

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Владимирский государственный университет  
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»  
(ВлГУ)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор  
по образовательной деятельности

\_\_\_\_\_ А.А.Панфилов

\_\_\_\_\_ 2019 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ ГОСТИНИЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ**

Направление подготовки – 43.03.03 «Гостиничное дело»

Профиль/программа подготовки – «Управление и технологии в гостиничном бизнесе»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – заочная (ускоренное обучение на базе СПО 2019)

Семестр	Трудоёмкость зач. ед./ час.	Лекции, час.	Практич. занятия, час.	Лаборат. работы, час.	СРС, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет/зачет с оценкой)
5	2 / 72	2	2	-	68	зачет
Итого	2 / 72	2	2	-	68	зачет

Владимир 2019

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель освоения дисциплины** – изучение и анализ теоретических основ и практического опыта развития индустрии гостеприимства с применением современных технологий и видов гостиничных услуг.

### Задачи:

- изучение особенностей современного состояния и развития индустрии гостеприимства,
- выявление видов и место гостиничных услуг в структуре гостеприимства,
- анализ классификаций и типологий гостиничных предприятий,
- разработка стратегии маркетинга в гостинично-туристском сервисе.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

**Дисциплина** «Дополнительные услуги гостиничных предприятий» является факультативной дисциплиной учебного плана по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

### Пререквизиты дисциплины:

Дисциплина «Дополнительные услуги гостиничных предприятий» базируется на освоении студентами учебных курсов:

«Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», в частности знаний основных правил и принципов обслуживания в гостиничном бизнесе.

«Сервисная деятельность», в частности знаний основных видов оказываемых гостиничных услуг.

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

Код формируемых компетенций	Уровень освоения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине характеризующие этапы формирования компетенций (показатели освоения компетенции)
1	2	3
<i>(ПКО-3). Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере</i>	Полное освоение компетенции	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- виды основных и дополнительных услуг, оказываемых гостиничными предприятиями;</li><li>- основные требования, предъявляемые потребителями услуг гостиничных предприятий;</li><li>- технологии разработки и формирования услуг гостиничного предприятия;</li><li>- современные технологии оказания услуг потребителям.</li></ul> <b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- формировать гостиничный продукт (гостиничную услугу), соответствующий требованиям потребителей;</li><li>- подбирать технологию оказания различного рода услуг в соответствии с требованиями клиентов;</li><li>- подобрать наиболее подходящие технологии оказания дополнительных услуг и формы обслуживания потребителей, на основе требований существующих и потенциальных клиентов.</li></ul> <b>Владеть</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- навыками предоставления гостиничного продукта,</li></ul>

		необходимого для удовлетворения конкретных потребностей гостя; -навыками оценки необходимости внедрения современных услуг в деятельности гостиничного предприятия; -навыками создания программы продвижения гостиничных слуг; - навыками оказания услуг с использованием современных технологий.
--	--	---

#### 4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа

№ п/п	Наименование тем и /или разделов / тем дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Объем учебной работы, с применением интерактивных методов (в часах / %)	Формы текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС		
1	Гостиничные услуги: понятие, характеристика, особенности	5	20				8		
2	Виды услуг, предоставляемых гостиничными предприятиями	5	20	2	2		6	2/50%	
3	Услуги питания	5	20				8		Рейтинг-контроль №1
4	Экскурсионные услуги	5	21				8		
5	Организация отдыха и спортивно-оздоровительные услуги	5	21				8		
6	Прочие услуги гостиничных предприятий	5	21				8		Рейтинг-контроль №2
7	Качество предоставляемых гостиничных услуг	5	22				8		
8	Исследование и продвижение дополнительных гостиничных услуг	5	22				8		
9	Правовые вопросы предоставления гостиничных услуг	5	22				6		Рейтинг-контроль №3
Всего за семестр:				2	2		68	2/50%	Зачет
Наличие в дисциплине КП/КР			-	-	-	-	-	-	-
Итого по дисциплине				2	2		68	2/50%	Зачет

## Содержание лекционных занятий по дисциплине

### **Тема 2. Виды услуг, предоставляемые гостиничными предприятиями**

Виды услуг, оказываемые гостиницами. Основные и дополнительные гостиничные услуги, платные и бесплатные услуги.

