

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 президиума Ученого совета ННГУ

протокол № 1 от 16.01.2024 г.

**Рабочая программа дисциплины**

Введение в гостиничную деятельность

---

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

2024 год начала подготовки

## 1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.В.01 Введение в гостиничную деятельность относится к части, формируемой участниками образовательных отношений 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
УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1: Управляет своим временем, проявляет готовность к самоорганизации, планирует и реализует намеченные цели в профессиональной деятельности УК-6.2: Демонстрирует интерес к учебе и готовность к продолжению образования и самообразованию, использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков УК-6.3: Применяет знания о своих личностно-психологических ресурсах, о принципах образования в течение всей жизни для саморазвития, успешного выполнения профессиональной деятельности и карьерного роста	УК-6.1: Знать виды аудиторной и самостоятельной работы студента, обучающегося по направлению подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело" Уметь планировать и организовывать самостоятельную работу Владеть навыками планирования и организации самостоятельной работы  УК-6.2: Знать особенности системы профессиональной подготовки специалиста по гостиничному делу в ННГУ роль самостоятельной работы, саморазвития и самообразования при реализации основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело" Уметь осуществлять основные виды учебной деятельности, приобретать и развивать универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции; демонстрировать интерес к учебе и к продолжению самообразования	Рабочая тетрадь Собеседование Тест	Экзамен: Контрольные вопросы Практическое задание

		<p>Владеть навыками разных видов учебной деятельности</p> <p>УК-6.3: Знать требования, сущность и социальную значимость профессии специалиста гостиничного дела; факторы, влияющие на развитие карьеры в сфере гостеприимства и общественного питания Уметь понимать сферу профессиональной деятельности, социальную значимость будущей профессии и ориентироваться в индивидуально-личностных причинах выбора профессии в сфере гостеприимства и общественного питания Владеть пониманием значимости будущей профессии</p>		
ПКР-1: Способен организовывать процесс оказания услуг предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания	ПКР-1.2: Обеспечивает информационное консультирование и сопровождение клиентов организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ПКР-1.2: Знать особенности работы организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их виды и роль в социально-экономической и политической жизни общества, тенденции развития гостеприимства в России и за рубежом; основные понятия, определения в сфере гостеприимства и общественного питания Уметь ориентироваться в основных понятиях, связанных с гостиничной деятельностью и деятельностью организаций общественного питания Владеть необходимой профессиональной терминологией</p>	Рабочая тетрадь Собеседование Тест	Экзамен: Контрольные вопросы Практическое задание

### 3. Структура и содержание дисциплины

#### 3.1 Трудоемкость дисциплины

	очная	заочная
<b>Общая трудоемкость, з.е.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>Часов по учебному плану</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
в том числе		
<b>аудиторные занятия (контактная работа):</b>		
- занятия лекционного типа	32	8
- занятия семинарского типа (практические занятия / лабораторные работы)	32	8
- КСР	2	2
<b>самостоятельная работа</b>	<b>42</b>	<b>117</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>36</b> <b>Экзамен</b>	<b>9</b> <b>Экзамен</b>

### 3.2. Содержание дисциплины

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

Наименование разделов и тем дисциплины	Всего (часы)		в том числе							
			Контактная работа (работа во взаимодействии с преподавателем), часы из них						Самостоятельная работа обучающегося, часы	
	0 Ф 0	3 Ф 0	0 Ф 0	3 Ф 0	0 Ф 0	3 Ф 0	0 Ф 0	3 Ф 0	0 Ф 0	3 Ф 0
Тема 1. Гостеприимство как одно из динамично развивающихся направлений бизнеса в мире и сфера профессиональной деятельности бакалавров	14	18	4	1	4	1	8	2	6	16
Тема 2. Особенности подготовки работников организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Качества студента и компетенции бакалавра	14	18	4	1	4	1	8	2	6	16
Тема 3. Гостиничная деятельность как составная часть туристской индустрии и сферы услуг	20	26	8	2	6	2	14	4	6	22
Тема 4. Индустрия гостеприимства: понятие и общая характеристика	24	28	8	2	8	2	16	4	8	24
Тема 5. История становления и современные тенденции развития гостиничного хозяйства и общественного питания в Российской Федерации и за рубежом	18	22	4	1	6	1	10	2	8	20
Тема 6. Основы самоорганизации будущего специалиста гостиничного дела. Жизненные планы и карьера в сфере гостеприимства и общественного питания	16	21	4	1	4	1	8	2	8	19
Аттестация	36	9								
КСР	2	2						2	2	
Итого	144	144	32	8	32	8	66	18	42	117

### Содержание разделов и тем дисциплины

Тема 1. Гостеприимство как одно из динамично развивающихся направлений бизнеса в мире и сфера профессиональной деятельности бакалавров

Предмет, задачи и содержание курса.

