

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков  
Должность: директор  
Дата подписания: 28.04.2026 18:52:39  
Уникальный программный ключ:  
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

1

Приложение 4  
к образовательной программе

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.18 «Технологии гостиничной деятельности»**

*(индекс, наименования дисциплины в соответствии с учебным планом)*

**43.03.03 Гостиничное дело**

*(код и наименование направления подготовки)*

**Гостиничное дело**

*(наименование образовательной программы)*

Очная/заочная  
*(формы обучения)*

2025

Санкт-Петербург

**Автор-составитель РПД:**

Преподаватель кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса Яковлев А.Р.

**Заведующий кафедрой:**

Морозова Марина Александровна, доктор экономических наук, профессор, заведующий кафедрой управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса

Рабочая программа дисциплины Б1.О.18 «Технологии гостиничной деятельности» в новой редакции одобрена на заседании кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса факультета международных отношений и политических исследований СЗИУ РАНХиГС.

Протокол от 26 августа 2025 г. № 1.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии их оценивания
5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания по контрольным точкам
6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине
7. Методические материалы по освоению дисциплины
8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

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

Дисциплина Б1.О.18 «Технологии гостиничной деятельности» обеспечивает владение следующими универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенций\*:

ОТФ/ТФ и реквизиты ПС (при наличии)**	Код компетенции **	Наименование Компетенции **	Код индикатора достижения компетенций **	Наименование индикатора достижения компетенций **	Образовательный результат **
	ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.2	Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.2 3-1 <b>Знает</b> инновационные технологии в отрасли. ОПК-1.2 У-1 <b>Умеет</b> внедрять новые технологии для повышения эффективности.
	ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1	Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1 3-1 <b>Знает</b> организационные цели и функции подразделений. ОПК-2.1 У-1 <b>Умеет</b> формулировать задачи и управлять подразделениями.
33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц Приказ Минтруда России №	ПКО-4	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	ПКО-4.1	Использует методы и технологии проектирования деятельности в индустрии гостеприимства	ПКО-4.1 3-1 <b>Знает</b> методы и технологии проектирования деятельности в индустрии гостеприимства. ПКО-4.1 У-1 <b>Умеет</b> применять современные технологии и методики для

<p>282н от 07.05.2015.</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания. Приказ Минтруда России № 281н от 07.05.2015</p> <p>33.007:</p> <p>В/01.6 Управление материальным и ресурсами департаментов (служб, отделов) гости ничного комплекса</p> <p>В/02.6 Взаимодействи е с потребителями и заинтересованн ыми сторонами</p> <p>В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гости ничного комплекса</p> <p>33.008:</p> <p>В/01.6 Управление материальным и ресурсами и персоналом де партаментов (служб, отделов) предп риятия питания</p>				<p>общественного питания</p>	<p>решения проектных задач. ПКО-4.1 У-2 <b>Умеет</b> описывать и реализовывать этапы проектной деятельности.</p>
--	--	--	--	----------------------------------	--

В/02.6 Взаимодействи е с потребителями и заинтересованн ыми сторонами					
В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предп риятия питания					

\* Дисциплина может формировать компетенцию полностью или частично.

\*\* Должно соответствовать Приложению 1 к образовательной программе

## 2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы

Общий объем дисциплины:

*Очная форма обучения*

4,00 з.е., 144 ак.час

Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 58 ак. час на контактную работу с преподавателем, из них 26 ак.час на лекции и 28 ак.час на практические занятия, 2 ак. часа на консультацию, 52 ак. час на самостоятельную работу обучающихся и 36 ак. часов на контроль.

*Заочная форма обучения*

4,00 з.е., 144 ак.час

Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 16 ак. час на контактную работу с преподавателем, из них 4 ак.час на лекции и 8 ак.час на практические занятия, 2 ак. часа на консультацию, 121 ак. час на самостоятельную работу обучающихся и 9 ак. часов на контроль.

Учебная дисциплина Б1.О.18 «Технологии гостиничной деятельности» входит в обязательную часть Блок 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы и является обязательной дисциплиной.

Цель изучения данной дисциплины - подготовка бакалавра к профессиональной деятельности в области гостеприимства; формирование у сту-

дентов соответствующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций, обеспечивающих готовность выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности; получение знаний в области технологий в гостиничном деле.

Изучение дисциплины «Технологии гостиничной деятельности» базируется на знаниях и умениях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: гостиничная индустрия, организация гостиничного дела, структура и функции гостиничного предприятия, стандартизация и контроль качества гостиничных услуг, гостиничный менеджмент, экономика гостиничного предприятия, маркетинг гостиничного предприятия, правовое обеспечение гостиничной деятельности.

Дисциплина может реализовываться с применением дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ).

Доступ к системе дистанционных образовательных технологий осуществляется каждым обучающимся самостоятельно с любого устройства на портале: <https://lms.ranepa.ru/>. Пароль и логин к личному кабинету / профилю предоставляется студенту в деканате.

Все формы текущего контроля, проводимые в системе дистанционного обучения, оцениваются в системе дистанционного обучения. Доступ к видео и материалам лекций предоставляется в течение всего семестра. Доступ к каждому виду работ и количество попыток на выполнение задания предоставляется на ограниченное время согласно регламенту дисциплины, опубликованному в СДО. Преподаватель оценивает выполненные обучающимся работы не позднее 10 рабочих дней после окончания срока выполнения.

