

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14
Уникальный программный идентификатор:
24f866be2aca16484076a8cbb3c509e9531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Выбрана
на заседании кафедры

Утверждена

Советом по учебно-методическим вопросам
и качеству образования

18.11.2019 г.

протокол № 5

Зав. кафедрой Ергунова О.Т.



(подпись)

Карх Д.А.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Технологии гостиничной деятельности
Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль	Гостиничная и ресторанный деятельность
Форма обучения	очная
Год набора	2020

Разработана:
Доцент, канд. пед. наук
Радыгина Е.Г.

Екатеринбург
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	4
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	10
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	10
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	11
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	12

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017г. №515)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины (модуля) «Технологии гостиничной деятельности» является формирование у студентов системы знаний о технологии гостиничной деятельности как совокупности операций и процессов в предоставлении услуг размещения и гостеприимства туристам.

Основные задачи изучения дисциплины заключаются:

- в обеспечении планомерного, систематического изучения основ технологических процессов в индустрии гостеприимства;
- в формировании системы знаний о содержании деятельности служб гостиничного комплекса, связанных с приемом и обслуживанием гостей,
- в ознакомлении с материально-техническим обеспечением процесса приема и обслуживания в туристско-гостиничных комплексах;
- в обеспечении изучения требований стандартов и др. нормативно-технических документов по гостиничному обслуживанию;
- в развитии умений и навыков по организации и технологии эффективного взаимодействия в контактной зоне гостиничного предприятия;
- в формировании системы рациональных приемов использования зданий, сооружений, оборудования гостиниц;
- способствовать профессиональной ориентации и формированию профессиональной компетентности студентов в сфере гостиничного сервиса;
- способствовать формированию представлений о социальной значимости работы бакалавра в сфере гостиничного сервиса

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 4						
Зачет с оценкой	108	48	32	16	60	3

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	<p>ИД-1.ПК-3 Знать: Спецификацию услуг организаций сферы питания на основе современных технологий.</p> <p>Уметь: Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.</p> <p>Иметь навыки: Разработки предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями злововья.</p>

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 4		108					
Тема 1.	Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах	12	4		2	6	
Тема 2.	Технология бронирования мест (номеров)	14	4		2	8	
Тема 3.	Технология работы службы приема и размещения	18	8		2	8	
Тема 4.	Технология обслуживания номерного фонда	18	4		2	12	
Тема 5.	Склад в гостинице	8	4		2	2	
Тема 6.	Прачечная в гостинице	12	2		2	8	
Тема 7.	Бизнес-услуги в гостинице	12	2		2	8	
Тема 8.	Инновационные технологии в гостиницах	14	4		2	8	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1	Тест (приложение 4)	Тест из 50 вопросов	5 баллов
Тема 3-5	Задача (приложение 4)	Составление технологической карты по процессам бронирования, обслуживания в службе приема и размещения, обслуживания номерного фонда	5 баллов
Тема 6-7	Кейс (приложение 4)	Собеседование со студентами по темам	зачтено

Тема 7-8	Доклад, сообщение (приложение 4)	Защита доклада по технологии предоставления бизнес-услуг в гостинице, инновационным технологиям в сфере гостеприимства	зачтено
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
4 семестр (ЗаО)	Экзаменационные билеты (приложение 5)	Билет состоит из трех вопросов: 2 - теоретические, 1 - практический (кейс)	5 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах Виды услуг, предоставляемых гостиницами. Гостевой цикл. Содержание организации обслуживания в гостиницах. Связь организации и технологии обслуживания. Гостиничные службы и их функции. Формы обслуживания в гостиницах. Технологическая схема обслуживания. <u>Нормативно-правовая база гостиничной деятельности.</u></p>
<p>Тема 2. Технология бронирования мест (номеров) Определение и показатели бронирования. Виды бронирования. Процесс бронирования. Способы бронирования. Оформление заказов на бронирование номеров. Виды и формы документации в деятельности службы бронирования.</p>
<p>Тема 3. Технология работы службы приема и размещения Порядок регистрации и размещения гостей. Особенности регистрации туристских групп. Особенности регистрации иностранных гостей. Виды и правила расчетов с гостями. Организация выезда гостя. Ночной аудит. Виды и формы документации в деятельности службы приема и размещения.</p>
<p>Тема 4. Технология обслуживания номерного фонда Виды гостиничных помещений. Организация уборочных работ. Подготовка номеров к заселению. Технология выполнения различных видов уборочных работ. Подготовка горничной к работе. Нормативы проведения уборочных мероприятий. Контроль качества уборки. Уборочные средства. Уборочная техника и инвентарь. Виды и формы документации в деятельности службы номерного фонда.</p>
<p>Тема 5. Склад в гостинице Функциональное назначение и оснащение складов. Закупка, выдача, заказ и приемка материалов. Инвентаризация. Организация и оборудование склада для хранения белья. Хозяйственная тележка. Тележка для белья. Склад для хранения мебели. Склад для потерянных и найденных предметов. <u>Виды и формы документации на складах.</u></p>
<p>Тема 6. Прачечная в гостинице Собственная прачечная. Белье напрокат. Стирка белья вне гостиницы. Организация и оснащение помещения прачечной. Оборудование и моющие средства. Рабочие процессы в прачечной. Услуги по стирке белья для гостей. <u>Виды и формы документации в прачечной.</u></p>
<p>Тема 7. Бизнес-услуги в гостинице Виды и оснащение помещений для предоставления бизнес-услуг в гостинице. Оборудование бизнес-центров и конференц-залов. <u>Виды и формы документации при оказании бизнес-услуг.</u></p>
<p>Тема 8. Инновационные технологии в гостиницах Понятие инноваций в гостиничном бизнесе. Характеристика инновационных технологий в гостиницах. Ресурсосберегающие технологии в гостиницах. Технологии персонального обслуживания гостей.</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах 1. Покажите роль нормативно-правовой базы в разработке и реализации технологий гостиничной деятельности. 2. Назовите проблемы применения нормативно-правовой базы в гостиничной деятельности. 3. Опишите связь организации и технологии гостиничной деятельности.</p>
<p>Тема 2. Технология бронирования мест (номеров) Назовите показатели бронирования 2. Раскройте содержание процесса бронирования при разных видах бронирования. 3. Назовите основные внутренние документы, используемые в деятельности службы бронирования. 4. Разбор мини-ситуаций по проблемам бронирования</p>
<p>Тема 3. Технология работы службы приема и размещения 1. Назовите этапы процесса регистрации и размещения гостей. 2. В чем заключаются особенности регистрации туристских групп? 3. В чем заключаются особенности регистрации иностранных гостей? 4. Укажите порядок осуществления разных видов расчетов с гостями. 5. Назовите основные внутренние документы, используемые в деятельности службы приема и размещения. 6. Разбор мини-кейсов по проблемам приема и размещения гостей.</p>

