаемое состояния организации. Матрица оценки возможностей проведения организационных изменений в гостиничном деле. Виды планирования изменений в гостиничном деле. Структура и содержание процесса планирования активных и пассивных организационных изменений. Технологии подготовки, внедрения и корректировки изменений по развитию организации в гостиничном деле. Показатели готовности организации к изменениям. Критическое, фактическое и желаемое состояния организации. Матрица оценки возможностей проведения организационных изменений. Виды планирования изменений. Структура и содержание процесса планирования активных и пассивных организационных изменений в гостиничном деле. Технологии подготовки, внедрения и корректировки изменений по развитию организации. Сущность, цели и задачи игрового имитационного моделирования. Проблемно-ситуационные игры. Обобщенная модель проблемно-ситуационной игры. Проблемы организации в гостиничном деле, технология их оценки и разрешения. Понятие эффективности управления в гостиничном деле. Номенклатура показателей, характеризующих эффективность процесса управления изменениями. Качество. Результативность. Эффективность. Конкурентоспособность. Технология оценки эффективности мер по управлению изменениями в гостиничном деле. Владение навыками документального оформления

		решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений в гостиничном деле.
--	--	--

5.2. Разделы дисциплины и виды занятий, коды формулируемых компетенций

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)	
Разделы дисциплины и наименование тем								
Особенности организации как социально-экономической системы. Модели организационного развития и изменений в гостиничном деле	ОПК-4	24	10	4		6		14
Технологии организационных изменений и реструктуризация организации в гостиничном деле	ОПК-4	26	12	4		8		14
Система управления организационными изменениями и организационная культура в гостиничном деле	ОПК-4	26	12	4		8		14
Современный инструментарий диагностики готовности предприятия и целесообразности внедрения организационных изменений. Оценка эффективности проведенных изменений в гостиничном деле	ОПК-4	26	12	4		8		14
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)	ОПК-4	2	2				2	
Форма промежуточной аттестации (зачет с оценкой)	ОПК-4	4	2				2	2
Всего часов		108	50	16		30	4	92

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. Особенности организации как социально-экономической системы. Модели организационного развития и изменений в гостиничном деле

Цель занятия: формирование комплексных знаний об основных компонентах организационных изменений, способах нахождения организационно-управленческих решений и готовности нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений в гостиничном деле

Компетенции:

ОПК 4. Способен выявлять и оценивать новые рыночные возможности, разрабатывать бизнес планы создания и развития новых направлений деятельности и организаций

Тип занятия практическое занятие

Форма проведения групповые дискуссии, доклад

1. Дискуссия. Основная тема (либо проблема) для обсуждения: Системный подход к построению организации. Социальная значимость принимаемых решений в гостиничном деле

2. Доклад

Темы докладов:

- Системный подход к построению организации в гостиничном деле.
- Характеристика основных элементов и связей в организации в гостиничном деле.
- Влияние внешней среды на формирование организации в гостиничном деле.
- Внешние причины организационных изменений в гостиничном деле.
- Цели развития.
- Роль менеджмента в обеспечении организационных изменений в гостиничном деле.
- Основные компоненты организационных изменений в гостиничном деле.
- Условия эффективного проведения организационных изменений. Концепция фазовой трансформации бизнеса Грейнера.
- Модель жизненного цикла И. Адизеса.
- Рациональный инкрементализм Минцберга и Куина.
- Модель организационных изменений К. Левина.
- Модель конгруэнтности организационного поведения Надлера и Ташмена.
- Теория Е организационных изменений Бира.

