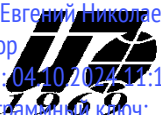


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Трофимов Евгений Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 04.10.2024 11:19:45
Уникальный программный ключ:
c379adf0ad4f91cbbf100b7fc3323cc41cc52545



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

Факультет менеджмента туризма
Кафедра туризма и гостиничного дела

Принято Ученым Советом
29 июня 2024 г.
Протокол № 02-06-02

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
В.Ю. Питюков
25 июня 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

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

по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
квалификация (степень) выпускника – бакалавр
Б1.О.ДВ.02.01

Рассмотрено и одобрено
на заседании кафедры
24 мая 2024 г., протокол №09

Разработчик: Арсений Р.М., к.п.н.

Химки 2024

1. Цели и задачи дисциплины

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

Задачи дисциплины:

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

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, представленных в компетентностной карте дисциплины в соответствии с ФГОС ВО, компетентностной моделью выпускника, определенной вузом и представленной в ОПОП, и содержанием дисциплины (модуля):

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

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

3. Место дисциплины в структуре ОПОП и этапы формирования компетенций

Дисциплина «Организация предоставления дополнительных услуг в гостинице» относится к элективным дисциплинам обязательной части ОПОП. Компетенции, формируемые дисциплиной «Организация предоставления дополнительных услуг в гостинице», также формируются и на других этапах в соответствии с учебным планом.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

4.1. Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		4	-
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	48	48	-
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	14	14	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР):	30	30	-
- в том числе Практическая подготовка (ПП)	-	-	-
групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	2	2	-
групповые консультации по подготовке курсового проекта (работы)	-	-	-

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		4	-
контактная работа при проведении промежуточной аттестации (в том числе при оценивании результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) (ПА конт)	2	2	-
Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе	60	60	-
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	58	58	-
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	-

4.2. Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс	
		2 ЗС	2 ЛС
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	14	10	4
занятия лекционного типа (ЗЛТ)		6	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР):		4	-
- в том числе Практическая подготовка (ПП)	-	-	-
групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	2	-	2
групповые консультации по подготовке курсового проекта (работы)	-	-	-
контактная работа при проведении промежуточной аттестации (в том числе при оценивании результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) (ПА конт)	2	-	2
Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе	94	26	68
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	90	26	64
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	4	-	4
Форма промежуточной аттестации	зачет с оценкой		
Общая трудоемкость дисциплины: часы	108	36	72
зачетные единицы	3	1	2

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

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

			Итого	ЗЛТ	ЗСТ (ЛР)	ЗСТ (ПР)	ГК/ПА	
1.	Дополнительные услуги в структуре услуг гостиницы	ОПК-2	13	1	1	-	-	12
2.	Организация бизнес-услуг в гостинице	ОПК-2	14	2	1	-	1	12
3.	Организация предоставления спортивно-оздоровительных услуг	ОПК-2	14	2	1	-	1	12
4.	Организация консьерж-услуг, экскурсионного и транспортного обслуживания в гостинице	ОПК-2	14	2	1	-	1	12
5.	Организация отдыха и досуга в гостинице	ОПК-2	13	1	-	-	1	12
6.	Организация бытовых и прочих услуг в гостинице	ОПК-2	13	1	-	-	1	12
7.	Технологии и организация обслуживания отдельных категорий гостей	ОПК-2	19	1	-	-	1	18
	Групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	ОПК-2	2	2	-	-	-	2
	Форма промежуточной аттестации (зачет с оценкой)	ОПК-2	6	2	-	-	-	4
	Всего часов		108	14	4	-	6	94

6. Контактная и самостоятельная работа обучающихся

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплинам (модулям) включает в себя: занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками РМАТ и (или) лицами, привлекаемыми РМАТ к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся) и (или) занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия), и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками РМАТ и (или) лицами, привлекаемыми РМАТ к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации).

Занятия лекционного типа проводятся в соответствии с объемом и содержанием, представленным в таблице раздела 5.

При проведении учебных занятий по дисциплине обеспечивается развитие у

обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, содержание дисциплины (модуля) составлено на основе результатов научных исследований, проводимых РМАТ, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

6.1. Занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и др.)

