

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Клочков Юрий Сергеевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 01.06.2026 16:12:09

Уникальный программный ключ:

3beb265d5d589e7ff4c954946f3ad99a1e70ac12

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное

образовательное учреждение высшего образования

**«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

дисциплины: Особенности гостеприимства в России и за рубежом

направление подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»

направленность (профиль): Международный гостиничный бизнес

форма обучения: очная, заочная

Рабочая программа рассмотрена  
на заседании кафедры маркетинга и муниципального управления

Протокол №9 от 24.03.2026 г.

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цели дисциплины «Особенности гостеприимства в России и за рубежом»: формирование теоретических и практических знаний в области развития видов туристической деятельности и гостеприимства в России и за рубежом.

Задачи дисциплины:

– сформировать систему знаний об организационных структурах и принципах взаимодействия служб в российских и зарубежных отелях, необходимых для эффективной координации работы департаментов и навыки профессионального поиска и критического отбора информации о мировых трендах, инновациях и изменениях в стандартах гостеприимства, представленных в глобальной сети и отраслевых источниках;

- изучить международные и отечественные методики контроля качества сервиса и оценки эффективности работы основных подразделений гостиницы в контексте национальных моделей управления;

- применять методы мониторинга информационной среды для анализа конкурентов и адаптации передового зарубежного опыта (бенчмаркинг) в деятельность российских предприятий гостеприимства.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Особенности гостеприимства в России и за рубежом» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

**Знание:** специализированных источников информации в сфере гостеприимства, методы сбора и анализа данных о тенденциях мирового и российского рынков сервиса.

**Умение:** проводить сравнительный анализ инновационных практик зарубежных отелей для внедрения в российскую практику, осуществлять поиск и критическую оценку информации о новых требованиях к безопасности, экологии и цифровизации в мировой индустрии и систематизировать данные из систем управления отелем, внешних каналов для совершенствования стратегии гостеприимства.

**Владение:** навыками мониторинга информационного пространства для отслеживания изменений в предпочтениях туристов из разных стран и способами интерпретации полученной информации для прогнозирования развития регионального и международного рынка гостеприимства.

Содержание дисциплины «Особенности гостеприимства в России и за рубежом» является логическим продолжением содержания дисциплины: «История гостеприимства. Мировая система гостеприимства.» и служит основой для освоения дисциплины «Софт скиллс в гостеприимстве и туризме», «Велнес-туризм и гостеприимство».

## 3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
ПКС-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства	ПКС-2.1. Осуществляет координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.	Знать: ПКС-2.1- 31 основные методы и приемы координации и контроля, оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.
		Уметь: ПКС-2.1-У1 осуществлять координацию и контроль, оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.

		Владеть: ПКС-2.1-В1 навыками осуществления координации и контроля, оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.
ПКС-6. Способен применять основные технологии маркетинговых коммуникаций при разработке и реализации коммуникационного продукта	ПКС-6.4. Проводит мониторинг появления новой или необходимой информации внутри организации, в сети Интернет и других источниках.	Знать: ПКС-6.4-31 основные способы мониторинга появления новой или необходимой информации внутри организации, в сети Интернет и других источниках.
		Уметь: ПКС-6.4-У1 организовывать мониторинг появления новой или необходимой информации внутри организации, в сети Интернет и других источниках.
		Владеть: ПКС-6.4-В1 навыками организации мониторинга появления новой или необходимой информации внутри организации, в сети Интернет и других источниках.

#### 4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

Таблица 4.1

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	3/5	32	16	-	60	36	экзамен
заочная	3/6	6	6		123	9	экзамен

#### 5. Структура и содержание дисциплины

##### 5.1. Структура дисциплины.

##### очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1	Теоретические основы и история развития индустрии гостеприимства	4	2	-	7	13	ПКС-2.1	Практическое задание по теме раздела (задание 1)
2	2	Европейская модель гостеприимства: Традиции и качество	4	2	-	7	13	ПКС-6.4	Практическое задание по теме раздела (задание 2)