Дисциплина читается на 1 курсе 2 семестре по очной форме обучения.

Дисциплина читается на 2 курсе 3,4 семестре по заочной форме обучения.

Формы промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом – экзамен.

### 3. Содержание и структура дисциплины

#### 3.1. Структура дисциплины Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов	ВСЕГО	Объем дисциплины, ак.час										Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации		
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий							Самостоятельная работа					
			Период теоретического обучения				Период промежуточной аттестации (сессия)								
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Кат тэк	Контроль	СРкр		СРэк	СР
Л	ВЛ	ЛР	ПЗ												
Тема 1	Теоретико-методологические основы формирования гостиничной и транспортной индустрии России и мира.	26	6	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	13	Групповое задание

Тема 2	Исторические аспекты развития сервисной деятельности в гостиничной и транспортной индустрии.	26	6	0	0	7	0	0	0	0	0	0	13	Групповое задание, Презентация
Тема 3	Основы развития сервисного обслуживания в гостиничных комплексах и на транспорте.	27	7	0	0	7	0	0	0	0	0	0	13	Презентация
Тема 4	Процесс создания гостиничного предприятия с учетом требований потребителя	27	7	0	0	7	0	0	0	0	0	0	13	Презентация
Промежуточная аттестация		36												Экзамен
<b>Итого</b>		144	26	0	0	28	0	0	2	36	0	0	52	

*Заочная форма обучения*

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов	ВС ЕГ О	Объем дисциплины, ак.час											Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации	
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий							Самостоятельная работа					
			Период теоретического обучения				Период промежуточной аттестации (сессия)			СРкр	СРэк	СР			
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ				Кат тэк		К о н т р о л ь
Л	ВЛ	ЛР	ПЗ												
Тема 1	Теоретико-методологические основы формирования гостиничной и транспортной индустрии России и мира.	34	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	30	Групповое задание
Тема 2	Исторические аспекты развития сервисной деятельности в гостиничной и транспортной индустрии.	34	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	30	Групповое задание, Презентация
Тема 3	Основы развития сервисного обслуживания в	32	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	30	Презентация

	гостиничных комплексах и на транспорте.													
Тема 4	Процесс создания гостиничного предприятия с учетом требований потребителя	33	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	31	Презентация
Промежуточная аттестация		9												Экзамен
<b>Итого</b>		<b>144</b>	<b>4</b>			<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>121</b>	

*Используемые сокращения:*

Л – лекции - занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации обучающимся педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях,).

ВЛ – видео лекции.

ЛР – лабораторные работы.

ПЗ – практические занятия (за исключением лабораторных работ).

ИК – индивидуальные консультации.

КСР – контроль самостоятельной работы

КЭ – консультации перед экзаменом

Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий

Контроль - контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий для заочной формы обучения

СРкр – самостоятельная работа на подготовку курсовой работы/ курсового проекта.

СРэк – самостоятельная работа на подготовку к экзамену.

СР – самостоятельная работа в семестре на подготовку к учебным занятиям

### **3.2. Содержание дисциплины**

#### **Тема 1. Теоретико-методологические основы формирования гостиничной и транспортной индустрии России и мира (ОПК-1.2, ОПК-2.1, ПКО-4)**

1.1. Теоретические основы изучаемой дисциплины: 1) Понятийный аппарат. 2) Изучение основных подходов к трактовке термина «гостиница». 3) Рассмотрение сущности понятий основных неотъемлемых объектов и субъектов гостиничной деятельности. 1.2. Структура туристского рынка: 1) Изучение основных субъектов туристского рынка. 2) Выделение места гостиничного предприятия в рамках современного туристского рынка. 3) Определение субъектов туристского рынка по уровню сфер взаимодействия гостиничных предприятий с ними. 4) Выявление особенностей и отличительных черт гостиничного рынка на текущий момент времени. 5) Отличительные черты гостиничного рынка от рынка товаров.

#### **Тема 2. Исторические аспекты развития сервисной деятельности в гостиничной и транспортной индустрии (ОПК-1.2, ОПК-2.1, ПКО-4)**

2.1. История развития гостиничного и транспортного сервиса: мировой и российский опыт: 1) Отличительные черты развития гостиничной индустрии по регионам мира. 2) Характеристики и особенности развития гостиничной индустрии по этапам: древний период, средневековье, новое время и современный этап. 3) Модели гостеприимства: европейская, азиатская и американская. 2.2. Особенности современного этапа развития гостиничной индустрии в стране: 1) Изучение аспектов специализации гостиничных предприятий. 2) Экспансия мировых и российских гостиничных цепей. 3) Рассмотрение опыта развития российских гостиничных цепей. 4) Малый гостиничный бизнес как основной фактор современного этапа развития гостиничной индустрии. 5) Развитие гостиничной индустрии по регионам страны. 2.3. Роль государства в развитии гостиничной индустрии на современном этапе: 1) «Провалы» гостиничного рынка. 2) Основные направления влияния государства на развитие гостиничной индустрии. 3) Методы государственного воздействия на гостиничный бизнес: административные, законодательные, налоговые, денежные и пр. 4) Роль государства в регулировании уровня качества гостиничного продукта: стандартизация и сертификация. 5) Основы законодательства, регулирующего гостиничный бизнес в РФ. 6) Инвестиции в развитии гостиничной индустрии.

