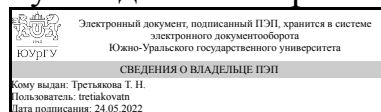


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель направления



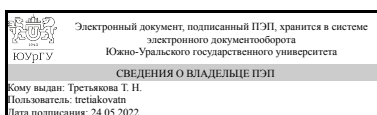
Т. Н. Третьякова

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины** 1.О.12 Организация гостиничного дела  
**для направления** 43.03.03 Гостиничное дело  
**уровень** Бакалавриат  
**форма обучения** очная  
**кафедра-разработчик** Туризм и социально-культурный сервис

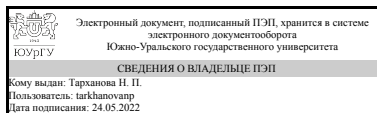
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

Зав.кафедрой разработчика,  
д.пед.н., проф.



Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,  
к.геогр.н., доц., доцент



Н. П. Тарханова

## 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины - систематизировать знания по организации гостиничного дела как части современной индустрии гостеприимства. Задачи дисциплины: - рассмотреть вопросы организации деятельности гостиничного комплекса; - проанализировать особенности реализации гостиничных услуг и устойчивого развития гостиничного бизнеса; - выявить способы улучшения качества и повышения рыночной привлекательности гостиничного продукта

## Краткое содержание дисциплины

В рамках освоения дисциплины студенты изучают современное состояние гостиничного рынка, тенденции его развития, организацию гостиничного дела в разных туристских дестинациях, вопросы предоставления услуг в гостиницах, а также внешний маркетинг и управление персоналом гостиничного комплекса

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

| Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)                                                                                                 | Планируемые результаты обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания               | Знает: виды и технологии гостиничной деятельности, новации и современное программное обеспечение гостиничной деятельности<br>Умеет: организовать и оказать профессиональные услуги индустрии гостеприимства потребителю<br>Имеет практический опыт: обслуживания потребителей в структурных подразделениях гостиничных предприятий с применением информационных технологий |
| ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания         | Знает: понятие и виды гостиничной деятельности в зависимости от типа управления гостиничным предприятием<br>Умеет: организовать процесс управления гостиничным продуктом или отдельной услугой для реализации их потребителю<br>Имеет практический опыт: обслуживания потребителей в структурных подразделениях гостиничных предприятий                                    |
| ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Знает: виды гостиничной деятельности, оказывающие влияние на продажи и продвижение гостиничного продукта<br>Умеет: исследовать рынок гостиничных услуг и организовывать продажи и продвижение услуг<br>Имеет практический опыт: анализа гостиничных услуг для оценки их конкурентоспособности;                                                                             |

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

|                                                               |                                             |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана | Перечень последующих дисциплин, видов работ |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.О.22 Системы бронирования и резервирования,<br>1.О.06 Информатика,<br>1.О.08 Цифровые технологии и методы статистической обработки данных,<br>Учебная практика, ознакомительная практика (2 семестр) | 1.О.36 Управление качеством,<br>1.О.23 Менеджмент,<br>1.О.21 Проектирование гостиничной деятельности,<br>1.О.24 Маркетинг |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

| Дисциплина                                                          | Требования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.О.22 Системы бронирования и резервирования                        | Знает: национальные и международные системы бронирования и резервирования в туризме и гостиничных комплексах, основные схемы взаимодействия туроператоров и средств размещения на этапах формирования и реализации туристского продукта, прикладные программы автоматизации систем бронирования и резервирования Умеет: осуществлять процессы бронирования и резервирования в туризме и гостиничном сервисе, взаимодействовать с туроператорами/ турагентами на всех этапах формирования и реализации гостиничного продукта, выбирать и эксплуатировать основные автоматизированные системы бронирования и резервирования Имеет практический опыт: оказания услуг бронирования и резервирования в туризме и гостиничных комплексах, оформления документации по бронированию гостиничного продукта, работы с прикладными программами бронирования, формирования, продвижения и реализации туристского и гостиничного продукта |
| 1.О.08 Цифровые технологии и методы статистической обработки данных | Знает: основные принципы и особенности статистического анализа информации для исследования рынка, организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основные подходы информатизации бизнес-процессов индустрии туризма и гостеприимства, основные понятия, принципы и особенности статистического анализа информации, методы обработки и анализа социальной и финансово-экономической информации, в том числе с использованием цифровых платформ, интеллектуальных информационно-аналитических систем, технологий искусственного интеллекта Умеет: выбирать и применять прикладные методы обработки и интерпретации данных для организаций сферы гостеприимства и общественного питания, анализировать и формировать ценностное предложение информационных решений для различных предприятий индустрии туризма и гостеприимства, осуществлять поиск и                                                                |