Гостеприимство: основные факторы развития и новые тенденции XXI века. Основные характеристики гостеприимства и общественного питания как сферы деятельности бакалавров. Социальное, гуманитарное и экономическое значение деятельности.

Влияние процессов глобализации, информатизации и стремительного технологического развития на профессиональное образование бакалавров. Основные функции и задачи современного профессионального образования в сфере гостеприимства и общественного питания.

Сущность и социальная значимость профессии бакалавра сферы гостеприимства и общественного питания.

Тема 2. Особенности подготовки работников организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Качества студента и компетенции бакалавра

Профессиональная компетентность как результат профессионального образования.

Требование к профессиональной подготовленности специалиста для индустрии гостеприимства и общественного питания.

Особенности системы профессиональной подготовки в вузе. Назначение бакалавра и виды его профессиональной деятельности. Учебный план подготовки бакалавра. Основные формы аудиторной и внеаудиторной работы бакалавра.

Определение и классификация профессионально-квалификационной структуры кадров индустрии гостеприимства и общественного питания. Федеральные государственные образовательные стандарты высшего профессионального образования для индустрии гостеприимства и общественного питания.

Перечень основных профессий рабочих и должностей служащих сферы гостиничного и ресторанного бизнеса.

Система подготовки кадров для индустрии гостеприимства и общественного питания за рубежом.

Квалификационные требования (профессиональные стандарты) к основным должностям работников индустрии гостеприимства и общественного питания.

Тема 3. Гостиничная деятельность как составная часть туристской индустрии и сферы услуг

Понятие туристской индустрии и сферы услуг. Организаторы туризма и их функции. Туроператоры и турагенты.

Понятия «туристский продукт», «туристская услуга». Состав комплекса туристских услуг: основные, дополнительные и сопутствующие; материальные и нематериальные.

Основные туристские услуги: транспортные услуги, размещение, питание.

Гостиничная индустрия как основа системы гостеприимства и важная часть туристской индустрии.

Система питания туристов. Инфраструктура туризма.

Тема 4. Индустрия гостеприимства: понятие и общая характеристика.

Понятие «индустрия гостеприимства». Структура индустрии гостеприимства. Факторы развития индустрии гостеприимства.

Направления совершенствования гостиничного продукта и повышение качества обслуживания гостей.

Виды организаций индустрии гостеприимства и общественного питания в РФ.

Роль организаций общественного питания в обслуживании туристов.

Тема 5. История становления и современные тенденции развития гостиничного хозяйства и общественного питания в Российской Федерации и за рубежом

История развития гостиничного бизнеса в России и за рубежом. Развитие туризма как важный фактор развития индустрии гостеприимства.

Современные тенденции развития индустрии гостеприимства и общественного питания в России.

Тема 6. Основы самоорганизации будущего специалиста гостиничного дела. Жизненные планы и карьера в сфере гостеприимства и общественного питания

Понятие «самоорганизация», «самообучение», их роль в развитии будущих специалистов для индустрии гостеприимства и общественного питания. Профессиональные компетенции обучающихся и направления их развития для продвижения по служебной лестнице. Варианты развития карьеры выпускников вузов.

Факторы, влияющие на развитие карьеры в индустрии туризма. Мотивация к профессиональной деятельности в туристской индустрии.

#### **4. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

Самостоятельная работа обучающихся включает в себя подготовку к контрольным вопросам и заданиям для текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины приведенным в п. 5.

Для обеспечения самостоятельной работы обучающихся используются:

- электронный курс "Введение в гостиничную деятельность"

(<https://e-learning.unn.ru/course/view.php?id=4328>).