#### **Тема 3. Основы развития сервисного обслуживания в гостиничных комплексах и на транспорте (ОПК-1.2, ОПК-2.1, ПКО-4)**

3.1. Гостиницы и их классификация: 1) Виды средств размещения в РФ. 2) Классификация гостиничных предприятий согласно разным подходам стран мира. 3) Изучение подходов к классификации гостиничных предприятий входящих в сети кратных гостиничных операторов. 4) Изучение требований, согласно которым гостиничные предприятия можно отнести к той или иной классификации. 5) Органы принимающие участие в разработке классификаторов и оценке гостиничных предприятий.

3.2. Особенности гостиничной и транспортной услуги (продукта): 1) Понятие гостиничного продукта. 2) Изучение санных его составляющих. 3) Уровни гостиничного продукта. 4) Основные и дополнительные гостиничные и транспортные услуги. 3.3. Управление качеством гостиничных и транспортных услуг: 1) Понятие качества. 2) Типология качества гостиничной услуги. 3) Документы качества гостиничной

услуги. 4) Процесс работы отдела качества гостиничного предприятия. 5) Поддержание качества гостиничной услуги. 6) Иностраный опыт обеспечения качества гостиничной услуги.

#### **Тема 4. Процесс создания гостиничного предприятия с учетом требований потребителя (ОПК-1.2, ОПК-2.1, ПКО-4)**

4.1. Бизнес-планирование и бизнес план: 1) Бизнес-план: особенности формирования и корректировки. 2) Внешняя и внутренняя среда предприятия. 3) Факторы влияния на развитие внутренней и внешней среды предприятия. 4) SWOT и PEST анализы. 4.2. Выбор организационно-правовой формы. Регистрация гостиничного предприятия: 1) Виды организационно-правовой формы гостиничного предприятия. 2) Процесс регистрации гостиничного предприятия. 3) Входные и выходные барьеры на рынок. 4.3. Режим налогообложения гостиничного предприятия: 1) виды налогообложения гостиничного предприятия. 2) Принципы соответствия выбранному режиму налогообложения. 3) Оформление документации по налогообложению.

#### **Типы оценочных материалов, показатели и критерии оценивания**

4.1. Оценочные материалы по дисциплине Б1.О.18 «Технологии гостиничной деятельности» входят в состав оценочных материалов по образовательной программе. Совокупность оценочных материалов по всем дисциплинам (модулям) образовательной программы составляет фонд оценочных средств (далее – ФОС). ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с целью оценивания достижения обучающимися планируемых результатов обучения.

4.2. ФОС разработан как комплекс проверочных заданий различного типа и уровня сложности, включает критерии и шкалы оценивания, а также «ключи» правильных ответов. ФОС формируется как отдельный документ и хранится в электронном виде, доступ к ФОС предоставлен ограниченному кругу лиц.

4.3. Для самостоятельной работы обучающихся при подготовке к текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации в рабочих программах дисциплин размещены типовые проверочные задания, которые можно условно разделить на задания закрытого, комбинированного и открытого типов.

Задания закрытого типа — это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных.

Задания комбинированного типа – это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных и обосновать свой выбор.

Задания открытого типа — это задания, в которых на каждый вопрос должен быть предложен развернутый обоснованный ответ.

В зависимости от типа задания рекомендованы определенная последовательность выполнения и система оценивания выполнения заданий.

## 4.4. Типы заданий, сценарии выполнения, критерии оценивания

ТИП ЗАДАНИЯ	ИНСТРУКЦИЯ	СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.</li> <li>2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.</li> <li>3. Выбрать один верный ответ.</li> <li>4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например, 3 или В).</li> </ol>	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов.</li> <li>2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д.</li> <li>3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов.</li> <li>4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4).</li> </ol>	Ответ считается верным, если правильно указаны цифры или буквы
Задание закрытого типа с выбором	Прочитайте текст, выберите	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве	Ответ считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из

<p>нескольких правильных ответов из нескольких вариантов предложенных</p>	<p>правильные ответы</p>	<p>ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.          2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.          3. Выбрать несколько правильных ответов.          4. Записать только номера (или буквы) выбранного варианта ответа (например, 1 4 или А Г).</p>	<p>одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)</p>
<p>Задание закрытого типа на установление последовательности</p>	<p>Прочитайте текст и установите последовательность</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов.          2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.          3. Построить верную последовательность из предложенных элементов.          4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности (например, БАВ или 135).</p>	<p>Ответ считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр</p>
<p>Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора</p>	<p>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.          2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.          3. Выбрать один верный ответ.          4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа.</p>	<p>Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа</p>

		5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (например, 4 текст обоснования).	
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса.</li> <li>2. Продумать логику и полноту ответа.</li> <li>3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки.</li> <li>4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ</li> </ol>	<p>Ответ считается верным:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отсутствие фактических ошибок.</li> <li>2. Раскрытие объема используемых понятий (полнота ответа).</li> <li>3. Обоснованность ответа (наличие аргументов).</li> <li>4. Логическая последовательность излагаемого материала.</li> </ol>