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                        | <p>применять прикладные методы обработки и интерпретации данных, использовать интеллектуальные информационно-аналитические системы анализа социальной и финансово-экономической информации для выбора обоснования управленческих решений</p> <p>Имеет практический опыт: статистической обработки информации для исследования рынка, и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, использования Web-аналитики для повышения эффективности деятельности предприятий индустрии туризма и гостеприимства, статистической обработки информации, анализа социальной и финансово-экономической информации для решения задач профессиональной деятельности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 1.О.06 Информатика                                     | <p>Знает: основные понятия информатики; методы сбора, передачи, обработки, накопления и систематизации информационных материалов, программные средства реализации информационных процессов, общие и специализированные пакеты прикладных программ, основные разделы информатики, необходимые для логического осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: использовать современную операционную систему, текстовые процессоры и графический редакторы для обеспечения профессиональной деятельности, применять общие и специализированные пакеты прикладных программ для поиска информации при решении профессиональных задач, применять методы информационного анализа при решении задач прикладного профессионального характера</p> <p>Имеет практический опыт: создания текстовых документов, ведения профессиональной документации и создания иллюстративно-презентационных материалов, опыт использования общих и специализированных прикладных программ для решения задач профессиональной деятельности, использования информационной статистики при проведении количественной оценки данных профессиональных исследований</p> |
| Учебная практика, ознакомительная практика (2 семестр) | <p>Знает: основные характеристики, возможности, назначение составляющих сферы гостеприимства в регионе, основы, методы и практики стайлменеджмента, методы исследований и мониторинга рынка индустрии гостеприимства</p> <p>Умеет: анализировать рынок индустрии гостеприимства в регионе, нести личную ответственность за результат своего труда, проводить исследование рынка индустрии гостеприимства в регионе</p> <p>Имеет практический</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | опыт: самостоятельного определения специфики деятельности предприятий индустрии гостеприимства в регионе, управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей, характеристики рынка индустрии гостеприимства |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 74,5 ч. контактной работы

| Вид учебной работы                                                         | Всего часов | Распределение по семестрам в часах |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------|
|                                                                            |             | Номер семестра                     |
|                                                                            |             | 4                                  |
| Общая трудоёмкость дисциплины                                              | 144         | 144                                |
| <i>Аудиторные занятия:</i>                                                 | 64          | 64                                 |
| Лекции (Л)                                                                 | 32          | 32                                 |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ) | 32          | 32                                 |
| Лабораторные работы (ЛР)                                                   | 0           | 0                                  |
| <i>Самостоятельная работа (СРС)</i>                                        | 69,5        | 69,5                               |
| с применением дистанционных образовательных технологий                     | 0           |                                    |
| Подготовка к экзамену                                                      | 28,5        | 28,5                               |
| Решение кейса "О проблеме..."                                              | 5           | 5                                  |
| Решение кейса "Мыльная история"                                            | 5           | 5                                  |
| Написание реферата                                                         | 10          | 10                                 |
| Подготовка презентации                                                     | 5           | 5                                  |
| Подготовка к занятиям                                                      | 16          | 16                                 |
| Консультации и промежуточная аттестация                                    | 10,5        | 10,5                               |
| Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)                                   | -           | экзамен                            |