#### **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 - Рабочая тетрадь) для оценки сформированности компетенции УК-6:**

**Задание 1.**

Определите социальную значимость Вашей будущей профессии, связанной с работой в сфере гостеприимства

**5.1.2 Типовые задания (оценочное средство - Рабочая тетрадь) для оценки сформированности компетенции ПКР-1:**

**Задание 1.**

Перечислите особенности работы персонала организаций сферы гостеприимства и общественного питания

**Критерии оценивания (оценочное средство - Рабочая тетрадь)**

Оценка	Критерии оценивания
превосходно	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, студент отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание основного и дополнительного материала
отлично	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, студент отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание основного материала
очень хорошо	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, студент отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание материала, допущено не более 2 неточностей не принципиального характера
хорошо	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, допущены неточности не принципиального характера, но студент показывает систему знаний по теме своими ответами на поставленные вопросы
удовлетворительно	Задание выполнено не в полном объеме (решено более 50% поставленных задач), но студент допускает ошибки, нарушена последовательность ответа, но в целом раскрывает содержание основного материала
неудовлетворительно	Задание выполнено не в полном объеме (решено менее 50% поставленных задач), студент дает неверную информацию при ответе на поставленные задачи, допускает грубые ошибки при толковании материала, демонстрирует незнание основных терминов и понятий или задание не выполнено, студент демонстрирует полное незнание материала
плохо	Задание не выполнено, необходима дополнительная подготовка

### **5.1.3 Типовые задания (оценочное средство - Собеседование) для оценки сформированности компетенции УК-6:**

1. Понятие гостеприимства.
2. Основные характеристики работников индустрии гостеприимства.
3. Компетентностный подход к подготовке бакалавров гостиничного дела.
4. Основные формы работы бакалавра в соответствии с учебным планом.

### **5.1.4 Типовые задания (оценочное средство - Собеседование) для оценки сформированности компетенции ПКР-1:**

1. Гостеприимство и другие сферы бизнеса.
2. История гостиничного дела.
3. Развитие индустрии гостеприимства в Азии.
4. Эволюция американской индустрии гостеприимства.
5. Гостиничная и ресторанный индустрия России.
6. Основные тенденции развития мировой гостиничной индустрии.

7. Лучшие, крупнейшие и самые необычные отели и гостиничные цепи мира.
8. Тенденции развития гостиничного бизнеса.

### **Критерии оценивания (оценочное средство - Собеседование)**

Оценка	Критерии оценивания
превосходно	изложение материала логично, грамотно, без ошибок; свободное владение профессиональной терминологией; умение высказывать и обосновать свои суждения; знание дополнительного материала
отлично	изложение материала логично, грамотно, без ошибок; свободное владение профессиональной терминологией; умение высказывать и обосновать свои суждения
очень хорошо	изложение материала логично, ответ правильный, полный, с незначительными неточностями
хорошо	ответ правильный, полный, с незначительными неточностями или недостаточно полный
удовлетворительно	обучающийся излагает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не может доказательно обосновать свои суждения
неудовлетворительно	в ответе обучающегося проявляется незнание основного материала учебной программы, не может применять знания для выполнения задания
плохо	необходима дополнительная подготовка

### **5.1.5 Типовые задания (оценочное средство - Тест) для оценки сформированности компетенции УК-6:**

Тест 1. К учебным видам деятельности относятся:

- а) Написание реферата
- б) Прохождение тестов
- в) Подготовка к семинарам
- г) Все ответы вместе

### **5.1.6 Типовые задания (оценочное средство - Тест) для оценки сформированности компетенции ПКР-1:**

Тест 1. Гостеприимство – это:

- а) широкий набор видов бизнеса, каждый из которых связан с обслуживанием людей, находящихся вне дома;
- б) бизнес, направленный на размещение и обслуживание гостей;
- в) разделение рынка на потребительские зоны, имеющие базовые характеристики.



## Критерии оценивания (оценочное средство - Тест)

Оценка	Критерии оценивания
превосходно	96-100% правильных ответов
отлично	86-95% правильных ответов
очень хорошо	81-85% правильных ответов
хорошо	66-80% правильных ответов
удовлетворительно	56-65% правильных ответов
неудовлетворительно	46-55% правильных ответов
плохо	45% и меньше правильных ответов

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

### Шкала оценивания сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций (индикатор 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	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания в полном объеме, но	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с отдельным и несуществ	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания, в полном объеме без недочетов

			не в полном объеме	в полном объеме, но некоторые с недочетами	некоторые с недочетами	енными недочетам и, выполнены все задания в полном объеме	
<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 некоторым и недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторым и недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач без ошибок и недочетов	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Продемонстрирован 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 с указанием критериев их оценивания:

#### 5.3.1 Типовые задания (оценочное средство - Контрольные вопросы) для оценки сформированности компетенции УК-6

1. Понятие гостеприимства
2. Основные характеристики работников индустрии гостеприимства
3. Компетентностный подход к подготовке бакалавров гостиничного дела

4. Основные формы работы бакалавра в соответствии с учебным планом
5. Организация самостоятельной работы бакалавра и ее роль в учебном процессе
6. Особенности работы в сфере гостиничного бизнеса
7. Основные компетенции работников организаций сферы общественного питания
8. Основные компетенции работников организаций сферы гостеприимства
9. Особенности подготовки будущих работников организаций сферы гостеприимства и общественного питания
10. Жизненные планы и карьера в сфере гостеприимства и общественного питания
11. Основы самоорганизации будущего специалиста гостиничного дела

### 5.3.2 Типовые задания (оценочное средство - Контрольные вопросы) для оценки сформированности компетенции ПКР-1

1. Гостиничная деятельность как составная часть туристской индустрии и сферы услуг
2. Гостеприимство и его взаимодействие с другими сферами бизнеса
3. Определение понятий «средства размещения», «гостиница», «исполнитель», «потребитель» гостиничных услуг
4. История гостиничного дела
5. Личности в истории гостиничного бизнеса. Ф.Статлер и Ц.Ритц
6. Ассоциация «Золотые ключи»
7. Классификация средств размещения в РФ
8. Современное состояние рынка гостиничных услуг в России
9. Тенденции развития международного гостиничного рынка
10. Гостиничный рынок Нижнего Новгорода
11. Развитие индустрии гостеприимства в Европе
12. Эволюция американской индустрии гостеприимства
13. Гостиничная и ресторанная индустрия России
14. Основные тенденции развития мировой гостиничной индустрии
15. Тенденции развития гостиничного бизнеса
16. Виды организаций сферы гостеприимства
17. Виды организаций сферы общественного питания
18. Самые необычные отели и гостиничные цепи мира
19. Самые большие отели мира

### Критерии оценивания (оценочное средство - Контрольные вопросы)

Оценка	Критерии оценивания
превосходно	изложение материала логично, грамотно, без ошибок; свободное владение профессиональной терминологией; умение высказывать и обосновать свои суждения; знание дополнительного материала
отлично	изложение материала логично, грамотно, без ошибок; свободное владение профессиональной терминологией; умение высказывать и обосновать свои суждения
очень хорошо	изложение материала логично, ответ правильный, полный, с незначительными неточностями

Оценка	Критерии оценивания
хорошо	ответ правильный, полный, с незначительными неточностями или недостаточно полный
удовлетворительно	обучающийся излагает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не может доказательно обосновать свои суждения
неудовлетворительно	в ответе обучающегося проявляется незнание основного материала учебной программы, не может применять знания для выполнения задания
плохо	необходима дополнительная подготовка

### 5.3.3 Типовые задания (оценочное средство - Практическое задание) для оценки сформированности компетенции УК-6

#### Задание 1.

Гостиничный бизнес – динамично развивающаяся индустрия. Стремительное развитие индустрии гостеприимства требует насыщения рынка труда необходимыми специалистами. За последние пять лет выросло количество высших учебных заведений, занимающихся подготовкой кадров для сферы услуг. Подготовку бакалавров и магистров по направлению «Гостиничное дело» ведут почти три десятка вузов РФ.

Молодые специалисты с небольшим опытом работы, либо с его отсутствием составляют более трети всех соискателей на вакантные должности в гостиничном бизнесе. Данная тенденция определяется спецификой работы в гостиницах: возможностью начать карьеру с нуля, наличием сменных графиков работы, разносторонними обязанностями и, в большинстве случаев, молодым коллективом.

Какими компетенциями должны обладать кандидаты для работы в сфере гостеприимства?

### 5.3.4 Типовые задания (оценочное средство - Практическое задание) для оценки сформированности компетенции ПКР-1

Описание ситуации: семья из 4 человек, двое детей дошкольников выбирает тур в дорогой отель в одну из стран:

- Турция,
- ОАЭ
- Египет

Задание: Подберите отель для данной семьи. Ранее они отдыхали в Турции в отеле Глория Гольф, который понравился и оставил хорошее впечатление от отдыха, они хотели бы поехать в аналогичный отель.