4.5. Общая шкала оценивания результатов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с применением БРС

Итоговая балльная оценка	Традиционная система	Бинарная система	ECTS	
			Для традиционной системы	Для бинарной системы
95-100	Отлично	Зачтено	A	P/ Passed
85-94			B	P/ Passed
75-84	Хорошо		C	P/ Passed
65-74			D	P/ Passed
55-64	Удовлетворительно		E	P/ Passed
0-54	Неудовлетворительно		Не зачтено	F

Соотношение баллов за текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию, а также повторную промежуточную аттестацию:

Максимальная сумма баллов за текущий контроль успеваемости	Максимальная сумма баллов за промежуточную аттестацию	Максимальная итоговая балльная оценка	Максимальная сумма баллов за повторную промежуточную аттестацию
60 баллов	40 баллов	100 баллов	100 баллов

5.1. В ходе реализации дисциплины используются следующие формы текущего контроля успеваемости обучающихся (в том числе, задания к контрольным точкам):

*ГЗ – групповое задание, П – презентация*

**Тема 1. Теоретико-методологические основы формирования гостиничной и транспортной индустрии России и мира.**

*Групповое задание*

1. Анализ рынка: Провести исследование текущих тенденций в гостиничной и транспортной индустрии России и сравнить их с мировыми трендами, подготовив отчет в виде презентации.
2. Разработка стратегии: Создать стратегический план для нового гостиничного или транспортного предприятия, учитывая теоретико-методологические подходы и потребности целевой аудитории

## **Тема 2. Исторические аспекты развития сервисной деятельности в гостиничной и транспортной индустрии**

### *Групповое задание*

1. Исследование истории: Провести исследование и создать временную шкалу развития сервисной деятельности в гостиничной и транспортной индустрии, выделив ключевые этапы и события.
2. Кейс-стадии: Проанализировать несколько исторических примеров успешного и неудачного сервиса в гостиничном бизнесе и на транспорте, представив выводы в виде презентации.

### *Темы для презентаций*

1. Эволюция гостиничного сервиса: от древности до современности.
2. Исторические факторы, влияющие на развитие транспортной индустрии.
3. Роль культурных традиций в формировании сервиса в гостиничной индустрии.
4. Сравнительный анализ сервисной деятельности в гостиницах разных эпох.
5. Влияние войн и экономических кризисов на развитие сервисной деятельности.

## **Тема 3. Основы развития сервисного обслуживания в гостиничных комплексах и на транспорте**

### *Темы для презентаций*

1. Ключевые аспекты успешного сервисного обслуживания в гостиницах.
2. Технологии, улучшающие сервис на транспорте: примеры и перспективы.
3. Психология обслуживания: как создать позитивный опыт для клиентов?
4. Сравнение сервисных моделей в гостиницах и на транспорте.
5. Устойчивое развитие и сервисное обслуживание: как они связаны?

## **Тема 4. Процесс создания гостиничного предприятия с учетом требований потребителя**

### *Темы для презентаций*

1. Этапы создания гостиничного бизнеса: от идеи до реализации.
2. Анализ потребительских требований в гостиничной индустрии.
3. Роль маркетинга в создании успешного гостиничного бренда.
4. Устойчивость гостиничных предприятий: от концепции до практики.
5. Тренды и инновации, формирующие гостиничный бизнес будущего.

5.3. Один или несколько тематических блоков дисциплины завершаются контрольной точкой (далее – КТ). Текущий контроль успеваемости по дисциплине предусматривает не менее 2 (двух) и не более 10 (десяти) КТ в течение периода освоения дисциплины.

Максимальное количество баллов за любой тип работ в рамках КТ составляет 100 (сто) баллов.

Распределение весовых коэффициентов по КТ в рамках текущего контроля успеваемости по дисциплине и формулы расчета:

Наименование контрольной точки	Максимальное количество баллов за работу в рамках КТ, которое может набрать студент	Коэффициент веса контрольной точки	Результат контрольной точки, участвующий в формировании итоговой балльной оценки по дисциплине (отражается в журнале БРС в СДО)
КТ - 1	100	0,2	20
КТ - 2	100	0,4	40
Итого:	x	0,6	60

Формула расчета результата контрольной точки:

Результат контрольной точки = Количество баллов за работу в рамках КТ x Коэффициент веса контрольной точки.

5.4. Формы текущего контроля успеваемости обучающихся в рамках КТ и типовые оценочные материалы:

#### **КТ-1.**

Тема 1, Тема 2

Групповое задание

#### **КТ-2**

Тема 2, Тема 3, Тема 4

Презентация

Для каждой формы текущего контроля успеваемости обучающихся в рамках КТ определены критерии оценивания результатов выполнения задания.