#### 5. Содержание дисциплины

| № раздела | Наименование разделов дисциплины                | Объем аудиторных занятий по видам в часах |    |    |    |
|-----------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------|----|----|----|
|           |                                                 | Всего                                     | Л  | ПЗ | ЛР |
| 1         | Индустрия размещения туристов                   | 12                                        | 6  | 6  | 0  |
| 2         | Функционирование гостиничных комплексов         | 20                                        | 4  | 16 | 0  |
| 3         | Организация обслуживающего процесса в гостинице | 16                                        | 12 | 4  | 0  |
| 4         | Гостиничная продукция и рынки                   | 16                                        | 10 | 6  | 0  |

##### 5.1. Лекции

| № лекции | № раздела | Наименование или краткое содержание лекционного занятия | Кол-во |
|----------|-----------|---------------------------------------------------------|--------|
|----------|-----------|---------------------------------------------------------|--------|

|    |   |                                                                                                      | часов |
|----|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1  | 1 | Современные тенденции развития индустрии гостеприимства                                              | 2     |
| 2  | 1 | Гостиничный продукт как комплекс услуг. Гостиничный комплекс: понятие, классификация и типология     | 2     |
| 3  | 1 | Структура гостиничной индустрии. Функциональное назначение гостиницы. Деятельность гостиничных служб | 2     |
| 4  | 2 | Порядок организации и сертификации гостиницы                                                         | 2     |
| 5  | 2 | Показатели качества гостиничных услуг                                                                | 2     |
| 6  | 3 | Регламент процесса "Порядок бронирования номеров"                                                    | 2     |
| 7  | 3 | Регламент процесса "Порядок поселения в гостинице"                                                   | 2     |
| 8  | 3 | Регламент процесса "Организация обслуживания на этажах"                                              | 2     |
| 9  | 3 | Регламент процесса "Организация питания гостей"                                                      | 2     |
| 10 | 3 | Регламент процесса "Дополнительные услуги населению"                                                 | 2     |
| 11 | 3 | Регламент процесса "Выселение из номера"                                                             | 2     |
| 12 | 4 | Рынки размещения в индустрии гостеприимства. Маркетинговая деятельность гостиницы                    | 2     |
| 13 | 4 | Интернет-ресурсы и их использование (Booking.com и Tripadvisor и др.)                                | 2     |
| 14 | 4 | Внутренний маркетинг и управление персоналом гостиничного комплекса                                  | 2     |
| 15 | 4 | Профессиональные стандарты обслуживания в гостиничном комплексе                                      | 2     |
| 16 | 4 | Должностные обязанности персонала гостиничного комплекса                                             | 2     |

## 5.2. Практические занятия, семинары

| № занятия | № раздела | Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара                                       | Кол-во часов |
|-----------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1         | 1         | Индустрия гостеприимства Челябинской области: основные тенденции                                          | 2            |
| 2         | 1         | Гостиничный продукт как комплекс услуг.                                                                   | 2            |
| 3         | 1         | Инновации в гостиничной деятельности                                                                      | 2            |
| 4         | 2         | Показатели качества гостиничных услуг                                                                     | 2            |
| 5         | 2         | Особенности организации гостиничной деятельности в мегаполисах                                            | 2            |
| 6         | 2         | Особенности организации гостиничной деятельности в курортных местностях                                   | 2            |
| 7         | 2         | Особенности организации гостиничной деятельности на ООПТ                                                  | 2            |
| 8         | 2         | Организация гостиничной деятельности в сельской местности                                                 | 2            |
| 9         | 2         | Особенности организации гостиничной деятельности на морских курортах                                      | 2            |
| 10        | 2         | Организация гостиничного дела в провинциальных городах                                                    | 2            |
| 11        | 2         | Организация гостиничного дела в аэропортах и на вокзалах                                                  | 2            |
| 12        | 3         | Регламенты технологических процессов в гостинице: бронирование, поселение, обслуживание на этажах         | 2            |
| 13        | 3         | Регламенты технологических процессов в гостинице: предоставление питания, дополнительных услуг, выселение | 2            |
| 14        | 4         | Маркетинговая деятельность гостиницы. Особенности сбыта                                                   | 2            |
| 15        | 4         | Внутренний маркетинг и управление персоналом гостиничного комплекса                                       | 2            |
| 16        | 4         | Профессиональные стандарты обслуживания в гостиничном комплексе и должностные инструкции                  | 2            |

