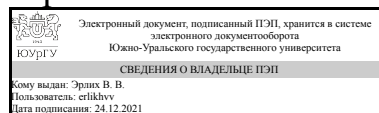


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



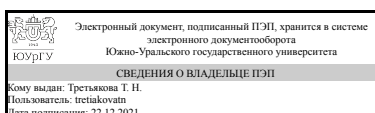
В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины 1.Ф.П1.22.02 Организация службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах
для направления 43.03.03 Гостиничное дело
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Гостиничная деятельность
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис**

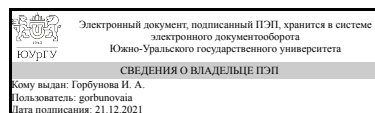
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

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



Т. Н. Третьякова

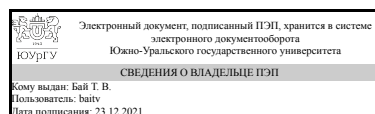
Разработчик программы,
старший преподаватель



И. А. Горбунова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной
программы
к.пед.н., доц.



Т. В. Бай

1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины - изучение принципов функционирования службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах, координация деятельности отдела, а также овладение методами предоставления высококачественного обслуживания, связанного с размещением и проживанием в санаторно-курортных комплексах. Задачи - дать студентам представление о специфике работы службы приема и размещения, ознакомить их с основными функциями службы, определить организационную структуру службы, раскрыть содержание должностных инструкций сотрудников, выявить особенности функционирования службы в современных условиях. Изучить деятельность основных служб предприятий санаторно-курортного комплекса. Ознакомиться с системой приема, регистрации и размещения, основными типами конфликтов и их причинами. Изучить виды и методы оплаты за предоставленные услуги, особенности приема и размещения индивидуальных и туристических групп.

Краткое содержание дисциплины

Процедура приема на работу в службу приема и размещения. Требования, предъявляемые к кандидатам на работу. График работы служащих данной службы. Меры по совершенствованию обслуживания проживающих. Иерархия подчинения служащих. Должности начальника отдела бронирования, старшего администратора: функциональные обязанности, виды работ, круг решаемых проблем и вопросов. Материальная ответственность персонала. Основные типы конфликтов и их причины.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Знает: виды, формы и способы деловой коммуникации, реализуемой службой приема и размещения санаторно-курортных комплексов Умеет: осуществлять деловую коммуникацию в рамках должностных обязанностей службы приема и размещения санаторно-курортных комплексов Имеет практический опыт: деловой коммуникации в рамках должностных обязанностей службы приема и размещения санаторно-курортных комплексов
ПК-1 способен формировать и предоставлять гостиничный продукт в соответствии с требованиями потребителей	Знает: виды деятельности и функции подразделений службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах Умеет: проектировать деятельность и организационно-управленческую структуру службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах Имеет практический опыт: проектирования организационно-функциональных структур и деятельности службы приема и размещения в

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Иностранный язык, Русский язык и культура речи, Организация обслуживания в гостиницах, Организация культурно-досуговой деятельности, Речевая коммуникация, Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства, Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации, Иностранный язык (второй), Деловой иностранный язык, Курортно-рекреационные ресурсы, Организация предпринимательской деятельности, Производственная практика, сервисная практика (6 семестр)	Организация вспомогательных служб гостиницы, Имидж санаторно-курортных комплексов, Инновации в гостиничном сервисе, Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе, Туристские формальности, Международный протокол и деловой этикет в индустрии гостеприимства, Визово-регистрационное обеспечение в туризме, Организация инженерной службы санаторно-курортных комплексов, Организация дополнительных услуг в санаторно-курортных комплексах, Организация инженерной службы гостиницы, Фирменный стиль гостиничного предприятия, Производственная практика, преддипломная практика (10 семестр), Производственная практика, проектно-технологическая практика (8 семестр)

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

Дисциплина	Требования
Организация предпринимательской деятельности	Знает: методы организации предпринимательской деятельности при формировании и продвижении гостиничного продукта, технологии продаж, теоретические основы бизнес-планирования и этапы проектирования объектов профессиональной деятельности, предмет и методы проектирования предпринимательской деятельности; Умеет: применять технологии предпринимательской деятельности при формировании, продвижении гостиничного продукта с учетом специфики региона; применять эффективные методы и технологии проектирования объектов профессиональной деятельности, соответствующей запросам потребителей, применять современные технологии для организации предпринимательской деятельности в туристских зонах и районах Имеет практический опыт: организации предпринимательской деятельности для развития гостиничной инфраструктуры, организации и координации работы исполнителей, стимулирования и контроля объектов