**Критерии оценивания Группового задания**

Содержание выступления:	0-20	- Глубина анализа темы. - Ясность и логичность представления идей. - Примеры и аргументы, подтверждающие основные положения.
Уровень подготовки:	0-20	- Обоснованность выводов. - Знание материала и способность отвечать на вопросы. - Использование дополнительных источников и литературы.
Командная работа	0-20	- Согласованность и взаимодействие между участниками команды. - Равномерное распределение ролей и задач в группе. - Поддержка и вовлеченность всех участников в обсуждение.
Степень вовлеченности в дискуссию	0-20	- Активность в задавании вопросов и комментировании. - Умение аргументированно выражать свою точку зрения. - Открытость к мнению других участников и готовность к диалогу.
Формат и презентация	0-20	- Качество визуальных материалов (если используются). - Четкость и выразительность речи. - Соблюдение отведенного времени на выступление.
Итого максимально:	100	

**Критерии оценивания Презентации**

Содержание и точность	0-20	Полнота темы, логичность аргументации и корректность фактов
Структура и логика изложения	0-20	Последовательность слайдов, ясные переходы между блоками, наличие введения, основной части и заключения; удобство восприятия

		информации
Навыки презентации	0-20	Голос (громкость, интонация), темп речи, уверенность, контакт с аудиторией и владение временем.
Визуальные материалы и дизайн	0-20	Качество слайдов: читабельность, баланс текста и графики, использование таблиц/диаграмм, единый стиль.
Взаимодействие и ответы на вопросы	0-20	Способность отвечать на вопросы, аргументировать позицию, работать с обратной связью и замечаниями.
Итого максимально:	100	

## **6.Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине**

**6.1.** Промежуточная аттестация (экзамен) осуществляется в устной форме, Обучающийся получает билет с вопросами в которых содержится 2 вопроса. Необходимо дать ответ в устной форме.

### *Вопросы для проведения экзамена*

- 1) Гостиничные цепи как специфическая черта современного этапа развития гостиничного бизнеса.
- 2) Государственное регулирование сервисной деятельности в гостиничных комплексах и на транспорте.
- 3) Внешняя и внутренняя среда гостиничного предприятия.
- 4) Интеграционные процессы в сервисной деятельности в гостиничных комплексах и на транспорте.
- 5) Определение отеля и гостиничной услуги. Уровни гостиничного продукта.
- 6) Основные и дополнительные услуги в гостиницах. Отличие рынка услуг от рынка товаров.
- 7) Основные принципы европейской системы классификации отелей.
- 8) Особенности азиатской модели отельного бизнеса.
- 9) Особенности предоставления дополнительных услуг в отелях.
- 10) Особенности развития гостиничного сектора по регионам страны.
- 11) Особенности российской модели гостеприимства.
- 12) Специфические черты европейской модели гостиничного бизнеса.
- 13) Характеристика гостиничного бизнеса на современном этапе развития.
- 14) Эволюция предприятий гостиничной индустрии в РФ и в мире.
- 15) Основные субъекты туристского рынка.
- 16) Понятие специализации гостиничного предприятия и ее роль на современном этапе. Плюсы и минусы.

- 17) Нормативно-правовая база регулирующая сервисную деятельность в гостиничных комплексах и на транспорте.
- 18) Инвестиции в гостиничный бизнес: понятие, виды и особенности на современном этапе.
- 19) Органы власти, принимающие участие в разработке классификаторов и оценке гостиничных предприятий.
- 20) Формы оценки качества сервисной деятельности в гостиничных комплексах и на транспорте.

## 6.2. Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Типовые проверочные задания для самоподготовки обучающегося к промежуточной аттестации:

ТИП ЗАДАНИЯ	СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ	ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ
Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например: 1-а; 2-б; 3-а)	1) *Вариант 1* Какой документ является основным для регистрации гостя при заезде в гостиницу? А) Политика конфиденциальности Б) Регистрационная карточка гостя В) Положение о службе питания Г) План эвакуации  2) *Вариант 2* Какой из показателей наиболее точно характеризует загрузку гостиницы? А) Средняя продолжительность проживания (Average Length of Stay) Б) Процент занятости номеров (Occupancy Rate) В) Средний доход с номера (RevPAR) Г) Коэффициент выручки на сотрудника  3) *Вариант 3* Какая позиция входит в стандартный комплект уборки номера при ежедневной уборке? А) Химчистка ковров во всех

		<p>номерах</p> <p>В) Замена постельного белья в каждом номере</p> <p>С) Замена использованных туалетных принадлежностей и пополнение мини-бара по необходимости</p> <p>Д) Глубокая дезинфекция всех поверхностей</p> <p>4) *Вариант 4*</p> <p>Что из перечисленного является примером системы управления гостиницей (PMS)?</p> <p>А) Система видеонаблюдения в коридорах</p> <p>В) Программа для бронирования и учета клиентов</p> <p>С) Онлайн-меню ресторана</p> <p>Д) Электронный замок на двери номера</p>
<p>Задание закрытого типа на установление соответствия</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов.</p> <p>2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д.</p> <p>3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов.</p> <p>4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например: 1c;2a;3g;4d;5f;6b;7e)</p>	<p>1) *Вариант 1*</p> <p>Установите соответствие между термином и его определением.</p> <p>1) RevPAR</p> <p>2) Walk-in</p> <p>3) No-show</p> <p>4) Double booking</p> <p>А) Бронирование одного номера на два разных клиента в одно и то же время</p> <p>В) Средний доход на доступный номер</p> <p>С) Гость, пришедший без предварительного бронирования</p> <p>Д) Гость, не появившийся в отеле при наличии подтвержденного бронирования</p> <p>2) *Вариант 2*</p> <p>Установите соответствие между операцией службы приема и ее целью.</p> <p>1) Регистрация гостя при заезде</p> <p>2) Оформление счета-уведомления при выезде</p> <p>3) Бронирование номера по запросу клиента</p> <p>4) Проверка документов гостя</p>