<p>Тема 4. Технология обслуживания номерного фонда</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рассмотрите особенности организации уборочных работ для различных видов гостиничных помещений. 2. Назовите особенности уборочных работ при подготовке номеров к заселению 3. Раскройте специфику технологии выполнения различных видов уборочных работ 4. Назовите принципы выбора уборочных средств. 5. Назовите принципы выбора уборочной техники и инвентаря. 6. Назовите основные внутренние документы, используемые в деятельности службы номерного фонда. 7. Разбор мини-кейсов по проблемам обслуживания номерного фонда.
<p>Тема 5. Склад в гостинице</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Укажите функциональное назначение складов в гостинице. 2. Назовите требования к оснащению складов в гостинице. 3. Назовите особенности оборудования и оснащения склада для белья. 4. Назовите основные внутренние документы, используемые при закупке, выдаче, заказе и приемке материалов. 5. Разбор мини-кейсов по проблемам работы складов в гостинице.
<p>Тема 6. Прачечная в гостинице</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Назовите преимущества и недостатки собственной прачечной в гостинице. 2. Назовите основные требования к организации и оснащению помещения прачечной в гостинице. 3. Назовите принципы выбора оборудования и моющих средств. 4. Назовите основные этапы услуги по стирке белья для гостей. 5. Назовите основные внутренние документы, используемые в прачечные гостиницы. 6. Разбор мини-кейсов по проблемам работы прачечной в гостинице.
<p>Тема 7. Бизнес-услуги в гостинице</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Назовите требования к оснащению помещений для предоставления бизнес-услуг в гостинице. 2. Назовите принципы выбора оборудования бизнес-центров и конференц-залов. 3. Рассмотрите организацию взаимодействия служб гостиницы при оказании бизнес-услуг. 4. Назовите основные внутренние документы, используемые при оказании бизнес-услуг в гостинице. 5. Разбор мини-кейсов по проблемам оказания бизнес-услуг в гостинице.
<p>Тема 8. Инновационные технологии в гостиницах</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приведите примеры из отечественной и зарубежной практики инноваций в гостиницах. 2. Назовите характеристики инновационных технологий в гостиницах. 3. Разбор мини-кейсов по проблемам применения ресурсосберегающих технологий в гостиницах. 4. Разбор мини-кейсов по проблемам оказания персональных услуг в гостиницах.

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных литературных источников (статей) для подготовки обзора проблемных вопросов; 2. Подготовка к семинарам 3. Подготовка к тестированию
<p>Тема 2. Технология бронирования мест (номеров)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных литературных источников (статей) для подготовки обзора проблемных вопросов; 2. Подготовка к семинарам 3. Подготовка к тестированию 4. Составление технологической карты