- Теория организационных изменений Н. Нориа.
- Модель "кривая перемен" Д. Дакка. Модель организационных изменений Грейнера.
- Комплексные и специфические риски.
- Организационно-управленческие решения и готовности нести за них ответственность в гостиничном деле.
- Социальная значимость принимаемых решений в гостиничном деле

Тема 2. Технологии организационных изменений и реструктуризация организации в гостиничном деле

Цель занятия: формирование комплексных знаний о методах преодоления сопротивления изменениям, об управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений в гостиничном деле

Компетенции:

ОПК 4. Способен выявлять и оценивать новые рыночные возможности, разрабатывать бизнес планы создания и развития новых направлений деятельности и организаций

Тип занятия практическое занятие

Форма проведения групповые дискуссии, доклад

1. Дискуссия. Основная тема (либо проблема) для обсуждения: Преодоления сопротивления изменениям, программы внедрения технологических и продуктовых инноваций, программы организационных изменений.

2. Доклад.

Темы докладов:

- Прикладные приемы организационных изменений в гостиничном деле.
- Управление по целям в гостиничном деле.
- Управление проектом в гостиничном деле
- Командообразование в гостиничном деле.
- Тренинг на основе управленческой решетки Блейка и Моутона.
- Межгрупповое конфронтационное совещание.
- Препроектирование работ в гостиничном деле.
- Организационное зеркало в гостиничном деле.
- Причины сопротивления изменениям в гостиничном деле.
- Виды сопротивления: социальные и технологические аспекты.
- Методы преодоления сопротивления изменениям.
- Построение организационной структуры с использованием различных подходов.
- Анализ организационной структуры в гостиничном деле.
- Условия проведения реструктуризации в гостиничном деле.
- Этапы проведения реструктуризации в гостиничном деле.
- Риски в управлении персоналом в гостиничном деле.
- Программа внедрения технологических и продуктовых инноваций в гостиничном деле.
- Программа организационных изменений в гостиничном деле

Тема 3. Система управления организационными изменениями и организационная культура в гостиничном деле

Цель занятия: формирование комплексных знаний о методах проведения оптимизации бизнес-процессов в гостиничном деле, умений и навыков поиска организационно-управленческих решений, участия в управлении проектом, программой

внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений в гостиничном деле

Компетенции:

ОПК 4. Способен выявлять и оценивать новые рыночные возможности, разрабатывать бизнес планы создания и развития новых направлений деятельности и организаций

Тип занятия практическое занятие

Форма проведения групповые дискуссии, доклад, ситуационная задача

1. Дискуссия. Основная тема (либо проблема) для обсуждения: Методы проведения оптимизации бизнес-процессов в гостиничном деле. Разработка программы организационных изменений в гостиничном деле

2. Доклад

Темы докладов:

1. Процессный подход в анализе организации в гостиничном деле.
2. Проблемы эффективности самостоятельных бизнес-процессов и их комплекса.
3. Методы проведения оптимизации бизнес-процессов в гостиничном деле.

Содержание организационной культуры в гостиничном деле.

4. Организационное развитие как метод изменения организационной культуры.
5. Уровни организационной культуры Э. Шайну.
6. Типы организационной культуры Дилл, Акофф, Хэнди, Каме-рон.
7. Функции организационной культуры.
8. Методы диагностики корпоративной культуры.
9. Влияние организационной культуры на эффективность организации.
10. Обучающаяся организация как метод изменения организационной культуры.
11. Признаки обучающейся организации Сенге.
12. Теория создания организационного знания Такеучи.
13. Колесо обучения Кима.
14. Использование стандартов качества в рамках подхода TQM в гостиничном деле.
15. Программы организационных изменений в гостиничном деле

3. Ситуационная задача на формирование умений и навыков поиска организационно-управленческих решений, участия в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений в гостиничном деле

Тема 4. Современный инструментарий диагностики готовности предприятия и целесообразности внедрения организационных изменений. Оценка эффективности проведенных изменений в гостиничном деле

Цель занятия: формирование комплексных знаний о технологии подготовки, внедрения и корректировки изменений по развитию организации в гостиничном деле; навыков поиска организационно-управленческих решений и готовность нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений, навыков участия в управлении проектом, навыков документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных в гостиничном деле

Компетенции:

ОПК 4. Способен выявлять и оценивать новые рыночные возможности, разрабатывать бизнес планы создания и развития новых направлений деятельности и организаций

Тип занятия практическое занятие

Форма проведения групповые дискуссии, доклад, кейс-задача

1. Дискуссия. Основная тема (либо проблема) для обсуждения: Технологии подготовки, внедрения и корректировки изменений по развитию организации в гостиничном деле, особенности документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений в гостиничном деле.