		<p>А) Подтверждение и резервирование места проживания</p> <p>В) Контроль правового статуса и личности гостя</p> <p>С) Формирование итоговой финансовой информации для расчета с гостем</p> <p>Д) Внесение гостя в базу данных и выдача ключа/карты</p>
Задание закрытого типа с выбором нескольких правильных ответов из нескольких вариантов предложенных	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.</p> <p>2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.</p> <p>3. Выбрать несколько правильных ответов.</p> <p>4. Записать только номера (или буквы) выбранного варианта ответа (например, <b>1; 3; 4; 5 и А; С; D</b>)</p>	<p>1) *Вариант 1*</p> <p>Укажите все мероприятия, которые относятся к процедурам обеспечения безопасности в гостинице (выберите все подходящие).</p> <p>А) Ежедневная уборка номеров</p> <p>В) Проведение инструктажа персонала по пожарной безопасности</p> <p>С) Установка системы контроля доступа в служебные помещения</p> <p>Д) Организация регулярного резервного копирования данных гостевой базы</p> <p>Е) Проведение акций по повышению лояльности гостей</p> <p>2) *Вариант 2*</p> <p>Какие действия относятся к процессу управлению доходностью (revenue management) в гостинице (выберите все подходящие).</p> <p>А) Динамическое изменение тарифов в зависимости от спроса</p> <p>В) Увеличение количества столиков в ресторане</p> <p>С) Анализ конкурентных предложений на рынке</p> <p>Д) Сегментация клиентов и персонализированные предложения</p> <p>Е) Замена постельного белья по требованию гостя</p>
Задание закрытого типа на установление последовательности	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов.</p> <p>2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.</p>	<p>1) *Вариант 1*</p> <p>Расставьте в правильной последовательности основные этапы стандартной процедуры заезда гостя (check-in).</p> <p>1) Выдача ключа/карты и</p>

	<p>3. Построить верную последовательность из предложенных элементов.</p> <p>4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности: например, <b>F; N; K; I; E; B</b></p>	<p>инструкции по пребыванию</p> <p>2) Приветствие гостя и запрос данных о бронировании</p> <p>3) Проверка документов и оформление регистрационных форм</p> <p>4) Предоставление информации о дополнительных услугах и оплате</p> <p>2) *Вариант 2*</p> <p>Расставьте в правильной последовательности действия при обработке жалобы гостя.</p> <p>1) Запись жалобы и выражение сожаления</p> <p>2) Анализ ситуации и определение возможных решений</p> <p>3) Реализация согласованного решения и компенсации при необходимости</p> <p>4) Проверка эффективности решения и обратная связь с гостем</p>
<p>Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора</p>	<p>1. Внимательно прочитайте текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.</p> <p>2. Внимательно прочитайте предложенные варианты ответа.</p> <p>3. Выбрать один верный ответ.</p> <p>4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа.</p> <p>5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа: например, 1 – 3; 2 – B</p>	<p>1) *Вариант 1*</p> <p>Выберите наиболее правильный вариант ответа и кратко обоснуйте свой выбор.</p> <p>Вопрос: Какой метод ценообразования наиболее эффективен в период высокого спроса на проживание?</p> <p>A) Фиксированные годовые тарифы</p> <p>B) Динамическое тарифообразование с учетом спроса и конкурентов</p> <p>C) Снижение цен для привлечения клиентов</p> <p>D) Тарифы только по договоренности с корпоративными клиентами</p> <p>__ Выпишите выбранную букву и кратко (2–4 предложения) обоснуйте выбор. __</p> <p>2) *Вариант 2*</p> <p>Выберите наиболее правильный вариант ответа и кратко обоснуйте свой выбор.</p> <p>Вопрос: Какой подход к</p>

		<p>организации уборки номеров обеспечивает оптимальное сочетание качества и эффективности?</p> <p>А) Ежедневная полная смена постельного белья во всех номерах</p> <p>В) Стандартизированная процедура ежедневной уборки с глубокой уборкой по графику</p> <p>С) Уборка только по запросу гостя для всех категорий номеров</p> <p>Д) Полное исключение ежедневной уборки для экономии средств</p> <p>__ Выпишите выбранную букву и кратко (2–4 предложения) обоснуйте выбор. __</p>
<p>Задание открытого типа с развернутым ответом</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса.</p> <p>2. Продумать логику и полноту ответа.</p> <p>3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки.</p> <p>4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ</p>	<p>1) *Вариант 1*</p> <p>Описать последовательность и содержание действий при подготовке номера к заезду VIP-гостя. Укажите стандарты обслуживания, дополнительные услуги и меры по обеспечению конфиденциальности.</p> <p>2) *Вариант 2*</p> <p>Проанализируйте влияние отзывов в онлайн-платформах на репутацию гостиницы. Предложите комплекс мер по работе с отзывами и повышению рейтинга.</p> <p>3) *Вариант 3*</p> <p>Разработайте план мероприятий по предотвращению краж и хищений в гостинице, включая организационные, технические и кадровые меры. Обоснуйте их эффективность.</p> <p>4) *Вариант 4*</p> <p>Описать основные этапы внедрения новой системы управления гостиницей (PMS). Укажите ключевые риски, способы их минимизации и критерии успешности проекта.</p>