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	3	Американская модель: Индустриализация и глобализация	4	2		7	13	ПКС-2.1	Презентация по теме раздела (задание 3), устный опрос (задание 12)
4	4	Восточное гостеприимство: Ритуалы и философия сервиса	4	2	-	7	13	ПКС-6.4	Практическое задание по теме раздела (задание 4)
5	5	Русское гостеприимство: От древних традиций до современности	4	2	-	8	14	ПКС-2.1	Практическое задание по теме раздела (задание 5)
6	6	Региональная специфика гостеприимства в России	4	2	-	8	14	ПКС-6.4	Презентация по теме раздела (задание 6), устный опрос (задание 12)
7	7	Кросс-культурные коммуникации и этикет в гостеприимстве	4	2	-	8	14	ПКС-2.1	Практическое задание по теме раздела (задание 7), презентация (задание 8)
8	8	Инновации и будущее мирового гостеприимства	4	2	-	8	14	ПКС-6.4	Практическое задание по теме раздела (задание 9), презентация (задание 10), устный опрос (задание 12)
9	экзамен		-	-	-	36	36	ПКС-2.1 ПКС-6.4	Вопросы к экзамену
Итого:			32	16	-	96	144		

### Заочная форма обучения (ЗФО)

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1	Теоретические основы и история развития	2	-	-	15	17	ПКС-2.1	Практическое задание по

		индустрии гостеприимства							теме раздела (задание 1)
2	2	Европейская модель гостеприимства: Традиции и качество	2	-	-	15	17	ПКС-6.4	Практическое задание по теме раздела (задание 2)
3	3	Американская модель: Индустриализация и глобализация	2	-		15	17	ПКС-2.1	Презентация по теме раздела (задание 3)
4	4	Восточное гостеприимство: Ритуалы и философия сервиса	-	1	-	15	16	ПКС-6.4	Практическое задание по теме раздела (задание 4)
5	5	Русское гостеприимство: От древних традиций до современности	-	1	-	15	16	ПКС-2.1	Практическое задание по теме раздела (задание 5)
6	6	Региональная специфика гостеприимства в России	-	1	-	16	17	ПКС-6.4	Устный опрос по теме раздела (задание 12)
7	7	Кросс-культурные коммуникации и этикет в гостеприимстве	-	1	-	16	17	ПКС-2.1	Практическое задание по теме презентации (задание 10)
8	8	Инновации и будущее мирового гостеприимства	-	2	-	16	18	ПКС-6.4	контрольная работа № 1 (задание 11)
9	экзамен		-	-	-	9	9	ПКС-2.1 ПКС-6.4	Вопросы к экзамену
Итого:			6	6	-	132	144		

### Очно-заочная форма обучения (ОЗФО)

Не реализуется.

#### 5.2. Содержание дисциплины.

##### 5.2.1. Содержание разделов дисциплины (дидактические единицы).

### Раздел 1. Теоретические основы и история развития индустрии гостеприимства

Определение понятий «гостеприимство» и «индустрия сервиса». Генезис гостеприимства: от античных странноприимных домов до современных гостиничных корпораций. Философия гостеприимства: модель «хозяин — гость». Влияние великих географических открытий и промышленной революции на развитие туризма. Современные классификации средств размещения в мировой практике (стандарты UNWTO).

## **Раздел 2. Европейская модель гостеприимства: традиции и качество**

Особенности классической европейской школы (швейцарская, французская, австрийская). Франция как законодательница гастрономии и этикета. Швейцарский подход к управлению качеством и образованию в сфере HoReCa. Британские традиции: клубные отели и институт батлеров. Особенности сервиса в странах Южной Европы (Италия, Испания, Греция): эмоциональный интеллект и «семейный» подход.

## **Раздел 3. Американская модель: индустриализация и глобализация**

Становление крупнейших гостиничных цепей (Marriott, Hilton, InterContinental). Концепция стандартизации и технологичности бизнес-процессов. Франчайзинг как основной инструмент экспансии. Ориентация на клиента (Customer Satisfaction) и системы лояльности. Особенности американского менеджмента: прагматизм, скорость обслуживания и агрессивный маркетинг.

## **Раздел 4. Восточное гостеприимство: ритуалы и философия сервиса**

Японская философия Омотэнаси (искреннее гостеприимство без ожидания награды). Культура сервиса в Китае: влияние конфуцианства и иерархичность. Арабское гостеприимство: религиозные и племенные традиции, роскошь как стандарт в ОАЭ и Катаре. Особенности работы с гостями в мусульманских странах (халяль-туризм). Тайское гостеприимство: «страна улыбок» и индустрия SPA.