## Содержание практических/лабораторных занятий по дисциплине

### **Тема 2. Виды услуг, предоставляемые гостиничными предприятиями**

Ситуационные задачи. Подготовка докладов.

## 5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В преподавании дисциплины «Дополнительные услуги гостиничных предприятий» используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

- *Интерактивная лекция (темы № 2);*
- *Анализ ситуаций (темы № 2);*
- *Разбор конкретных ситуаций (темы № 2)*

Для оценивания результатов обучения студентов (знания) используются следующие процедуры и технологии:

- *тестирование;*
- *индивидуальное собеседование,*
- *письменные ответы на вопросы.*

Для оценивания результатов обучения студентов (уметь, владеть) используются следующие процедуры и технологии:

- *практические контрольные задания, включающих одну или несколько ситуационных задач (вопросов) в виде краткой формулировки действий (комплекса действий), которые следует выполнить, или описание результата, который нужно получить.*
- *задания на установление правильной последовательности, взаимосвязанности действий, выяснения влияния различных факторов на результаты выполнения задания;*
- *установление последовательности (описать алгоритм выполнения действия),*
- *нахождение ошибок в последовательности (определить правильный вариант последовательности действий).*

## 6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Текущий контроль успеваемости проводится в форме рейтинг-контроля три раза в семестр. Типовые тестовые задания для проведения текущего контроля приведены ниже.

### **Вопросы к рейтинг-контролю №1**

**1. Услуга, которая обеспечивает восстановление (изменение, сохранение) потребительских свойств изделий или изготовление новых изделий по заказам граждан, а также перемещение грузов и людей; создание условий для потребления.**

- А) социально-культурная
- Б) материальная
- В) потребительская

Г) общественная

**2. Удовлетворение различных потребностей человека (одежда, жилище, питание, восстановление здоровья) с помощью современных технологий в условиях мелких производств и быта.**

- А) технический сервис
- Б) информационный сервис
- В) социально-культурный сервис
- Г) технологический сервис

**3. Утверждение, что специфика гостиничных предприятий состоит в том, что обслуживание клиентов должно происходить быстро, относится:**

- А) срочному характеру услуги
- Б) неотделимости услуги
- В) непостоянство качества
- Г) недолговечность

**4. Сервис, атмосфера, дружелюбие, инициатива относятся:**

- А) твердый продукт / материальные услуги.
- Б) твердый продукт/ нематериальные услуги
- В) мягкий продукт/нематериальные услуги
- Г) мягкий продукт/материальные услуги

**5. Организованное взаимодействие гостя и персонала гостиницы, непрерывно воздействующее на гостя в течение всей своей длительности:**

- А) услуга
- Б) сфера услуг
- В) гостиничный продукт
- Г) гостиничная услуга

**6. Без дополнительной оплаты гостям могут быть предоставлены следующие виды услуг (несколько вариантов)**

- А) обеспечение гаражом
- Б) доставка в номер корреспонденции при ее получении
- В) пользование медицинской аптечкой
- Г) предоставление музыкальных инструментов

**7. Представление закусок и напитков в номер, медицинские и косметические процедуры, установка дополнительного оборудования в номере, организация спортивно-оздоровительных услуг, создание условий для проведения конференций и т.п:**

- А) повышают уровень комфорта
- Б) облегчают пребывания туристов в гостинице
- В) удовлетворяют особые требования гостей
- Г) обогащают знания туристов о районе, стране

**8. Предприятие питания, на котором готовится и реализуется продукция в основном собственного производства**

- А) ресторан
- Б) кафе
- В) столовая
- Г) буфет

**9. Гостиничный тариф, включающий в себя стоимость размещения и полного завтрака, который называется еще английским завтраком**

- А) континентальный
- Б) европейский
- В) американский
- Г) бермудский

**10. Полный пансион, предполагающий бесплатные напитки местного производства не только во время еды, но и в небольшом количестве на протяжении всего дня.**