2. Доклад

Темы для докладов

1. Показатели готовности организации к изменениям.
2. Организационно-управленческие решения и готовность нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений в гостиничном деле
3. Матрица оценки возможностей проведения организационных изменений в гостиничном деле.
4. Виды планирования изменений в гостиничном деле.
5. Структура и содержание процесса планирования активных и пассивных организационных изменений.
6. Технологии подготовки, внедрения и корректировки изменений по развитию организации в гостиничном деле.
7. Показатели готовности организации к изменениям.
8. Критическое, фактическое и желаемое состояния организации.
9. Матрица оценки возможностей проведения организационных изменений.
10. Структура и содержание процесса планирования активных и пассивных организационных изменений в гостиничном деле.
11. Технологии подготовки, внедрения и корректировки изменений по развитию организации.
12. Проблемы организации на гостиничном рынке, технология их оценки и разрешения.
13. Понятие эффективности управления в гостиничном деле.
14. Номенклатура показателей, характеризующих эффективность процесса управления изменениями.
15. Технология оценки эффективности мер по управлению изменениями в гостиничном деле.
16. Особенности документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений в гостиничном деле

3. Кейс-задача на формирование умений и навыков поиска организационно-управленческих решений и готовность нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений, навыков участия в управлении проектом, навыков документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных в гостиничном деле

6.2. Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Виды работы	Формы контроля	Часы очное	Часы заочное	Коды компетенций
1	Особенности организации как социально-экономической системы. Модели организационного развития	Изучение литературы по теме Подготовка сообщения или доклада	Доклад	14	26	ОПК-5

	изменений в гостиничном деле					
2	Технологии организационных изменений и реструктуризация организации в гостиничном деле.	Изучение литературы по теме Подготовка сообщения или доклада	Доклад	16	32	ОПК-5
3	Система управления организационными изменениями и организационная культура в гостиничном деле	Изучение литературы по теме, подготовка к докладу, подготовка к ситуационной задаче	Доклад Ситуационная задача	14	34	ОПК-5
4	Современный инструментальный диагностики готовности предприятия и целесообразности внедрения организационных изменений. Оценка эффективности проведенных изменений в гостиничном деле	Изучение литературы по теме, подготовка к докладу, подготовка к кейс-задаче	Доклад Кейс-задача	16	29	ОПК-5

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. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основная:

1. Коротков, Э. М. Управление изменениями : учебник и практикум для вузов / Э. М. Коротков, М. Б. Жернакова, Т. Ю. Кротенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 278 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02315-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583094>
2. Мотышина, М. С. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов ; под редакцией М. С. Мотышиной. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 282 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10440-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586941>
3. Саратовцев, Ю. И. Управление изменениями : учебник и практикум для вузов / Ю. И. Саратовцев. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 409 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03111-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583779>
4. Спивак, В. А. Управление изменениями : учебник для вузов / В. А. Спивак. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 357 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03358-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583321>

Дополнительная:

1. Дорофеева, Л. И. Организационное поведение : учебник и практикум для вузов / Л. И. Дорофеева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 378 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07617-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512742>
2. Дубина, И. Н. Творческие решения в управлении и бизнесе : учебник для вузов / И. Н. Дубина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 325 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08605-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585170>
3. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583189>
4. Феденева, И. Н. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / И. Н. Феденева, В. П. Нехорошков, Л. К. Комарова ; ответственный редактор В. П. Нехорошков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 205 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06479-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584919>
5. Фролов, Ю. В. Управление знаниями : учебник для вузов / Ю. В. Фролов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 324 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05521-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586187>

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»;
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).