## **Раздел 5. Русское гостеприимство: от древних традиций до современности**

Национальные особенности «хлебосольства». История постоялых дворов и трактиров в дореволюционной России. Советский период: государственное регулирование и дефицит сервиса. Трансформация рынка в 1990-е и 2000-е годы. Современные тренды: развитие бутик-отелей, возрождение интереса к русским усадьбам и локальной гастрономии. Влияние национального менталитета на современный стиль управления в РФ.

## **Раздел 6. Региональная специфика гостеприимства в России**

Этнокультурное многообразие регионов России. Кавказское гостеприимство: кодекс чести и традиции приема гостей. Северное гостеприимство: особенности Арктики и Сибири. Туристско-рекреационный кластер Крыма и Краснодарского края: курортный сервис. Развитие гостеприимства в Поволжье и Татарстане (сочетание восточных и западных стандартов).

## **Раздел 7. Кросс-культурные коммуникации и этикет в гостеприимстве**

Особенности делового и светского этикета в разных странах. Невербальные коммуникации (жесты, мимика, дистанция) и их интерпретация в разных культурах. Профилактика и разрешение межкультурных конфликтов. Гастрономические предпочтения и ограничения (религиозные, диетические). Стандарты обслуживания VIP-гостей и делегаций из разных регионов мира.

## **Раздел 8. Инновации и будущее мирового гостеприимства**

Цифровизация (Digitalization): бесконтактное обслуживание, искусственный интеллект и чат-боты. Экологизация (Sustainability): «зеленые» отели и ответственное потребление. Концепция Smart Hotel. Изменение поведения потребителей после пандемии. Глобальные тренды: персонализация сервиса через Big Data и развитие экономики впечатлений. Прогноз развития индустрии до 2030 года.

### **5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.**

#### **Лекционные занятия**

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема лекции
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2	3	4	5	6
1	1	4	2	-	Теоретические основы и история развития индустрии гостеприимства

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема лекции
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2	3	4	5	6
2	2	4	2	-	Европейская модель гостеприимства: Традиции и качество
3	3	4	2	-	Американская модель: Индустриализация и глобализация
4	4	4	-	-	Восточное гостеприимство: Ритуалы и философия сервиса
5	5	4	-	-	Русское гостеприимство: От древних традиций до современности
6	6	4	-	-	Региональная специфика гостеприимства в России
7	7	4	-	-	Кросс-культурные коммуникации и этикет в гостеприимстве
8	8	4	-	-	Инновации и будущее мирового гостеприимства
Итого:		32	6	-	

### Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема практического занятия
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	1	3	4	5	6
1	1	2	-	-	Теоретические основы и история развития индустрии гостеприимства
2	2	2	-	-	Европейская модель гостеприимства: Традиции и качество
3	3	2	-	-	Американская модель: Индустриализация и глобализация
4	4	2	1	-	Восточное гостеприимство: Ритуалы и философия сервиса
5	5	2	1	-	Русское гостеприимство: От древних традиций до современности
6	6	2	1	-	Региональная специфика гостеприимства в России
7	7	2	1	-	Кросс-культурные коммуникации и этикет в гостеприимстве
8	8	2	2	-	Инновации и будущее мирового гостеприимства
Итого:		16	6	-	-

### Лабораторные работы

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

## Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема	Вид СРС
		ОФО	ЗФО	ОЗФО		
1	2	3	4	5	6	7
1	1	7	15	-	Теоретические основы и история развития индустрии гостеприимства	Подготовка к практической работе по теме раздела
2	2	7	15	-	Европейская модель гостеприимства: Традиции и качество	Подготовка к практической работе по теме раздела
3	3	7	15	-	Американская модель: Индустриализация и глобализация	Подготовка к защите презентации, подготовка к устному опросу
4	4	7	15	-	Восточное гостеприимство: Ритуалы и философия сервиса	Подготовка к практической работе по теме раздела
5	5	8	15	-	Русское гостеприимство: От древних традиций до современности	Подготовка к практической работе по теме раздела
6	6	8	16	-	Региональная специфика гостеприимства в России	Подготовка к защите презентации, подготовка к устному опросу
7	7	8	16	-	Кросс-культурные коммуникации и этикет в гостеприимстве	Подготовка к практической работе по теме раздела, подготовка презентации
8	8	8	16	-	Инновации и будущее мирового гостеприимства	Подготовка к практической работе по теме раздела, подготовка презентации, подготовка к устному опросу, подготовка к контрольной работе (ЗФО)
9	1-8	36	9	-	Экзамен	Подготовка к экзамену
Итого:		96	132	-	X	X