## 5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

## 5.4. Самостоятельная работа студента

| Выполнение СРС                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |              |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|
| Подвид СРС                    | Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Семестр | Кол-во часов |
| Подготовка к экзамену         | <p>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, 2020. – 98 с.;</p> <p>Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. – Москва : Университетская книга ; Логос, 2020. – 320 с.;</p> <p>Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр. Прикладной курс);</p> <p>Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с. — (Высшее образование);</p> <p>Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Электронный доступ] : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 — 331 с.;</p> <p>Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для академического бакалавриата / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 218 с. — (Бакалавр. Академический курс)</p> | 4       | 28,5         |
| Решение кейса "О проблеме..." | <p>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, 2020. – 98 с.;</p> <p>Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. – Москва : Университетская книга ; Логос, 2020. – 320 с.;</p> <p>Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр. Прикладной курс);</p> <p>Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 4       | 5            |

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |    |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|
|                                 | вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с. — (Высшее образование); Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Электронный доступ] : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 — 331 с.; Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для академического бакалавриата / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 218 с. — (Бакалавр. Академический курс)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |    |
| Решение кейса "Мыльная история" | 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, 2020. — 98 с.; Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. — Москва : Университетская книга ; Логос, 2020. — 320 с.; Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр. Прикладной курс); Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с. — (Высшее образование); Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Электронный доступ] : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 — 331 с.; Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для академического бакалавриата / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 218 с. — (Бакалавр. Академический курс) | 4 | 5  |
| Написание реферата              | 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, 2020. — 98 с.; Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. — Москва : Университетская книга ; Логос, 2020. —                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 4 | 10 |



|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |    |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|
|                        | 320 с.; Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр. Прикладной курс); Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с. — (Высшее образование); Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Электронный доступ] : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 — 331 с.; Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для академического бакалавриата / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 218 с. — (Бакалавр. Академический курс)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |    |
| Подготовка презентации | 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, 2020. — 98 с.; Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. — Москва : Университетская книга ; Логос, 2020. — 320 с.; Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр. Прикладной курс); Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с. — (Высшее образование); Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Электронный доступ] : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 — 331 с.; Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для академического бакалавриата / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 218 с. — (Бакалавр. Академический курс) | 4 | 5  |
| Подготовка к занятиям  | Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 4 | 16 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | <p>клиентов : учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. – 2-е изд. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 98 с.;</p> <p>Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. – Москва : Университетская книга ; Логос, 2020. – 320 с.;</p> <p>Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр. Прикладной курс);</p> <p>Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с. — (Высшее образование);</p> <p>Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Электронный доступ] : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 — 331 с.;</p> <p>Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для академического бакалавриата / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 218 с. — (Бакалавр. Академический курс)</p> |  |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

## 6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

### 6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

| № КМ | Се-местр | Вид контроля     | Название контрольного мероприятия                                | Вес | Макс. балл | Порядок начисления баллов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Учитывается в ПА |
|------|----------|------------------|------------------------------------------------------------------|-----|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1    | 4        | Текущий контроль | Индустрия гостеприимства Челябинской области: основные тенденции | 1   | 5          | Проверка осуществляется по окончании изучения темы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов (за каждую работу): - описательная часть выполнена верно – 5 баллов - | экзамен          |

|   |   |                  |                                       |   |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |
|---|---|------------------|---------------------------------------|---|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|   |   |                  |                                       |   |   | описательная часть выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть замечания – 3 баллов - в описательная части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % Максимальное количество баллов – 5. Весовой коэффициент мероприятия (за каждую работу) – 1балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |         |
| 2 | 4 | Текущий контроль | Инновации в гостиничном бизнесе       | 1 | 5 | Проверка осуществляется по окончании изучения темы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов (за каждую работу): - описательная часть выполнена верно – 5 баллов - описательная часть выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть замечания – 3 баллов - в описательная части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % Максимальное количество баллов – 5. Весовой коэффициент мероприятия (за каждую работу) – 1балл | экзамен |
| 3 | 4 | Текущий контроль | Показатели качества гостиничных услуг | 1 | 5 | Проверка осуществляется по окончании изучения темы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | экзамен |

