

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет
им. Н.И. Лобачевского»**

Институт экономики и предпринимательства

УТВЕРЖДЕНО

решением Ученого совета ННГУ

протокол № 13 от 30.11.2022 г.

Рабочая программа дисциплины

Современные технологии управления в сфере гостеприимства и
общественного питания

Уровень высшего образования
Бакалавриат

Направление подготовки / специальность
43.03.03 - Гостиничное дело

Направленность образовательной программы
Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий

Форма обучения
очная, заочная

г. Нижний Новгород

2023 год начала подготовки

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.О.11 Современные технологии управления в сфере гостеприимства и общественного питания относится к обязательной части образовательной программы.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями и индикаторами достижения компетенций)

Формируемые компетенции (код, содержание компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), в соответствии с индикатором достижения компетенции		Наименование оценочного средства	
	Индикатор достижения компетенции (код, содержание индикатора)	Результаты обучения по дисциплине	Для текущего контроля успеваемости	Для промежуточной аттестации
ОПК-1: Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1: Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-1.2: Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-1.3: Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1: З 1.1 Знать особенности отбора технологический инноваций и современных программных продуктов в деятельности гостиничных предприятий У 1.1 Уметь осуществлять отбор технологических инноваций и современных программных продуктов в деятельности гостиничных предприятий В 1.1 Владеть навыками отбора технологических инноваций и современных программных продуктов в деятельности гостиничных предприятий ОПК-1.2: З 1.2 Знать технологические новации и специализированные программные продукты в индустрии гостеприимства и общественного питания У 1.2 Уметь применять технологические новации и специализированные программные продукты в индустрии гостеприимства и общественного питания В 1.2 Владеть навыками	Практическое задание Тест	Зачёт: Контрольные вопросы Экзамен: Контрольные вопросы

		<p>применения технологических новаций и специализированных программных продуктов в индустрии гостеприимства и общественного питания</p> <p><i>ОПК-1.3:</i> 3 1.3 Знать современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><i>У 1.3</i> Уметь применять в практической деятельности современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><i>В 1.3</i> Владеть навыками применения в практической деятельности современных информационно-коммуникационных технологий и специализированного программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>		
<p><i>ОПК-8:</i> Способен осуществлять эффективную предпринимательскую деятельность в сфере гостеприимства</p>	<p><i>ОПК-8.1:</i> Применяет для решения задач профессиональной деятельности современные технические средства и информационные технологии</p> <p><i>ОПК-8.2:</i> Определяет требования к информационной системе организации</p>	<p><i>ОПК-8.1:</i> 3 8.1 Знать современные информационно-коммуникативные технологии, позволяющие формировать, продвигать и реализовывать услуги в индустрии гостеприимства и общественного питания</p> <p><i>У 8.1</i> Уметь применять современные информационно-коммуникативные технологии, позволяющие формировать, продвигать и реализовывать</p>	<p>Практическое задание</p> <p>Тест</p>	<p>Зачёт:</p> <p>Контрольные вопросы</p> <p>Экзамен:</p> <p>Контрольные вопросы</p>

		<p>услуги в индустрии гостеприимства и общественного питания</p> <p>В 8.1 Владеть навыками применения современных информационно-коммуникативных технологий, позволяющих формировать, продвигать и реализовывать услуги в индустрии гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-8.2:</p> <p>З 8.2 Знать особенности внедрения информационно-коммуникационных технологий с учетом структуры управления организацией</p> <p>У 8.2 Уметь разрабатывать требования, предъявляемые в отношении информационной системы организации индустрии гостеприимства и общественного питания</p> <p>В 8.2 Владеть навыками разработки требований, предъявляемых в отношении информационной системы организации индустрии гостеприимства и общественного питания</p>		
<p>ПКО-3: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере</p>	<p>ПКО-3.1: Применяет современные технологии оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</p> <p>ПКО-3.2: Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и</p>	<p>ПКО-3.1:</p> <p>З 3.1 Знать современные информационно-коммуникативные технологии, позволяющие формировать, продвигать и реализовывать услуги организации индустрии гостеприимства и общественного питания</p> <p>У 3.1 Уметь применять современные информационно-коммуникативные технологии, позволяющие формировать, продвигать и реализовывать услуги организации индустрии гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Практическое задание</p> <p>Тест</p>	<p>Зачёт:</p> <p>Контрольные вопросы</p> <p>Экзамен:</p> <p>Контрольные вопросы</p>

	специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья	<p><i>В 3.1 Владеть навыками применения современных информационно-коммуникативных технологий, позволяющих формировать, продвигать и реализовывать услуги организации индустрии гостеприимства и общественного питания</i></p> <p><i>ПКО-3.2:</i></p> <p><i>З 3.2 Знать нормативные документы, регулирующие применение технологических инноваций и современных программных продуктов, необходимых для услуг организацией индустрии гостеприимства и общественного питания</i></p> <p><i>У 3.2 Уметь применять нормативные документы, регулирующие применение технологических инноваций и современных программных продуктов, необходимых услуг организацией индустрии гостеприимства и общественного питания</i></p> <p><i>В 3.2 Владеть навыками применения нормативных документов, регулирующих применение технологических инноваций и современных программных продуктов, необходимых услуг организацией индустрии гостеприимства и общественного питания</i></p>		
--	--	---	--	--

3. Структура и содержание дисциплины

3.1 Трудоемкость дисциплины

	очная	заочная
Общая трудоемкость, з.е.	6	6
Часов по учебному плану	216	216
в том числе		
аудиторные занятия (контактная работа):		

- занятия лекционного типа	32	8
- занятия семинарского типа (практические занятия / лабораторные работы)	64	12
- КСР	3	3
самостоятельная работа	81	180
Промежуточная аттестация	36 экзамен, зачёт	13 экзамен, зачёт

3.2. Содержание дисциплины

(структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и виды учебных занятий)

Наименование и краткое содержание разделов и тем дисциплины	Всего (часы)		в том числе								
			Контактная работа (работа во взаимодействии с преподавателем), часы из них						Самостоятельная работа обучающегося, часы		
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа (практические занятия/лабораторные работы), часы		Всего				
	очная	заочная	очная	заочная	очная	заочная	очная	заочная	очная	заочная	
Тема 1. Современные цифровые технологии управления в индустрии гостеприимства и общественного питания	24	33	4	1	8	2	12	3	12	30	
Тема 2. Виртуальные сообщества индустрии гостеприимства и общественного питания	25	33	4	1	8	2	12	3	13	30	
Тема 3. Программное обеспечение предприятий индустрии гостеприимства	32	33	6	1	12	2	18	3	14	30	
Тема 4. Подбор персонального номера	32	34	6	2	12	2	18	4	14	30	
Тема 5. Виртуальные аудиоэкскурсии	32	33	6	1	12	2	18	3	14	30	
Тема 6. Цифровой сторителлинг	32	34	6	2	12	2	18	4	14	30	
Аттестация	36	13									
КСР	3	3						3	3		
Итого	216	216	32	8	64	12	99	23	81	180	

4. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Для обеспечения самостоятельной работы обучающихся используются:

- электронный курс "Современные технологии управления в сфере гостеприимства и общественного питания (Шимин Н.А., Савельева О.В.)" (<https://e-learning.unn.ru/course/view.php?id=4331>).

5. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

5.1 Типовые задания, необходимые для оценки результатов обучения при проведении текущего контроля успеваемости с указанием критериев их оценивания:

5.1.1 Типовые задания (оценочное средство - Практическое задание) для оценки сформированности компетенции ОПК-1

Разработайте виртуальную экскурсию по одной из гостиниц Нижнего Новгорода с применением аудиогuida.

5.1.2 Типовые задания (оценочное средство - Практическое задание) для оценки сформированности компетенции ОПК-8

Рассмотрите возможности применения в текущей деятельности гостиничного предприятия чат-боты и системы помощи. Предложите свои варианты их применения в текущей деятельности.

5.1.3 Типовые задания (оценочное средство - Практическое задание) для оценки сформированности компетенции ПКО-3

Разработайте аудиогид «Прогулки по историческому Нижнему Новгороду» с применением платформы izi.TRAVEL.

Критерии оценивания (оценочное средство - Практическое задание)

Оценка	Критерии оценивания
превосходно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «превосходно», продемонстрированы знания, умения, владения по соответствующим компетенциям на уровне, выше предусмотренного программой
отлично	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «отлично», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «отлично»
очень хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «очень хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «очень хорошо»
хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «хорошо»,

Оценка	Критерии оценивания
	при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «хорошо»
удовлетворительно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «удовлетворительно», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «удовлетворительно»
неудовлетворительно	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «неудовлетворительно», ни одна из компетенций не сформирована на уровне «плохо»
плохо	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «плохо»

5.1.4 Типовые задания (оценочное средство - Тест) для оценки сформированности компетенции ОПК-1

1. Несколько отдельных аудиофрагментов, посвященных туристскому объекту (улице, городу, музею и пр.), которые можно прослушивать в произвольном порядке – это:

- A. аудиогид
- B. аудиосюжет
- C. аудиокнига
- D. нет правильного ответа

5.1.5 Типовые задания (оценочное средство - Тест) для оценки сформированности компетенции ОПК-8