- A) all inclusive
- Б) half board
- В) mini all inclusive
- Г) full board

**11. В обеденное время в меню шведского стола включают ..... наименований холодных блюд и закусок:**

- A) 10-15
- Б) 12-16
- В) 13-17
- Г) 15-20

**12. Какому классу оказания услуг соответствует комфортность зала, внимательность персонала, широкий ассортимент блюд.**

- A) первый
- Б) высший
- В) люкс
- Г) средний

**13. Предприятия общественного питания при гостиницах начинают работу:**

- A) не позднее 7 ч утра и заканчивают не позднее 24 ч
- Б) не позднее 8 ч утра и заканчивают не позднее 23 ч
- В) круглосуточно
- Г) не позднее 8 ч утра и заканчивают не позднее 24 ч

**14. Какой план питания чаще используется в гостиницах, рассчитанных в основном на транзитных пассажиров и деловых людей:**

- A) бермудский
- Б) модифицированный американский
- В) европейский
- Г) континентальный

**15. Перечислите 3 необычные гостиничные услуги: \_\_\_\_\_**

#### *Вопросы к рейтинг-контролю №2*

**1. Функция экскурсии, заключающаяся в том, что экскурсия способствует распространению политических, философских, научных, художественных и других взглядов, идей и теорий:**

- A) информации
- Б) научной пропаганды
- В) организации культурного досуга
- Г) формирования интересов

**2. Какая экскурсия строится на показе самых различных объектов, а события излагаются крупным планом:**

- A) обзорная
- Б) тематическая
- В) познавательная
- Г) образовательная

**3. Экскурсия, совмещающая в себе элементы познания с элементами отдыха, проводится в лесу, в парке, по морю, реке и пр.;**

- A) экскурсия-массовка
- Б) экскурсия-лекция
- В) экскурсия-концерт
- Г) экскурсия-прогулка

**4. В формировании экскурсионного турпродукта и технологическом процессе создания экскурсии выделяют**

- А) 2 этапа
- Б) 3 этапа
- В) 4 этапа
- Г) 5 этапов

**5. Этап формирования экскурсионного турпродукта включающий технологию создания экскурсионного продукта в качестве товара:**

- А) докоммуникативный этап первого уровня
- Б) докоммуникативный этап второго уровня
- В) докоммуникативный этап третьего уровня
- Г) демонстрационный этап

**6. Деятельность, направленная на восстановление и укрепление физических и духовных сил человека:**

- А) экскурсия
- Б) SPA услуги
- В) анимация
- Г) услуги питания

**7. Досуговые мероприятия, которые строятся на привлечении туристов к творчеству, сотворчеству, состязанию в творческих способностях, к приобретению навыков мастерства:**

- А) приключенческо-игровые анимационные программы
- Б) любительские анимационные программы
- В) культурно-познавательные анимационные программы
- Г) зрелищно-развлекательные анимационные программы

**8. Талассотерапия это:**

- А) воздушно-пузырьковые ванны (с травами, хвоей) с водой из подземных источников.
- Б) использование под медицинским контролем элементов морской среды
- В) лечение с помощью искусственных физических факторов
- Г) профилактика и лечение с использованием целебных свойств растений

**9. Что не относится к спортивным услугам:**

- А) массаж
- Б) разработка индивидуальных (групповых) рекомендаций
- В) спортивные праздники
- Г) консультации специалистов по проведению медико-восстановительных мероприятий

**10. Какая средняя глубина предусмотрена для взрослого бассейна:**

- А) 110
- Б) 120
- В) 130
- Г) 140

**11. Что не входит в стоимость проката автомобиля:**

- А) неограниченный пробег автомобиля
- Б) полная страховка на случай ДТП не по вине клиента
- В) страховка пассажиров от несчастных случаев
- Г) страховка водителя от несчастных случаев

**12. В состав услуг по бытовому обслуживанию не входит:**

- А) Ремонт и глажение личных вещей
- Б) Продажа предметов культурно-бытового назначения
- В) Срочный ремонт и чистка обуви
- Г) Мелкий ремонт часов, электробритв, кино- и фотоаппаратов, фотоработы