### 6.3. Критерии и шкала оценивания на основе БРС

*Критерии и балльная шкала определяются преподавателем*

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	РЕЗУЛЬТАТ В БАЛЛАХ
<i>Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок</i>	40
<i>Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.</i>	20-30
<i>Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.</i>	10-20
<i>Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.</i>	0-10

## 7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля)

Подготовка к лекциям.

Главное в период подготовки к лекционным занятиям – научиться методам самостоятельного умственного труда, сознательно развивать свои творческие способности и овладевать навыками творческой работы. Для этого необходимо строго соблюдать дисциплину учебы и поведения. Четкое планирование своего рабочего времени и отдыха является необходимым условием для успешной самостоятельной работы. В основу его нужно положить рабочие программы изучаемых в семестре дисциплин. Каждому обучающемуся следует составлять еженедельный и семестровый планы работы, а также план на каждый рабочий день. С вечера всегда надо распределять работу на завтрашний день. В конце каждого дня целесообразно подводить итог работы: тщательно проверить, все ли выполнено по намеченному плану, не было ли каких-либо отступлений, а если были, по какой причине это произошло. Нужно осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Если что-то осталось невыполненным, необходимо изыскать время для завершения этой части работы, не уменьшая объема недельного плана.

#### Самостоятельная работа на лекции.

Слушание и запись лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы. Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную умственную деятельность обучающегося. Краткие записи лекций, их конспектирование помогает усвоить учебный материал. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное, основное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Запись лекций рекомендуется вести по возможности собственными формулировками. Желательно запись осуществлять на одной странице, а следующую оставлять для проработки учебного материала самостоятельно в домашних условиях. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать пункты плана лекции, предложенные преподавателям. Принципиальные места, определения, формулы и другое следует сопровождать замечаниями «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек. Лучше если они будут собственными, чтобы не приходилось просить их у однокурсников и тем самым не отвлекать их во время лекции. Целесообразно разработать собственную «маркографию» (значки, символы), сокращения слов. Не лишним будет и изучение основ стенографии. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть знаниями.

#### Подготовка к практическим занятиям.

Подготовку к каждому практическому занятию каждый обучающийся должен начать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов

плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованную к данной теме. На основе индивидуальных предпочтений обучающемуся необходимо самостоятельно выбрать тему доклада по проблеме практического занятия и по возможности подготовить по нему презентацию. Если программой дисциплины предусмотрено выполнение практического задания, то его необходимо выполнить с учетом предложенной инструкции (устно или 10 письменно). Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса. Результат такой работы должен проявиться в способности обучающегося свободно ответить на теоретические вопросы практического занятия, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и контрольных работ.

Структура практического занятия:

В зависимости от содержания и количества отведенного времени на изучение каждой темы может практическое занятие состоять из четырех-пяти частей:

1. Обсуждение теоретических вопросов, определенных программой дисциплины.
2. Доклад и/ или выступление с презентациями по проблеме практического занятия.
3. Обсуждение выступлений по теме – дискуссия.
4. Выполнение практического задания с последующим разбором полученных результатов или обсуждение практического задания, выполненного дома, если это предусмотрено программой.
5. Подведение итогов занятия.

Первая часть – обсуждение теоретических вопросов - проводится в виде фронтальной беседы со всей группой и включает выборочную проверку преподавателем теоретических знаний обучающихся. Примерная продолжительность — до 15 минут. Вторая часть — выступление обучающихся с докладами, которые должны сопровождаться презентациями с целью усиления наглядности восприятия, по одному из вопросов практического занятия. Обязательный элемент доклада – представление и анализ статистических данных, обоснование социальных последствий любого экономического факта, явления или процесса. Примерная продолжительность — 20-25 минут. После докладов следует их обсуждение – дискуссия. В ходе этого этапа практического занятия могут быть заданы уточняющие вопросы к докладчикам. Примерная продолжительность – до 15-20 минут. Если программой предусмотрено выполнение практического задания в рамках конкретной темы, то преподавателями определяется его содержание и дается время на его выполнение, а затем идет обсуждение результатов. Если практическое задание должно было быть выполнено дома, то на практическом занятии преподаватель проверяет его выполнение (устно или письменно). Примерная продолжительность – 15-20 минут. Подведением итогов заканчивается практическое занятие. Обучающимся должны быть объявлены оценки за работу и даны их четкие

обоснования. Примерная продолжительность — 5 минут.

Работа с литературными источниками.

В процессе подготовки к практическим занятиям, обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной учебно-методической (а также научной и популярной) литературы. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Более глубокому раскрытию вопросов способствует знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной преподавателем, что позволяет обучающимся проявить свою индивидуальность в рамках выступления на занятиях, выявить широкий спектр мнений по изучаемой проблеме.