Тема 1. Дополнительные услуги в структуре услуг гостиницы

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

Компетенции:

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

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии)

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

Тема 2. Организация бизнес-услуг в гостинице

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

Компетенции:

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

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

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

Тема 3. Организация предоставления спортивно-оздоровительных услуг

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

Компетенции:

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

Тип занятия: семинар

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

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

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

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

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

Компетенции:

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

Тип занятия: семинар

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

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

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

Тема 5. Организация отдыха и досуга в гостинице

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

Компетенции:

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

Тип занятия: семинар

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

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

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

Тема 6. Организация бытовых и прочих услуг в гостинице

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

Компетенции:

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

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

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

Тема 7. Технологии и организация обслуживания отдельных категорий гостей

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

Компетенции:

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

Тип занятия: семинар

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

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

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

6.2. Самостоятельная работа обучающихся

Тема 1. Дополнительные услуги в структуре услуг гостиницы

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

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

Тема 2. Организация бизнес-услуг в гостинице

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

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

Тема 3. Организация предоставления спортивно-оздоровительных услуг

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

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

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

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

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

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

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

Тема 5. Организация отдыха и досуга в гостинице

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

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

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

Тема 6. Организация бытовых и прочих услуг в гостинице

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

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

Тема 7. Технологии и организация обслуживания отдельных категорий гостей

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

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

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

6.3. Методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся и подготовке к промежуточной аттестации

Методические рекомендации по самостоятельной работе составлены с целью оптимизации процесса освоения обучающимися учебного материала.

Самостоятельная работа обучающегося направлена на углубленное изучение разделов и тем рабочей программы и предполагает изучение литературных источников, выполнение домашних заданий и контрольных работ, проведение исследований разного характера. Работа основывается на анализе материалов, публикуемых в интернете, а также реальных фактов, личных наблюдений.

Самостоятельная работа обучающегося над усвоением материала по дисциплине может выполняться в читальном зале РМАТ, специально отведенных для самостоятельной работы помещениях, посредством использования электронной библиотеки и ЭИОС РМАТ.

Содержание и количество самостоятельной работы обучающегося определяется учебным планом, методическими материалами и указаниями преподавателя.

Также самостоятельная работа включает подготовку и анализ материалов по темам пропущенных занятий.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время включает:

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

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

7. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств по дисциплине разработан в соответствии с Методическими рекомендациями и является составной частью ОПОП.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1. Основная литература

1. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 531 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17282-9. —

Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542236>

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

3. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве : учебник для вузов / В. С. Боголюбов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 293 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538136>

4. Гостиничное дело : учебное пособие : [16+] / И. Ф. Игнатъева, И. Н. Чурилина, Т. Ю. Анисимов [и др.] ; под ред. И. Ф. Игнатъевой, И. Н. Чурилиной ; Российский государственный педагогический университет им. А. И. Герцена. — Санкт-Петербург : Российский государственный педагогический университет им. А.И. Герцена (РГПУ), 2020. — 300 с. : ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=692467>

8.2. Дополнительная литература

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

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

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

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

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

6. Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022 ; Омск : Изд-во ОмГТУ. — 98 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11735-6 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-8149-2644-9 (Изд-во ОмГТУ). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495813>

9. Обновляемые современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

9.1. Обновляемые современные профессиональные базы данных

1. <https://welcomezone.ru> - Профессиональная база данных в сфере гостеприимства;
2. <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm> – Официальный сайт Министерства экономического развития, раздел «Туризм»;
3. <https://rosstat.gov.ru/statistics/turizm> - Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики, раздел «Туризм»;
4. <https://rosstat.gov.ru/ps/tourism/> - Статистика туризма в России (Росстат);
5. <https://russpass.ru> – Цифровая экосистема в туризме (Набор услуг для планирования путешествий по России и участников туристской отрасли);
6. <https://fsa.gov.ru/use-of-technology/elektronnye-reestry> - Реестры объектов туристской индустрии Федеральной службы по аккредитации;
7. <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm> - Реестры в туризме Министерства экономического развития;
8. <https://национальныепроекты.рф/projects/turizm> - Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства»;
9. <https://www.rst.gov.ru> – Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии;
10. <http://www.rostourunion.ru/> - официальный сайт отраслевого объединения, в которое входят туроператоры, турагентства, гостиницы, санаторно-курортные учреждения, транспортные, страховые, консалтинговые, IT-компании, учебные заведения, СМИ, общественные и иные организации в сфере туризма;
11. <https://persona-grata.ru/yuridicheskie-uslugi/turbiznes-2023-trebovaniya-zakonodatelstva/gosty-v-sfere-turizma> - Национальные стандарты в сфере туризма;
12. <https://russia.travel> - Информационный портал о туризме в России;
13. <https://www.unwto.org/ru> - Официальный сайт Всемирной туристской организации;
14. <https://туризм.рф> - Официальный сайт Корпорации «Туризм.рф»;
15. <https://www.tourdom.ru> - Профессиональный портал о туризме;
16. <https://profi.travel> - Профессиональный портал о туризме «Profi Travel»;
17. <https://tonkosti.ru> - Портал «Тонкости туризма»;
18. <https://www.tourdom.ru/hotline> - Электронный журнал «Горячая линия. Туризм»;
19. <https://hospitalityguide.ru> - Hospitality Guide - Деловой портал об индустрии гостеприимства;
20. <https://www.frontdesk.ru> - Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса;
21. <https://hoteliernews.ru> - Информационный портал о гостиничном бизнесе;
22. <https://www.atorus.ru> - Официальный сайт Ассоциации туроператоров России;
23. <https://agipe.ru> - Официальный сайт Ассоциации гидв-переводчиков, экскурсоводов и турменеджеров;
24. <https://www.tourismsafety.ru> - Официальный сайт Ассоциации "Безопасность туризма";
25. <https://ocig.ru> - Официальный сайт Общероссийского союза индустрии гостеприимства;
26. <https://rha.ru> - Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации;
27. <https://favt.gov.ru> - Официальный сайт Федерального агентства воздушного транспорта (Росавиация);
28. <https://mintrans.gov.ru> - Официальный сайт Министерства транспорта РФ;
29. <https://customs.gov.ru> - Официальный сайт Федеральной таможенной службы;