5.2.3. Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

- визуализация учебного материала в PowerPoint в диалоговом режиме (лекционные занятия);
- работа в малых группах (практические занятия);
- разбор практических ситуаций (практические занятия).

### 6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы/проекты учебным планом не предусмотрены.

### 7. Контрольные работы

7.1. Методические указания для выполнения контрольных работ.

Выполнение контрольной работы обучающимися по направлениям бакалавриата кафедры МиМУ. Методические рекомендации по выполнению контрольных работ для обучающихся направлений подготовки 42.03.01 Реклама и связи с общественностью; 43.03.03 Гостиничное дело заочной формы обучения / сост. Ситёва С.С., отв. редактор Белоножко М.Л.; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ 2025. – 25 с. – Текст: непосредственный.

## 7.2. Тематика контрольных работ.

1. Цифровая трансформация гостиничного бизнеса: мобильные приложения, бесконтактные технологии и автоматизация процессов (сравнение России и стран Европы/Азии).
2. Искусственный интеллект и чат-боты в обслуживании гостей: российский и зарубежный опыт внедрения.
3. Роботизация в индустрии гостеприимства: от роботов-портье до автоматизированных кухонь (примеры в Японии, США, Китае и России).
4. Технологии виртуальной (VR) и дополненной (AR) реальности в продвижении отелей и туристических дестинаций: перспективы и ограничения.
5. Устойчивое развитие и «зеленые» инновации в гостиничной индустрии: мировые практики и их адаптация в России.
6. Экономика впечатлений как драйвер инноваций: создание уникальных гостевых сценариев в люксовых отелях России и за рубежом.
7. Трансформация ресторанного бизнеса под влиянием технологий: темные кухни (dark kitchens), дрон-доставка, автоматизация приготовления пищи.
8. Умные отели (smart hotels): интернет вещей (IoT), голосовые ассистенты, управление номером через смартфон – российская и международная практика.
9. Коворкинги и гибридные пространства в отелях: новая бизнес-модель после пандемии COVID-19 (сравнение Москвы, Нью-Йорка, Лондона, Дубая).
10. Персонализация обслуживания на основе больших данных (Big Data) и систем лояльности: этические и правовые аспекты в России и за рубежом.
11. Биометрия в гостеприимстве: распознавание лиц при заселении, биометрические платежи – готовность рынков (Китай, ОАЭ, Россия).
12. Инновации в сфере MICE-туризма (деловые мероприятия): гибридные форматы, голографические докладчики, виртуальные туры по площадкам.
13. Кадровые инновации: новые профессии в гостеприимстве (менеджер по цифровому опыту, робототехник, специалист по иммерсивным технологиям) – российские и зарубежные подходы к подготовке.
14. Будущее гостиничного дизайна: модульные отели, трансформируемые помещения, биофильный дизайн и адаптация исторического фонда в России.

## 8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной формы обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	2	3
1 текущая аттестация		
1.1	Выполнение практической работы по теме «Теоретические основы и история развития индустрии гостеприимства»	10
1.2	Выполнение практической работы по теме «Европейская модель гостеприимства: традиции и качество»	10