	<p>профессиональной деятельности, навыками организации предпринимательской деятельности и гостиничной инфраструктуры в условиях туристских зон и районов</p>
<p>Организация обслуживания в гостиницах</p>	<p>Знает: организацию функциональных процессов в структурных подразделениях средств размещения, организацию технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, технологию и виды гостиничного обслуживания Умеет: обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения для предоставления качественных услуг потребителю, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания, формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя Имеет практический опыт: организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения для удовлетворения потребностей потребителя, организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей, организации профессиональной деятельности отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя</p>
<p>Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства</p>	<p>Знает: понятие культурных различий и виды их влияния на модели управления гостиничных предприятий, основные понятия, виды и технологии кросс-культурного менеджмента в гостиничном деле, предмет, методы и специфику обслуживания различных этнических групп потребителей гостиничного продукта Умеет: выявить культурные различия, влияющие на модель управления гостиничных предприятий, организовать работу функциональных подразделений гостиничных предприятий в контексте кросс-культурного подхода, оказывать услуги клиентам различных этнических групп потребителей предприятий индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: решения конфликтных ситуаций в системе управления, возникающих на основе культурных различий, организационно-управленческой деятельности в гостиничном деле на основе кросс-культурных коммуникаций, проведения и анализа результатов мониторинга удовлетворенности потребителей услуг предприятий индустрии гостеприимства</p>
<p>Курортно-рекреационные ресурсы</p>	<p>Знает: понятие, сущность, классификацию, специфику курортно-рекреационных ресурсов для формирования комплексного гостиничного продукта, основные индивидуальные</p>

	<p>потребности и психофизиологические возможности человека, основные виды и характеристики санаторно-курортных услуг</p> <p>Умеет: проводить оценку курортно-рекреационных ресурсов территорий для развития гостиничной инфраструктуры, осуществлять подбор программ санаторно-курортного обслуживания и рекреации в соответствии с потребительскими запросами</p> <p>Имеет практический опыт: оценки курортно-рекреационного потенциала территории для повышения качества гостиничного продукта, оценки рекреационной эффективности и воздействия санаторно-курортных услуг на организм человека</p>
Речевая коммуникация	<p>Знает: основные принципы построения монологических и диалогических текстов, характерные свойства русского языка как средства общения и передачи информации, особенности письменной и устной коммуникации на основе этнокультурных, исторических и религиозных традиций</p> <p>Умеет: использовать знание русского языка, культуры речи и навыков общения в профессиональной деятельности, логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на основе этнокультурных, исторических и религиозных традиций</p> <p>Имеет практический опыт: грамотного письма и устной речи, коммуникации в профессиональной деятельности, культурой речи, построения логически верной, аргументированной и ясной устной и письменной речи</p>
Организация культурно-досуговой деятельности	<p>Знает: виды деловой коммуникации при осуществлении культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, формы и методы культурно-досуговой деятельности при формировании комплексного гостиничного продукта с учетом специфики целевой аудитории гостиничного предприятия и региона, виды информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, виды и формы социального взаимодействия при организации культурно-досуговой деятельности в гостиничных комплексах</p> <p>Умеет: осуществлять деловую коммуникацию при организации культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, разрабатывать культурно-досуговые программы в структуре комплексного гостиничного продукта, отбирать информационные и коммуникационные технологии для организации культурно-досуговой деятельности, осуществлять социальное взаимодействие при реализации культурно-досуговых программ</p> <p>Имеет</p>