30. <https://culture.gov.ru> - Официальный сайт Министерства культуры РФ;
31. <https://www.mid.ru> - Официальный сайт Министерства иностранных дел РФ;
32. <https://www.rospotrebnadzor.ru> - Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор);
33. <https://cgon.rospotrebnadzor.ru> - Официальный сайт Центра гигиенического образования населения Роспотребнадзора;
34. <https://dreamchef.ru> - Официальный сайт Национальной ассоциации кулинаров России;
35. <https://chefs.expert> - Профессионально-информационный портал гильдии шеф-поваров;
36. <https://guide.michelin.com/en/restaurants/russian> - Гид Мишлен Россия;
37. <https://rusnka.ru> - Официальный сайт Национальной курортной ассоциации;
38. <https://www.iata.org> - Официальный сайт Международной ассоциации воздушного транспорта (ИАТА)
39. <https://www.icao.int> - Официальный сайт Международной организации гражданской авиации (ИКАО);
40. <https://www.femteconline.org> - Официальный сайт Всемирной федерации водолечения и климатолечения (FEMTEC);
41. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/ru> - Цели в области устойчивого развития;
42. <https://sdgs.un.org/ru/topics/sustainable-tourism> - Официальный сайт Департамента по экономическим и социальным вопросам ООН (Устойчивый туризм);
43. <http://www.oits-isto.org> - Официальный сайт Международной организации социального туризма (OITS);
44. <https://www.scopus.com> - Реферативная и справочная база данных рецензируемой литературы Scopus;
45. <https://apps.webofknowledge.com> - Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных Web of Science;
46. <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;
47. <https://sciencepublishinggroup.com> - Science Publishing Group электронная база данных открытого доступа включающая в себя более 500 научных журналов, около 50 книг, 30 материалов научных конференций в области статистики, экономики, менеджмента, педагогики, социальных наук, психологии, биологии, химии, медицины, пищевой инженерии, физики, математики, электроники, информатики, науке о защите природы, архитектуре, инженерии, транспорта, технологии, творчества, языка и литературы.

9.2. Обновляемые информационные справочные системы

1. Информационно-правовая система «Гарант». – URL: <http://www.garant.ru/>;
2. Информационно-правовая система «Консультант плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/>.

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

1. Microsoft Office. Интегрированный пакет прикладных программ;

2. Microsoft Windows;
3. Корпоративная информационная система «КИС».

11. Электронные образовательные ресурсы

1. ЭБС «Университетская библиотека Онлайн»;
2. ЭБС «Юрайт»;
3. Корпоративная информационная система «КИС».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Изучение дисциплины обеспечивается в соответствии требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело к материально-техническому обеспечению. Материально-техническое обеспечение необходимое для реализации дисциплины включает: учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащенные оборудованием (специализированной мебелью- посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; шкаф, учебная доска, стенд) и техническими средствами обучения (проектор, экран, компьютер).

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

РМАТ обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определен в п.10 и подлежит обновлению при необходимости).

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в п.8, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в п.9 и подлежит обновлению (при необходимости).