<p>Тема 3. Технология работы службы приема и размещения</p> <ol style="list-style-type: none">1. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных литературных источников (статей) для подготовки обзора проблемных вопросов;2. Подготовка к семинарам3. Подготовка к тестированию4. Составление технологической карты
<p>Тема 4. Технология обслуживания номерного фонда</p> <ol style="list-style-type: none">1. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных литературных источников (статей) для подготовки обзора проблемных вопросов;2. Подготовка к семинарам3. Подготовка к тестированию4. Составление технологической карты
<p>Тема 5. Склад в гостинице</p> <ol style="list-style-type: none">1. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных литературных источников (статей) для подготовки обзора проблемных вопросов;2. Подготовка к семинарам3. Подготовка к тестированию4. Составление технологической карты
<p>Тема 6. Прачечная в гостинице</p> <ol style="list-style-type: none">1. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных литературных источников (статей) для подготовки обзора проблемных вопросов;2. Подготовка к семинарам3. Подготовка к тестированию4. Составление технологической карты
<p>Тема 7. Бизнес-услуги в гостинице</p> <ol style="list-style-type: none">1. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных литературных источников (статей) для подготовки обзора проблемных вопросов;2. Подготовка к семинарам3. Подготовка к тестированию4. Составление технологической карты
<p>Тема 8. Инновационные технологии в гостиницах</p> <ol style="list-style-type: none">1. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных литературных источников (статей) для подготовки обзора проблемных вопросов;2. Подготовка к семинарам3. Подготовка к тестированию4. Составление технологической карты

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ

Не предусмотрены

7.4. Электронное портфолио обучающегося
материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы

Не предусмотрены

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы

Не предусмотрены

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Сорокина А. В.. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальности "Гостиничный сервис". - Москва: Альфа-М: Инфра-М, 2017. - 303 с.

2. Тимохина Т. Л.. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика [Электронный ресурс]: учебник для прикладного бакалавриата. - Москва: Юрайт, 2019. - 336 с. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/432904>

3. Семеркова Л.Н., Белякова В.А.. Технология и организация гостиничных услуг [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 320 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=1023718znanium.com>

4. Семеркова Л. Н., Белякова В. А., Шерстобитова Т. И., Латынова С. В.. Технология и организация гостиничных услуг [Электронный ресурс]:учебник. - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 320 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1023718>

Дополнительная литература:

1. Корнова Г. Р., Курилова Е. В., Огурцова Ю. Н.. Управление мини-гостиницей:учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2015. - 107 с.

2. Тимохина Т. Л.. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы:учебное пособие для студентов, обучающихся по специальностям 100103 "Социально-культурный сервис и туризм", 100201 "Туризм", 080502 "Экономика и управление на предприятии сферы обслуживания" (туризм и гостиничное хозяйство). - Москва: ФОРУМ:

3. Тимохина Т. Л.. Организация приема и обслуживания туристов:учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности 080502 "Экономика и управление на предприятии сферы обслуживания" (туризм и гостиничное хозяйство). - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. -

4. Кобяк М. В., Скобкин С. С.. Управление качеством в гостинице:учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 100103 "Соц.-культур. сервис и туризм". - Москва: Магистр, 2008. - 510 с.

5. Корнева А. Т., Асанова И. М., Бакалдина С. В., Воронцова М. Г., Ковба И. А., Петрова В. Г., Корнева А. Т.. Стандарты и качество отеля. Т. 1:бизнес-энциклопедия: [в 2 т.]. - Санкт-Петербург: Бонниер Бизнес Пресс, 2008. - 1 папка

6. Федцов В. Г.. Культура гостинично-туристского сервиса:учебное пособие для студентов, обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм" и "Сервис". - Ростов-на-Дону: Феникс, 2008. - 504 с.

7. Сорокина А. В.. Организация обслуживания в гостиницах и туристических комплексах:учебное пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования, обучающихся по специальности 100105 "Гостинич. сервис". - Москва: Альфа-М: Инфра-М, 2007. - 303 с.

8. Барышева Н. А., Тарарина Л. В.. Отель - гость:практические рекомендации по содержанию отеля. - [Челябинск]: Аркаим, 2007. - 176 с.

9. Корнова Г. Р., Логинова Е. В.. Управление персоналом в организациях сферы гостеприимства [Электронный ресурс]:практикум для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 " Гостиничное дело". - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2018. - 81 с. – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/uml/18/m3012.pdf>

10. Иванов В. В., Волов А. Б.. Антикризисный менеджмент в гостиничном бизнесе [Электронный ресурс]:научное издание. - Москва: ИНФРА-М, 2011. - 336 с. – Режим доступа: <http://znaniium.com/go.php?id=197009>

11. Зайцева Н. А.. Менеджмент в сервисе и туризме [Электронный ресурс]:учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 366 с. – Режим доступа: <http://znaniium.com/go.php?id=1013812>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионное программное обеспечение:

Microsoft Windows 10 .Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017. Срок действия лицензии 30.09.2020.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft Office 2016. Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017. Срок действия лицензии 30.09.2020.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Архиватор 7-Zip. Лицензия GNU LGPLv2.1 + with unRAR restriction / LZMA SDK in the public domain. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Adobe Reader. Лицензия freeware. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

-Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 194-У-2019 от 09.01.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2020

Мир гостиниц и отельеров

[http://next stop.ru/](http://nextstop.ru/)

Портал про гостиничный бизнес

<http://prohotel.ru/>

Сайт для отельеров и партнеров отелей

<http://workinhotel.com>

Сайт Клуба отельеров Екатеринбурга

<http://www.clubhotel.ekatr.ru/>

Электронный журнал «Современный отель»

<http://www.hotelexecutive.ru>

Электронный журнал «Современный Бизнес. Отель»

<http://www.hotelstop.ru>

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.