	<p>практический опыт: организации культурно-досуговых мероприятий в гостинице, разработки и реализации программ организации культурно-досуговой деятельности клиентов гостиничных комплексов, использования информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, проведения культурно-досуговых программ в гостиничных комплексах</p>
Иностранный язык (второй)	<p>Знает: грамматику и лексику второго иностранного языка Умеет: вести беседу в иноязычной среде Имеет практический опыт: деловых коммуникаций и речевого этикета в иноязычной среде</p>
Иностранный язык	<p>Знает: грамматику, лексику, историю и культуру страны изучаемого иностранного языка Умеет: использовать знание иностранного языка в профессиональной деятельности Имеет практический опыт: общения и использования полученных знаний и умений в лингвистической среде</p>
Русский язык и культура речи	<p>Знает: структуру, грамматику, орфографию, пунктуацию и характеристику современного русского национального языка Умеет: формировать речевые обороты на основе грамматики и лексики национального русского языка Имеет практический опыт: профессиональной коммуникации в соответствии с правилами русского речевого этикета и деловой коммуникации</p>
Деловой иностранный язык	<p>Знает: лексический минимум для реализации профессиональной деятельности, грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера, основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи; правила речевого этикета Умеет: использовать знание иностранного языка в профессиональной деятельности Имеет практический опыт: деловых коммуникаций в профессиональной деятельности на иностранном языке</p>
Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации	<p>Знает: понятие, сущность, классификацию, специфику и расположение природных территорий мира, России и региона; понятие, сущность, классификацию, специфику и дислокацию природных территорий региона для формирования комплексного гостиничного продукта Умеет: проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры, проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры Имеет практический опыт: оценки туристского потенциала особо охраняемых природных территорий для целей туризма и повышения</p>

	качества услуг по размещению туристов, оценки туристского потенциала для повышения качества гостиничного продукта
Производственная практика, сервисная практика (6 семестр)	<p>Знает: структуру и содержание гостиничного продукта; виды гостиничных услуг, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на предприятии гостиничной индустрии, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на гостиничном предприятии, основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии, понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, технику безопасности на конкретном предприятии и внутренние стандарты предприятия для обслуживания потребителя</p> <p>Умеет: организовывать профессиональную деятельность отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, анализировать условия деятельности при разработке гостиничного продукта, общения с клиентами; осуществлять командный процесс обслуживания потребителей гостиничных услуг, использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте и указывать их в отчете по практике, предлагать мероприятия по решению проблем</p> <p>Имеет практический опыт: решения практических задач, связанных с организацией предоставления услуг потребителю, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры предприятий гостиничной индустрии, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры гостиничных предприятий, реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиенториентированных технологий, продвижения и продажи гостиничного продукта и отдельных услуг с использованием информационных технологий, безопасного обслуживания потребителя, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних</p>

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 20,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		7	
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108	
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12	
Лекции (Л)	8	8	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4	
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	87,5	87,5	
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
подготовка к экзамену	48	48	
подготовка к практическим занятиям	39,5	39,5	
Консультации и промежуточная аттестация	8,5	8,5	
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	Особенности функционирования службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах	12	8	4	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Организация службы приема и размещения санаторно-курортного комплекса. Функции приема и размещения гостей. Виды деятельности и функции подразделений службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах	2
2	1	Деловая коммуникация в рамках должностных обязанностей службы приема и размещения санаторно-курортных комплексов. Стандартный диалог работника службы приема и размещения при размещении и выезде гостя. Особенности работы с «трудными гостями». Жалобы и их категории. Правила при рассмотрении жалоб гостей.	2
3	1	Юридические аспекты и правила регистрации иностранных гостей. Регистрации по прибытии граждан РФ и иностранных граждан	2
4	1	Технологический цикл обслуживания клиентов в гостинице. Источники	2

		бронирования. Типы бронирования. Процесс бронирования номеров. Аннуляция. Работа с письмами-заявками на размещение и обслуживание в отеле по безналичному расчету. Стандартный диалог работника службы приема и размещения при бронировании номера.	
--	--	---	--

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Правила предоставления гостиничных услуг. Организация рабочего места службы приема и размещения. Разработка вариантов должностных инструкций сотрудников службы приема и размещения в зависимости от класса предприятия размещения	2
2	1	Правила приема, регистрации и поселения гостей, групп, корпоративных гостей. Основные стандарты качества обслуживания при приёме и выписке гостей. Основные правила общения с гостями и требования, предъявляемые к внешнему виду и личной гигиене персонала службы приема и размещения	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	Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/477909 Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14888-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/484924	7	48
подготовка к практическим занятиям	Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. — Москва :	7	39,5

	Издательство Юрайт, 2021. — 188 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13958-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/477254		
--	--	--	--