|   |   |                  |                                                                |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |
|---|---|------------------|----------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|   |   |                  |                                                                |   | 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов (за каждую работу): - описательная часть выполнена верно – 5 баллов - описательная часть выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть замечания – 3 баллов - в описательная части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % Максимальное количество баллов – 5. Весовой коэффициент мероприятия (за каждую работу) – 1балл |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |
| 4 | 4 | Текущий контроль | Особенности организации гостиничной деятельности в мегаполисах | 1 | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Проверка осуществляется по окончании изучения темы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов (за каждую работу): - описательная часть выполнена верно – 5 баллов - описательная часть выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть замечания – 3 баллов - в описательная части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % Максимальное количество баллов – 5. Весовой коэффициент мероприятия (за каждую работу) – 1балл | экзамен |
| 5 | 4 | Текущий контроль | Особенности организации гостиничной                            | 1 | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Проверка осуществляется по окончании изучения темы. При оценивании результатов мероприятия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | экзамен |

|   |   |                  |                                      |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |
|---|---|------------------|--------------------------------------|---|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|   |   |                  | деятельности на<br>ООПТ              |   |    | используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов (за каждую работу): - описательная часть выполнена верно – 5 баллов - описательная часть выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть замечания – 3 баллов - в описательной части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % Максимальное количество баллов – 5. Весовой коэффициент мероприятия (за каждую работу) – 1 балл                           |         |
| 6 | 4 | Текущий контроль | Регламенты технологических процессов | 1 | 10 | Задание выполнено правильно, дано развернутое пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания -3. Задание выполнено правильно, дано неполное пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания -2. Задание выполнено правильно, пояснение и обоснование сделанного заключения было дано при активной помощи преподавателя-1 Задание выполнено неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению 0 Студент: Демонстрирует хорошие аналитические способности, способен при обосновании своего мнения свободно проводить аналогии между темами курса 3. Демонстрирует хорошие аналитические способности, однако допускает некоторые неточности -2 допускает существенные ошибки при установлении логических взаимосвязей -1 Обнаруживает неспособность к построению | экзамен |

|   |   |                  |                                                         |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |
|---|---|------------------|---------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|   |   |                  |                                                         |   | самостоятельных заключений. Имеет слабые теоретические знания -0. Студент показал; знание дополнительной литературы -2. Знание литературы по проблеме в пределах курса-1 Студент свободно владеет научной терминологией-2 Студент допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией-1 Студент не использует научную терминологию- 0. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %.Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |
| 7 | 4 | Текущий контроль | Маркетинговая деятельность гостиницы. Особенности сбыта | 1 | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Проверка осуществляется по окончании изучения темы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов (за каждую работу): - описательная часть выполнена верно – 5 баллов - описательная часть выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть замечания – 3 баллов - в описательной части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % Максимальное количество баллов – 5. Весовой коэффициент мероприятия (за каждую работу) – 1балл | экзамен |
| 8 | 4 | Текущий контроль | Подготовка презентации                                  | 1 | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Оцениваемые параметры Содержание - Достоверная информация .Все заключения подтверждены достоверными источниками Язык изложения материала понятен аудитории Актуальность, точность и полезность содержания -1 балл Подбор информации для создания презентации - Графические иллюстрации для презентации Статистика Диаграммы и графики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | экзамен |