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	2	3
1.3	Презентация по теме «Американская модель: индустриализация и глобализация»	5
1.4	Устный опрос на тему «Восточное гостеприимство: Ритуалы и философия сервиса»	5
	<b>ИТОГО за первую текущую аттестацию</b>	<b>30</b>
<b>2 текущая аттестация</b>		
2.1	Выполнение практической работы по теме «Восточное гостеприимство: ритуалы и философия сервиса»	10
2.2	Выполнение практической работы по теме «Русское гостеприимство: от древних традиций до современности»	10
2.3	Презентация по теме «Региональная специфика гостеприимства в России»	5
2.4.	Устный опрос на тему «Региональная специфика гостеприимства в России»	5
	<b>ИТОГО за вторую текущую аттестацию</b>	<b>30</b>
<b>3 текущая аттестация</b>		
3.1	Выполнение практической работы по теме «Кросс-культурные коммуникации и этикет в гостеприимстве»	10
3.2	Презентация по теме «Кросс-культурные коммуникации и этикет в гостеприимстве»	10
3.3	Выполнение практической работы по теме «Инновации и будущее мирового гостеприимства»	10
3.4	Презентация по теме «Инновации и будущее мирового гостеприимства»	5
3.5	Устный опрос по теме «Инновации и будущее мирового гостеприимства»	5
	<b>ИТОГО за третью текущую аттестацию</b>	<b>40</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>100</b>

8.2 Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся заочной формы обучения представлена в таблице 8.2.

Таблица 8.2

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	Выполнение практических заданий №1-6	60
2	Подготовка презентации (задание №3)	5
3	Устный опрос по разделу №8 (задание 12)	5
4	Контрольная работа №1	30
	<b>ВСЕГО</b>	<b>100</b>

## 9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 1.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- Электронный каталог/Электронная библиотека ТИУ <https://jirbis.tyuiu.ru/>
- Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com>

- Цифровой образовательный ресурс – библиотечная система IPR SMART — <https://www.iprbookshop.ru>
- Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
- Электронно-библиотечная система «Консультант студента» [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)
- Национальная электронная библиотека (НЭБ).

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

1. Microsoft Office Professional.
2. Microsoft Windows.

## 10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	Лекционные занятия Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации, Оснащенность: Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер в комплекте, проектор, проекционный экран	625039, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Мельникайте, д.70
	Практические занятия Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Оснащенность: Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер в комплекте, проектор, проекционный экран.	625039, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Мельникайте, д.70

## 11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

На практических занятиях обучающиеся знакомятся с содержанием задания, изучают методику и выполняют письменную работу в формате практического задания. Для эффективной работы, обучающиеся должны иметь соответствующие канцелярские принадлежности, конспект лекций. В процессе подготовки к практическим занятиям, обучающиеся могут прибегать к консультациям преподавателя.

Задания для выполнения на практических занятиях, раздаточный и справочный материал обучающиеся получают индивидуально от преподавателя.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Выполнение самостоятельной работы обучающимися направлений подготовки бакалавриата кафедры МиМУ. Методические рекомендации к организации самостоятельной работы обучающихся всех форм обучения / сост. С.С. Ситёва; отв. редактор М.Л. Белоножко; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2025. – 16 с.

**КАРТА**  
**обеспеченности дисциплины учебной и учебно-методической литературой**

Дисциплина: **Особенности гостеприимства в России и за рубежом**

Код, направление подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»

Направленность (профиль): Международный гостиничный бизнес

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство, вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся, использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Belonozhko, M. L. Management and Marketing in Hospitality Industry : textbook / M. L. Belonozhko, S. S. Siteva, A. L. Koltunov ; TIU. - Тюмень : ТИУ, 2022. - 80 с. : il. - Режим доступа: для автор. пользователей. - текст на английском. - ISBN 978-5-9961-2801-3 : 138/00 р. - Текст : непосредственный + Текст : электронный.	ЭР*	30	100	+
2	Гостиничное дело : учебное пособие / И. Ф. Игнатъева, И. Н. Чурилина, Т. Ю. Анисимов [и др.] ; под редакцией И. Ф. Игнатъевой, И. Н. Чурилиной. — Санкт-Петербург : Издательство РГПУ им. А. И. Герцена, 2020. — 300 с. — ISBN 978-5-8064-2876-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbookshop.ru/131700.html">https://www.iprbookshop.ru/131700.html</a>	ЭР*	30	100	+
3	Михайлова, Н. К. История гостеприимства : учебное пособие для вузов / Н. К. Михайлова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 92 с. — ISBN 978-5-507-50366-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/422270">https://e.lanbook.com/book/422270</a>	ЭР*	30	100	+

ЭР\* – электронный ресурс для авторизованных пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <https://jirbis.tyuiu.ru/>