## Критерии оценивания (оценочное средство - Практическое задание)

Оценка	Критерии оценивания
превосходно	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, студент отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание основного и дополнительного материала
отлично	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, студент отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание основного материала
очень хорошо	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, студент отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание основного материала, допущено не более 2 неточностей непринципиального характера
хорошо	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, допущены неточности непринципиального характера, но студент показывает систему знаний по теме своими ответами на поставленные вопросы, показывает знание материала
удовлетворительно	Задание выполнено не в полном объеме (решено более 50% поставленных задач), но студент допускает ошибки, нарушена последовательность ответа, но в целом раскрывает содержание основного материала
неудовлетворительно	Задание выполнено не в полном объеме (решено менее 50% поставленных задач), студент дает неверную информацию при ответе на поставленные задачи, допускает грубые ошибки при толковании материала, демонстрирует незнание основных терминов и понятий или задание не выполнено, студент демонстрирует полное незнание материала
плохо	Задание не выполнено, необходима дополнительная подготовка

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

Основная литература:

1. Михайлова Н. К. История гостеприимства : учебное пособие для вузов / Михайлова Н. К. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 92 с. - Книга из коллекции Лань - Сервис и туризм. - ISBN 978-5-507-47226-0., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=883681&idb=0>.
2. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления : Учебное пособие / Государственный университет управления; Государственный университет управления. - 1. - Москва : Издательский Дом "ФОРУМ", 2023. - 400 с. - (Высшее образование). - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-8199-0945-4. - ISBN 978-5-16-111569-5. - ISBN 978-5-16-018611-5., <https://e->

lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=874488&idb=0.

#### Дополнительная литература:

1. Савкин И. Ю. Основы туризма и гостеприимства : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 43.03.02 туризм / Савкин И. Ю. - Пенза : ПГАУ, 2023. - 84 с. - Книга из коллекции ПГАУ - Сервис и туризм., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=888289&idb=0>.
2. Скабеева Л. И., Духовная Л. Л. Организация и контроль текущей деятельности подразделений и служб предприятий гостеприимства (серия учебников ФУМО 43.00.00 «Сервис и туризм») : Учебник / Скабеева Л. И., Духовная Л. Л. - Москва : КноРус, 2023. - 219 с. - ISBN 978-5-406-11920-4., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=872516&idb=0>.
3. Федцов Владимир Георгиевич. Культура ресторанного сервиса : Учебное пособие / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. - 9. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 248 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-04308-6., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=875339&idb=0>.
4. Рождественская Лада Николаевна. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : Учебное пособие / Новосибирский государственный технический университет. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 183 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-16-015814-3. - ISBN 978-5-16-108188-4., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=630449&idb=0>.
5. Березовая Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник / Л. Г. Березовая. - Москва : Юрайт, 2023. - 477 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-9916-3980-4. - Текст : электронный // ЭБС "Юрайт", <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=872043&idb=0>.
6. Винтайкина Е.В. Организация ресторанного бизнеса в современных реалиях : учебно-методическое пособие / Винтайкина Е.В. - Москва : Финансы и статистика, 2022. - 98 с. - ISBN 978-5-00184-076-3., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=868999&idb=0>.
7. Быстров Сергей Александрович (Санкт-Петербургский государственный университет). Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : Учебник / Санкт-Петербургский государственный университет. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 536 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-16-012812-2. - ISBN 978-5-16-101118-8., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=890008&idb=0>.
8. Куценко Е. В. Организация гостиничного хозяйства : учебное пособие для обучающихся направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело) очной и заочной формы обучения. Ч. 1. Организация гостиничного хозяйства. Часть 1 / Куценко Е. В. - Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2021. - 192 с. - Книга из коллекции ДонНУЭТ имени Туган-Барановского - Сервис и туризм., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=863605&idb=0>.

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

1. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=26229>
2. Журнал «Проблемы теории и практики управления» // Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=9009>

3. Портал про гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>
4. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса - [www.frontdesk.ru](http://www.frontdesk.ru)
5. Консультант плюс

#### **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**

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

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 подготовки/специальности 43.03.03 - Гостиничное дело.

Автор(ы): Зыкова Татьяна Валентиновна, кандидат экономических наук, доцент.

Заведующий кафедрой: Ефремова Марина Владимировна, доктор экономических наук.

Программа одобрена на заседании методической комиссии от 12.12.2023, протокол № 6.