**13. В каких гостиницах обязательно должны быть предусмотрены бизнес-центры:**

- А) 2\*
- Б) 3\*

В) 4\*

Г) 5\*

**14. Гостиницы виды транспортных услуг предоставляют только 5\* гостиница:**

А) вызов такси

Б) парковку (персоналом гостиницы) и подачу из гаража (со стоянки) к подъезду автомобиля гостя

В) бронирование или продажу билетов на различные виды транспорта

Г) аренду (прокат) автомашины гостиницы

**15. Где не могут размещаться торговые точки в гостиницах:**

А) основных досуговых местах гостиницы

Б) в вестибюле

В) поэтажных холлах

Г) специально выделенных автономных зонах

### *Вопросык рейтинг-контролю №3*

**1. Уровень для оценки качества, который отражает материализацию в услугах передового мирового опыта:**

А) эстетический.

Б) технический.

В) эксплуатационный

Г) технологический

**2. Постоянное, планомерное, целенаправленное влияние на всех уровнях на факторы и условия, обеспечивающие предоставление услуг оптимального качества и полноценное их потребление это:**

А) система качества.

Б) формирование качества

В) управление качеством

Г) контроль качества

**3. Сколько этапов управления качеством гостиничных услуг выделяют в современной теории и практике:**

А) 4

Б) 5

В) 6

Г) 7

**4. Совокупность управленческих органов и объектов управления, мероприятий, методов и средств, направленных на установление, обеспечение и поддержание высокого уровня качества услуг это:**

А) система качества.

Б) формирование качества

В) управление качеством

Г) контроль качества

**5. Документ, содержащий информацию об уровне качества, репутации гостиницы, целях обеспечения качества услуг, выборе подхода к достижению целей в области качества, роли персонала отеля это:**

А) политика качества

Б) руководство качества

В) должностные инструкции персонала отеля

Г) должностная инструкция руководителя отеля

**6. go-show это:**

А) случай неявки клиента или поздней аннуляции брони

Б) количества бронирований в динамике и в распределении по сегментам



В) клиент, покупающий номер без предварительного бронирования, без скидок, по более высоким ценам

Г) отказа от продаж

**7. Изучение поведения объекта в реальной обстановке, заключается в непосредственной фиксации настоящего поведения или результатов прошлого поведения в реальных условиях:**

А) эксперимент

Б) наблюдение

В) имитация

Г) опрос

**8. Краткосрочные меры по поощрению покупки гостиничных услуг, включающие разнообразный набор средств с целью вызвать быструю положительную ответную реакцию покупателя (рынка):**

А) реклама

Б) прямые продажи

В) стимулирование продаж

Г) связи с общественностью

**9. Инициирование редакционных статей, отчетов о достоинствах гостиницы в прессе, радио, ТВ это:**

А) реклама

Б) прямые продажи

В) стимулирование продаж

Г) связи с общественностью

**10. Разрешение, выдаваемое государственным органом юридическим или физическим лицам на осуществление гостиничной деятельности в течение определенного времени при соблюдении ряда условий:**

А) сертификат

Б) стандарт

В) документ о государственной регистрации

Г) лицензия

**11. Минимальный срок действия лицензии составляет:**

А) 1 год

Б) 3 года

В) 5 лет

Г) 7 лет

**12. Деятельность по установлению норм, правил и характеристик (требований) в целях обеспечения безопасности, технической и информационной совместимости, качества продукции и т.д. это:**

А) сертификация

Б) стандартизация

В) государственная регистрация

Г) лицензирование

**13. Процедура подтверждения соответствия, посредством которой независимая от изготовителя и потребителя организация удостоверяет в письменной форме, что продукция соответствует установленным требованиям.**

А) сертификация

Б) стандартизация

В) государственная регистрация

Г) лицензирование

**14. Схема сертификации, при которой оценивают организацию (предприятие) – исполнителя работ и услуг на соответствие установленным требованиям государственных стандартов:**