1. Какое определение информационной системы приведено в Федеральном законе «Об информации, информатизации и защите информации»

1. Информационная система – это замкнутый информационный контур, состоящий из прямой и обратной связи, в котором, согласно информационным технологиям, циркулируют управленческие документы и другие сообщения в бумажном, электронном и другом виде.
2. Информационная система – это организационно упорядоченная совокупность документов (массив документов) и информационных технологий, в том числе с использованием средств вычислительной техники и связи, реализующих информационные процессы (процесс сбора, обработки, накопления, хранения, поиска и распространения информации).
3. Информационная система – организационно-техническая система, предназначенная для выполнения информационно-вычислительных работ или предоставления информационно-вычислительных услуг;

4. Информационная система – это совокупность внешних и внутренних прямых и обратных информационных потоков, аппарата управления организации с его методами и средствами обработки информации.

5.1.6 Типовые задания (оценочное средство - Тест) для оценки сформированности компетенции ПКО-3

1. Прием, создающий эффект погружения, полного или частичного присутствия:

A. иммерсивность

B. повествование

C. словесная реконструкция

D. нет правильного ответа

Критерии оценивания (оценочное средство - Тест)

Оценка	Критерии оценивания
превосходно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «превосходно», продемонстрированы знания, умения, владения по соответствующим компетенциям на уровне, выше предусмотренного программой
отлично	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «отлично», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «отлично»
очень хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «очень хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «очень хорошо»
хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «хорошо»
удовлетворительно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «удовлетворительно», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «удовлетворительно»
неудовлетворительно	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «неудовлетворительно», ни одна из компетенций не сформирована на уровне «плохо»

Оценка	Критерии оценивания
плохо	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «плохо»

5.2. Описание шкал оценивания результатов обучения по дисциплине при промежуточной аттестации

Шкала оценивания сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций (индикатора достижения компетенций)	плохо	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо	отлично	превосходно
	не зачтено		зачтено				
<u>Знания</u>	Отсутствие знаний теоретического материала. Невозможность оценить полноту знаний вследствие отказа обучающегося от ответа	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний. Допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько несущественных ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Ошибок нет.	Уровень знаний в объеме, превышающем программу подготовки.
<u>Умения</u>	Отсутствие минимальных умений. Невозможность оценить наличие умений вследствие отказа обучающегося от ответа	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения. Решены типовые задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с отдельными и несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания, в полном объеме без недочетов
<u>Навыки</u>	Отсутствие базовых навыков. Невозможность оценить наличие навыков вследствие отказа обучающегося от ответа	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач без ошибок и недочетов	Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Продemonстрирован творческий подход к решению нестандартных задач

Шкала оценивания при промежуточной аттестации

Оценка		Уровень подготовки
зачтено	превосходно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «превосходно», продемонстрированы знания, умения, владения по соответствующим компетенциям на уровне выше предусмотренного программой
	отлично	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «отлично».
	очень хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «очень хорошо»
	хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «хорошо».
	удовлетворительно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «удовлетворительно», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «удовлетворительно»
не зачтено	неудовлетворительно	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «неудовлетворительно».
	плохо	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «плохо»

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения на промежуточной аттестации

5.3.1 Типовые задания, выносимые на промежуточную аттестацию:

Оценочное средство - Контрольные вопросы

Зачёт

Критерии оценивания (Контрольные вопросы - Зачёт)

Оценка	Критерии оценивания
зачтено	<p>Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «превосходно», продемонстрированы знания, умения, владения по соответствующим компетенциям на уровне, выше предусмотренного программой</p> <p>Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «отлично», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «отлично»</p> <p>Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «очень хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «очень хорошо»</p> <p>Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «хорошо»</p> <p>Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «удовлетворительно»,</p>

Оценка	Критерии оценивания
	при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «удовлетворительно»
не зачтено	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «неудовлетворительно», ни одна из компетенций не сформирована на уровне «плохо» Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «плохо»

Типовые задания (Контрольные вопросы - Зачёт) для оценки сформированности компетенции ОПК-1 (Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания)

1. Цифровая платформа предприятия.
2. Цифровая система управления индустрии гостеприимства и общественного питания.
3. Цифровая трансформация в индустрии гостеприимства и общественного питания.
4. Инструменты цифровой трансформации управления.
5. Цифровизация взаимодействия объекта и субъекта управления.
6. Реализация основных и управленческих процессов с использованием цифровых технологий.