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

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	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	7	Промежуточная аттестация	экзамен	-	2	Отлично: Для получения оценки «5» (отлично) студент должен: составлять полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; самостоятельно и аргументировано делать анализ, обобщения, выводы. Устанавливать межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи, Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагать учебный материал; давать ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делать собственные выводы; формулировать точное определение и истолкование основных понятий, законов. Хорошо: Для получения оценки «4» (хорошо) студент показывает знания всего изученного программного материала; даёт полный и правильный ответ на основе изученных теорий; допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий дал неполные, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в	экзамен

						<p>основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.</p> <p>Удовлетворительно: Для получения оценки «3» (удовлетворительно) студент усвоил основное содержание учебного материала, но имеет пробелы в усвоении материала; материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно; показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.</p> <p>Неудовлетворительно: Для получения оценки «2» (неудовлетворительно) не усвоил и не раскрыл основное содержание материала; не делает выводов и обобщений; не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов; имеет слабо сформированные и неполные знания.</p>	
2	7	Текущий контроль	Практическое задание 1	1	27	<p>Оценка от 27 баллов до 20 баллов – 5 отлично</p> <p>От 19 баллов до 15 баллов – 4 хорошо</p> <p>От 14 до 8 баллов – 3 удовлетворительно</p> <p>От 7 баллов – 2 неудовлетворительно</p>	экзамен
3	7	Текущий контроль	Практическое задание 2	1	27	<p>Оценка от 27 баллов до 20 баллов – 5 отлично</p> <p>От 19 баллов до 15 баллов – 4 хорошо</p> <p>От 14 до 8 баллов – 3 удовлетворительно</p> <p>От 7 баллов – 2 неудовлетворительно</p>	экзамен
4	7	Текущий контроль	Практическое задание 3	1	27	<p>Оценка от 27 баллов до 20 баллов – 5 отлично</p> <p>От 19 баллов до 15 баллов – 4 хорошо</p> <p>От 14 до 8 баллов – 3 удовлетворительно</p> <p>От 7 баллов – 2 неудовлетворительно</p>	экзамен
5	7	Текущий контроль	Практическое задание 4	1	27	<p>Оценка от 27 баллов до 20 баллов – 5 отлично</p> <p>От 19 баллов до 15 баллов – 4 хорошо</p> <p>От 14 до 8 баллов – 3 удовлетворительно</p> <p>От 7 баллов – 2 неудовлетворительно</p>	экзамен
6	7	Текущий контроль	Практическое задание 5	1	27	<p>Оценка от 27 баллов до 20 баллов – 5 отлично</p> <p>От 19 баллов до 15 баллов – 4 хорошо</p> <p>От 14 до 8 баллов – 3 удовлетворительно</p> <p>От 7 баллов – 2 неудовлетворительно</p>	экзамен
7	7	Текущий контроль	Практическое задание 6	1	27	<p>Оценка от 27 баллов до 20 баллов – 5 отлично</p> <p>От 19 баллов до 15 баллов – 4 хорошо</p> <p>От 14 до 8 баллов – 3 удовлетворительно</p> <p>От 7 баллов – 2 неудовлетворительно</p>	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	устный ответ по теме вопроса	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ							
		1	2	3	4	5	6	7	
УК-4	Знает: виды, формы и способы деловой коммуникации, реализуемой службой приема и размещения санаторно-курортных комплексов	+	+	+			+	+	+
УК-4	Умеет: осуществлять деловую коммуникацию в рамках должностных обязанностей службы приема и размещения санаторно-курортных комплексов	+				+			+
УК-4	Имеет практический опыт: деловой коммуникации в рамках должностных обязанностей службы приема и размещения санаторно-курортных комплексов					+	+		+
ПК-1	Знает: виды деятельности и функции подразделений службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах	+	+	+				+	
ПК-1	Умеет: проектировать деятельность и организационно-управленческую структуру службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах	+	+						+
ПК-1	Имеет практический опыт: проектирования организационно-функциональных структур и деятельности службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах	+				+	+	+	+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) *основная литература:*

Не предусмотрена

б) *дополнительная литература:*

Не предусмотрена

в) *отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:*

Не предусмотрены

г) *методические указания для студентов по освоению дисциплины:*

1. Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 188 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13958-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477254>

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 188 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13958-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477254>

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Образовательная платформа Юрайт	Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 188 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13958-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/477254
2	Дополнительная литература	Образовательная платформа Юрайт	Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14888-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/484924

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	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
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
Практические занятия и семинары	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