- А) 2.
- Б) 3.
- В) 4
- Г) 5

**15. Сколько форм сертификации существует:**

- А) 2
- Б) 3
- В) 4;
- Г) 5

**16. Удовлетворение различных потребностей человека (одежда, жилище, питание, восстановление здоровья) с помощью современных технологий в условиях мелких производств и быта.**

- А) технический сервис
- Б) информационный сервис
- В) социально-культурный сервис
- Г) технологический сервис

**17. Сервис, атмосфера, дружелюбие, инициатива относятся:**

- А) твердый продукт / материальные услуги.
- Б) твердый продукт/ нематериальные услуги
- В) мягкий продукт/нематериальные услуги
- Г) мягкий продукт/материальные услуги

**18. Без дополнительной оплаты гостям могут быть предоставлены следующие виды услуг (несколько вариантов)**

- А) обеспечение гаражом
- Б) доставка в номер корреспонденции при ее получении
- В) пользование медицинской аптечкой
- Г) предоставление музыкальных инструментов

**19. Предприятие питания, на котором готовится и реализуется продукция в основном собственного производства**

- А) ресторан
- Б) кафе
- В) столовая
- Г) буфет

**20. Полный пансион, предполагающий бесплатные напитки местного производства не только во время еды, но и в небольшом количестве на протяжении всего дня.**

- А) all inclusive
- Б) half board
- В) mini all inclusive
- Г) full board

*Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины проводится в форме зачета.*

#### **Вопросы к зачету**

1. Понятие гостиничной услуги. Взаимозависимость гостиничных услуг и целей поездки.
2. Материальные и социокультурные услуги.
3. Классификация отелей по уровню услуг.
4. Стандартизация гостиничных услуг. Основные требования стандарта.
5. Категории стандартов гостиничных услуг.
6. Технология и организация работы анимационной службы в гостинице.
7. Технология и организация спортивных мероприятий в гостинице.
8. Технология и организация лечебно-оздоровительных мероприятий в гостинице

9. Технология и организация конференций в гостинице.
10. Предоставление услуг трансфера в гостинице.
11. Организация службы проката автомобилей в гостинице.
12. Организация торгового обслуживания в гостинице.
13. Технология формирования и предоставления бизнес пакетов в гостинице
14. Технология и организация работы SPA-центров, SPA-салонов в гостиницах (услуги талассотерапии, эротерапии и т.д.).
15. Технология бронирования номеров и мест в гостинице.
16. Технология работы службы по предоставлению дополнительных и сопутствующих услуг в гостинице.
17. Технология работы бизнес-центра, экскурсионного бюро, телекоммуникационных услуг в гостинице.
18. Технология работы по организации отдыха и развлечений в гостинице.
19. Технология работы службы питания в гостинице, Room-service, кейтерин-га, столовой, лобби-баров, банкетов и конференций в гостиницах.
20. Технология работы службы хозяйственного обеспечения, бытовых услуг и уборки в гостинице.
21. Организация работы прачечной и химчистки в гостинице.
22. Организация торгового обслуживания в гостинице.
23. Сертификация гостиничных услуг.
24. Показатели качества гостиничных услуг. Типы качества.
25. Критерии качества гостиничных услуг.

*Самостоятельная работа предполагает:*

- 1) Подготовку докладов и презентаций по темам
- 2) Разработку тестовых заданий
- 3) Составление глоссария

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение.

***Тема 1. Гостиничные услуги: понятие, характеристика, особенности***

Понятие "услуга" и основная ее специфическая черта. Понятие "гостиница". Понятие "гостиничная услуга". Характеристика и специфические особенности гостиничных услуг.

***Тема 3. Услуги питания***

Функционирование предприятий питания. Классификация предприятий питания. Функции сотрудников в службе питания в гостинице.

***Тема 4. Экскурсионные услуги***

Понятие и задачи экскурсионного обслуживания. Функции и принцип предоставления экскурсионных услуг. Содержание и сущность экскурсий.

***Тема 5. Организация отдыха и спортивно-оздоровительные услуги***

Формы организации анимационно-досуговой деятельности. Программа туристической анимации: разработка и проведение. Классификация физкультурно-оздоровительных услуг. Оздоровительные центры.