## **8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет**

### **8.1. Основная литература**

1. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456699>
2. Радыгина, Е. Г. Технологии гостиничной деятельности : учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (профиль «Технология и организация туроператорской и турагентской деятельности») / Е. Г. Радыгина. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2023. — 80 с. — ISBN 978-5-4486-0051-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70285.html>
3. Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие для бакалавров / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2022. — 176 с. — ISBN 978-5-394-03125-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83150.html>
4. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://new.znanium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — [www.dx.doi.org/10.12737/6085](http://www.dx.doi.org/10.12737/6085). - ISBN 978-5-16-101986-3. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1023718>  
Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 336 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08190-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450318>

## 8.2. Дополнительная литература

1. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности : учебное пособие / Т. Н. Сафронова. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2018. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3948-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/84355.html>
2. Тимофеева, Е. С. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Е. С. Тимофеева, С. А. Коломоец. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0047-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/40884.html>

## 8.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

Не предусмотрено

## 8.4. Интернет-ресурсы

Обучающимся обеспечен доступ к материалам курса в СДО Академии <http://lms.ranepa.ru>, а также через сайт научной библиотеки <https://sziiu-lib.ranepa.ru/> к следующим подписным электронным ресурсам:

### Русскоязычные ресурсы.

#### *Электронно-библиотечные системы (ЭБС):*

1. Электронная библиотечная система iBooks.ru. Учебники и учебные пособия для университетов России. <https://ibooks.ru/>
2. Электронная библиотечная система «Лань». Коллекции книг ведущих издательств учебной и научной литературы, а также издания российских вузов по основным отраслям знаний. <https://e.lanbook.com>
3. Электронная библиотечная система «IPR Smart» - более 10 000 учебников, учебных пособий, монографий и научных изданий по всем отраслям знаний. <https://iprbooks.ru>
4. Электронная библиотечная система «Юрайт» - полные тексты учебников по праву, экономике, общественным наукам, иностранным языкам. <https://urait.ru>
5. Электронная библиотечная система «Znanium» - полные тексты учебников по юриспруденции, экономике, естественным и общественным наукам. Ядро фонда – литература холдинга ИНФРА-М. <https://znanium.com>
6. Электронная библиотечная система «Book.ru» - полные тексты учебников по юриспруденции, психологии, педагогике, экономике, информационным технологиям, естественным и общественным наукам. <https://www.book.ru>

#### *Периодические издания:*

- Научно-практические статьи Электронной библиотеки «Grebennikon» Издательского дома «Библиотека Гребенникова»

- Статьи из периодических изданий по общественным и гуманитарным наукам компании «Ивис»
- Научная электронная библиотека eLibrary.ru - Крупнейшая база данных российской периодики с наукометрическими инструментами и базой для анализа научной деятельности (РИНЦ).

### Англоязычные ресурсы

- *EBSCO eBook Collection* – коллекция включает в себя 68 изданий, приобретенных «в вечное пользование», а также более 2000 книг, получаемых институтом по национальной подписке РЦНИ. Коллекция охватывает широкий спектр тем по различным областям знаний, таким как социально-гуманитарные науки, маркетинг, финансы, управление и предпринимательство и др.;
- Sage eBook Collections - это более 4 700 монографий и справочников по различным областям знаний: бизнес, психология, криминология и уголовное право, образование, СМИ и коммуникация, политика и международные отношения, социология и др. Содержит полные тексты. Глубина архива: 1984-2021 гг.
- *Springer Link* - полнотекстовые политематические базы академических журналов. Представлено более 70 000 электронных книг Springer, включая монографии, справочники и труды конференций.
- *Wiley* - доступны выпуски 1500 академических журналов разных профилей, изданных Wiley Periodicals в 2015–2019 гг.
- *OECD iLibrary* – библиотека Организации экономического сотрудничества и развития, содержащая статистические данные, рабочие документы, отчеты. Доступны материалы до 2022 года.

## 9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Курс включает использование программного обеспечения Microsoft Excel, Microsoft Word, Microsoft Power Point для подготовки текстового и табличного материала, графических иллюстраций.

Методы обучения предполагают использование информационных технологий (компьютерное тестирование, демонстрация мультимедийных материалов).

Задействованы Интернет-сервисы и электронные ресурсы (поисковые системы, электронная почта, профессиональные тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии, справочники, библиотеки, электронные учебные и учебно-методические материалы).

*Компьютерные и информационно-коммуникативные средства.  
Технические средства обучения*

№ п/п	Наименование
1.	Специализированные залы для проведения лекций.
2.	Специализированная мебель и оргсредства: аудитории и компьютерные классы, оборудованные посадочными местами.
3.	Технические средства обучения: Персональные компьютеры; компьютерные проекторы; звуковые динамики; программные средства, обеспечивающие просмотр видеофайлов в форматах AVI, MPEG-4, DivX, RMVB, WMV.
4	Мультимедийные (цифровые) инструменты и образовательные ресурсы, обучающие программы по предмету, пакеты программного обеспечения общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы).
5	Система тестирования качества знаний обучающихся.
6	Программа «Антиплагиат»