Типовые задания (Контрольные вопросы - Зачёт) для оценки сформированности компетенции ОПК-8 (Способен осуществлять эффективную предпринимательскую деятельность в сфере гостеприимства)

1. Ассоциации, исследовательские проекты, сообщества предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания.
2. Автоматизация продаж через Интернет, ее основные преимущества и недостатки.
3. Понятие об автоматизированных системах управления (АСУ).
4. Технологии мультимедиа в туристической деятельности и гостинично-ресторанном бизнесе.
5. Платформы для ведения гостиничного бизнеса: TravelLine, Бронируй Онлайн, Компас, [AutoPortye](#) и др.
6. Программное обеспечение работы предприятий общественного питания: Presto, Poster и др.

Типовые задания (Контрольные вопросы - Зачёт) для оценки сформированности компетенции ПКО-3 (Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере)

1. Построение системы управления на предприятии индустрии гостеприимства и общественного питания на цифровой платформе.
2. Кибернетическая модель деятельности в туризме. Цифровые контуры управления.
3. Цифровые платформы. Основные виды цифровых платформ.

4. Общая характеристика АСУ: разработки международных и отечественных компаний.

Экзамен

Критерии оценивания (Контрольные вопросы - Экзамен)

Оценка	Критерии оценивания
превосходно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «превосходно», продемонстрированы знания, умения, владения по соответствующим компетенциям на уровне, выше предусмотренного программой
отлично	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «отлично», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «отлично»
очень хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «очень хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «очень хорошо»
хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «хорошо»
удовлетворительно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «удовлетворительно», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «удовлетворительно»
неудовлетворительно	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «неудовлетворительно», ни одна из компетенций не сформирована на уровне «плохо»
плохо	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «плохо»

Типовые задания (Контрольные вопросы - Экзамен) для оценки сформированности компетенции ОПК-1 (Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания)

1. Квизы в деятельности гостиничных предприятий.
2. Квиз как усовершенствованная версия лид-магнитов.
3. Виды квизов, применяемых в деятельности гостиничных предприятий.

Типовые задания (Контрольные вопросы - Экзамен) для оценки сформированности

компетенции ОПК-8 (Способен осуществлять эффективную предпринимательскую деятельность в сфере гостеприимства)

1. Встраивание квиза на сайт гостиничных предприятия.
2. Этапы разработки квизов.
3. Добавление квиза в социальную сеть.
4. Мультиквиз. Квиз-маркетинг.
5. Виртуальные аудиоэкскурсии в деятельности гостиничных предприятий.
6. Методика разработки аудиоэкскурсии.
7. Этапы разработки аудиоэкскурсии.
8. Сущность понятия «сторителлинг».
9. Область применения сторителлинга.
10. Использование сторителлинговых технологий в сфере туризма.
11. Понятие мультимедийного сторителлинга, виды медиа и сторителлинга в них.
12. Типы историй. Требования к содержанию сторителлинга.
13. Требования к структуре хорошей истории.
14. Требования к сторителлеру.

Типовые задания (Контрольные вопросы - Экзамен) для оценки сформированности компетенции ПКО-3 (Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере)

1. Создание квиз-лендинга.
2. Разработка аудиэкскурсии на платформах Qwixi Tour, izi.TRAVEL.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Основная литература:

1. Гаврилов Л. П. Инновационные технологии в коммерции и бизнесе : учебник / Л. П. Гаврилов. - Москва : Юрайт, 2023. - 372 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-15960-8. - Текст : электронный // ЭБС "Юрайт"., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=845599&idb=0>.

Дополнительная литература:

1. Ботуз Сергей Павлович. Интеллектуальные интерактивные системы и технологии управления удаленным доступом: методы и модели управления процессами защиты и сопровождения интеллектуальной собственности в сети Internet/Intranet : Учебное пособие / Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ. - 3. - Москва : Издательство "СОЛОН-Пресс", 2020. - 340 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-91359-132-6., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=792420&idb=0>.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы (в соответствии с содержанием дисциплины):

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU и др.
2. Гарант (правовая база) - garant.ru
3. Консультант плюс (правовая база) - Consultant.ru

4. Портал «Гуманитарное образование»: <http://www.humanities.edu.ru/db/sect/22>
5. Электронная гуманитарная библиотека: <http://www.gumfak.ru/filosof.shtml>
6. Интернет-журнал «4Р» – 4p.ru
7. Информационно-аналитический портал «Российский рынок» – russianmarket.ru
8. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Режим доступа:
<http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=26229>

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных образовательной программой, оснащены мультимедийным оборудованием (проектор, экран), техническими средствами обучения, компьютерами.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ННГУ по направлению 43.03.03 - Гостиничное дело.

Автор(ы): Савельева Ольга Вячеславовна, кандидат экономических наук, доцент.

Заведующий кафедрой: Ефремова Марина Владимировна, доктор экономических наук.

Программа одобрена на заседании методической комиссии от 14 ноября 2022 года, протокол № 6.