***Тема 6. Прочие услуги гостиничных предприятий***

Услуги по бронированию билетов и аренде транспортных средств. Коммунально-бытовые услуги. Бизнес-центры и конференц-залы. Транспортные услуги гостиницы. Оказание торговых и других услуг.

***Тема 7. Качество предоставляемых гостиничных услуг***

Понятие и управление качеством гостиничных услуг. Общие требования к гостиницам. Собственные стандарты гостиниц и стиль обслуживания гостей. Система качества услуг.

### **Тема 8. Исследование и продвижение дополнительных гостиничных услуг**

Понятие и сущность маркетинговых исследований. Методика и этапы проведения маркетинговых исследований в гостинице. Анкетный опрос. Методы продвижения дополнительных гостиничных услуг.

### **Тема 9. Правовые вопросы предоставления гостиничных услуг**

Правила предоставления гостиничных услуг в РФ. Договорные отношения между клиентом и гостиничным предприятием. Страхование гостиничных услуг. Нормативная база по обеспечению системы качества обслуживания в туристском бизнесе.

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом.

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **7.1. Книгообеспеченность**

Наименование литературы: автор, название, издательство	Год	КНИГООБЕСПЕЧЕННОСТЬ	
		печатные издания (кол-во)	электронные (наименование ресурсов)
1	2	3	4
Основная литература*			
1. <i>Тимохина, Т. Л.</i> Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 331 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07572-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].	2019	-	<a href="https://www.biblio-online.ru/bcode/444037">https://www.biblio-online.ru/bcode/444037</a>
Дополнительная литература*			
1. <i>Тимохина, Т. Л.</i> Организация гостиничного дела : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 331 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-08193-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].	2019		<a href="https://www.biblio-online.ru/bcode/432903">https://www.biblio-online.ru/bcode/432903</a>
2. <i>Тимохина, Т. Л.</i> Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07185-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].	2019		<a href="https://www.biblio-online.ru/bcode/433890">https://www.biblio-online.ru/bcode/433890</a>

### **7.2. Периодические издания**

Маркетинг в России и за рубежом  
Менеджмент в России и за рубежом

### **7.3. Интернет ресурсы**

1. <http://www.ifk-hm.ru/glossary.htm>
2. <http://www.etiquette.ru/modern/>
3. <http://www.world-tourism.org>
4. <http://www.prohotel.ru>

## **8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий *лекционного типа, занятий практического/лабораторного типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы:* аудитории, оснащенные мульти-медиа оборудованием, компьютерные классы с доступом в интернет, аудитории без спец. оборудования.

### Примечание

В соответствии с нормативно-правовыми актами для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости тестирование может быть проведено только в письменной или устной форме, а также могут быть использованы другие материалы контроля качества знаний, предусмотренные рабочей программой дисциплины.

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

Рабочую программу составил к.э.н. доцент Негорова К.С. Негорова

Рецензент

(представитель работодателя) Директор ООО «Мономах» Л.А. Коровина

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры коммерции и гостеприимства протокол № 14 от 6 июля 2019 г.

Заведующий кафедрой к.э.н., доцент Ярьев О.Б. Ярьев

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии направления 43.03.03 «Гостиничное дело»

протокол № 3 от 7 июля 2019 г.

Председатель комиссии Полоцкая О.П. Полоцкая



**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Рабочая программа одобрена на 2020/2021 учебный год

Протокол заседания кафедры № 1 от 31.08.2020 года

Заведующий кафедрой к.э.н., доц. Ярьев О.Б. \_\_\_\_\_



Рабочая программа одобрена на 2021/22 учебный год

Протокол заседания кафедры № 1 от 25.08.21 года

Заведующий кафедрой к.э.н. доц. Ярьев О.Б. \_\_\_\_\_



Рабочая программа одобрена на \_\_\_\_\_ учебный год

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа одобрена на \_\_\_\_\_ учебный год

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа одобрена на \_\_\_\_\_ учебный год

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_