|    |   |                  |                                          |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |
|----|---|------------------|------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|    |   |                  |                                          |   | <p>Ресурсы Интернет Примеры<br/>Сравнения Цитаты и т.д. -1 балл<br/>Тематическая последовательность<br/>Структура по принципу «проблема-решение» -1 балл<br/>Подача материала презентации<br/>Логика и переходы во время проекта – презентации - От вступления к основной части<br/>От одной основной идеи (части) к другой<br/>От одного слайда к другому<br/>Заключение - Яркое высказывание - переход к заключению<br/>Повторение основных целей и задач выступления<br/>Выводы Короткое и запоминающееся высказывание в конце - 1 балл<br/>Дизайн презентации - Шрифт (читаемость)<br/>Корректно ли выбран цвет (фона, шрифта, заголовков)<br/>Элементы анимации - 1 балл</p>                                              |         |
| 9  | 4 | Текущий контроль | Кейс мыльная история                     | 1 | <p>Критерии начисления баллов : -<br/>описательная часть выполнена верно – 5 баллов - описательная часть выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть замечания – 3 баллов - в описательная части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов<br/>Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %.<br/>Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %<br/>Максимальное количество баллов – 5.<br/>Весовой коэффициент мероприятия – 1балл</p> | экзамен |
| 10 | 4 | Текущий контроль | Кейс о проблеме с точки зрения кастеляна | 1 | <p>Критерии начисления баллов : -<br/>описательная часть выполнена верно – 5 баллов - описательная часть выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть замечания – 3 баллов - в описательная части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов<br/>Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %.</p>                                                                                                                                                    | экзамен |

|    |   |                          |                    |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |
|----|---|--------------------------|--------------------|---|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|    |   |                          |                    |   |    | Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %<br>Максимальное количество баллов – 5.<br>Весовой коэффициент мероприятия – 1балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |         |
| 11 | 4 | Текущий контроль         | Написание реферата | 1 | 5  | Критерии оценивания реферата. уровень освещения в ней научно-теоретических проблем: полный 3, половина 2, менее половины -1, не раскрыта -0 Приведены конкретные примеры из практики: Более 3 -2, Менее 3-1, Отсутствуют 0. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | экзамен |
| 12 | 4 | Промежуточная аттестация | тестирование       | - | 40 | На экзамене происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)<br>Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 %<br>Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 %<br>Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 %<br>Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 % | экзамен |

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

| Вид промежуточной аттестации | Процедура проведения | Критерии оценивания                     |
|------------------------------|----------------------|-----------------------------------------|
| экзамен                      | тестирование         | В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения |

## 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

| Компетенции | Результаты обучения                                                                                                       | № КМ |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
|             |                                                                                                                           | 1    | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| ОПК-1       | Знает: виды и технологии гостиничной деятельности, новации и современное программное обеспечение гостиничной деятельности |      | + |   |   |   |   | + |   | + |    | +  | +  |
| ОПК-1       | Умеет: организовать и оказать профессиональные услуги                                                                     | +    |   |   |   |   |   | + |   |   |    |    |    |





|   |                           |                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---|---------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | литература                | библиотечная система издательства Лань | учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. – Москва : Университетская книга ; Логос, 2020. – 320 с. <a href="https://e.lanbook.com/book/124927?category=18165">https://e.lanbook.com/book/124927?category=18165</a>                                                                                         |
| 3 | Основная литература       | Образовательная платформа Юрайт        | Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр. Прикладной курс) <a href="https://urait.ru/bcode/432904">https://urait.ru/bcode/432904</a>                                |
| 4 | Основная литература       | Образовательная платформа Юрайт        | Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с. — (Высшее образование <a href="https://urait.ru/book/marketing-gostinichnogo-predpriyatiya-450320">https://urait.ru/book/marketing-gostinichnogo-predpriyatiya-450320</a> |
| 5 | Дополнительная литература | Образовательная платформа Юрайт        | Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Электронный доступ] : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 — 331 с <a href="https://urait.ru/bcode/432903">https://urait.ru/bcode/432903</a>                                                                    |
| 6 | Дополнительная литература | Образовательная платформа Юрайт        | Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для академического бакалавриата / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 218 с. — (Бакалавр. Академический курс) <a href="https://urait.ru/bcode/415754">https://urait.ru/bcode/415754</a>                |

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2020)

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

| Вид занятий                     | № ауд.   | Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий                                                      |
|---------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Практические занятия и семинары | 504 (7Р) | 1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место              |
| Лекции                          | 504 (7Р) | 1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место              |
| Экзамен                         | 308 (7Р) | Стол преподавателя (сервер) – 1 шт. 2. Телевизор – 1 шт. 3. Рабочее место с компьютером – 9 шт. 4. Принтер – 1 шт. 5. Коммутатор – 1 шт. 6. Шкаф для документов – 1 шт. 7. Сплит-система LG UT24/UU24 |