

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич  
Должность: и.о. ректора  
Дата подписания: 23.09.2024 14:29:38  
Уникальный программный ключ:  
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d740081

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования

**«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

дисциплины: Технологии и организации обслуживания  
на предприятиях сферы гостеприимства  
направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело  
направленность (профиль): Индустрия гостеприимства и туризма  
форма обучения: заочная

Рабочая программа разработана в соответствии с утвержденным учебным планом от 23.04.2024 г. и требованиями ОПОП 43.03.03 Гостиничное дело Индустрия гостеприимства и туризма к результатам освоения дисциплины

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Маркетинга и муниципального управления

Протокол №

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Белоножка Марина Львовна

Рабочую программу разработал:

доцент , к.с.н., доцент \_\_\_\_\_ Третьякова Оксана Владимировна

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины

**Цели дисциплины:** освоение теоретических знаний по технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства, приобретение умений и способности их применять на практике, развитие творческого мышления обучающихся, а также формирование профессиональных компетенций, необходимых выпускнику.

### **Задачи дисциплины:**

- 1.Обобщение и уточнение теоретико-методологических основ по технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства.
2. Уточнить содержание законодательных актов о предоставлении гостиничных услуг.
3. Обобщение и систематизация знаний по технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства.
4. Развитие практических навыков работы в организации обслуживания на

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к дисциплинам обязательной части учебного плана образовательной программы.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

### **Знание:**

- нормативно - правовых актов о предоставлении гостиничных услуг;
- способов оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам;
- основ организации деятельности гостиниц и иных средств размещения.

### **Умения:**

- самостоятельно анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем;
- осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса;
- организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения;
- осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.

### **Владение:**

- навыками выявления проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса;
- методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале;
- методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения;
- методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения;
- методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения;
- навыками соблюдения протокола деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин:

Менеджмент

Маркетинг  
 Организационно-управленческая практика  
 и служит основой для освоения дисциплин:  
 Управление ресурсами в индустрии гостеприимства  
 Анализ деятельности организаций сферы гостеприимства.

### 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 (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства	Знать: З1 технологические новации в организациях сферы гостеприимства
		Уметь: У1 определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях
		Владеть: В1 навыками поиска и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Применяет основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства	Знать: З2 процесс управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства
		Уметь: У2 определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства
ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка,	ОПК-4.1. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства, в том числе с помощью онлайн технологий.	Знать: З3 основы маркетинга

организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Уметь: У3 осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства изучение рынка, потребителей, конкурентов
	Владеть: В2 навыками продвижения услуг организаций сферы гостеприимства, в том числе в сети Интернет

#### 4. Объем дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины/модуля составляет 5 зачетных единиц 180 акад. часов.

Таблица 4.1

Курс	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль, час.	Форма промежуточной аттестации
	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
3	12	16		139	13	Зачёт, Экзамен, Контр.раб, КР

#### 5. Структура и содержание дисциплины

##### 5.1. Структура дисциплины.

Структура дисциплины/модуля	Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Л.	Пр.	Лаб.				
1. Классификации гостиниц и других средств размещения							
1.1 Классификации гостиниц и других средств размещения	2	2		22	26	ОПК-1.1-31, ОПК-2.1-32, ОПК-4.1-33	Тест
Итого по разделу	2	2		22	26		
2. Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах							
2.1 Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах	2	3		22	27	ОПК-1.1-В1, ОПК-1.1-У1, ОПК-2.1-32, ОПК-2.1-У2, ОПК-4.1-33	Тест
Итого по разделу	2	3		22	27		
3. Гостиничные технологии							
3.1 Гостиничные технологии	2	3		22	27	ОПК-1.1-31, ОПК-1.1-В1, ОПК-1.1-У1	Устный опрос
Итого по разделу	2	3		22	27		
4. Организация работы административно-хозяйственной службы							
4.1 Организация работы административно-хозяйственной службы	2	3		22	27	ОПК-2.1-32, ОПК-2.1-У2, ОПК-4.1-33	Устный опрос
Итого по разделу	2	3		22	27		
5. Организация работы службы приема и размещения							

5.1 Организация работы службы приема и размещения	2	3		22	27	ОПК-2.1-32, ОПК-2.1-У2, ОПК-4.1-33	Устный опрос, презентация
Итого по разделу	2	3		22	27		
6. Юридические аспекты гостиничной деятельности							
6.1 Юридические аспекты гостиничной деятельности	2	2		24	28	ОПК-2.1-32, ОПК-2.1-У2, ОПК-4.1-33, ОПК-4.1-У3, ОПК-4.1-В3, ОПК-1.1-31, ОПК-1.1-В1, ОПК-1.1-У1	Устный опрос, тест, практические задачи
Итого по разделу	2	2		24	28		
Курсовая работа				5	5		
Зачет, Экзамен, Контрольная работа				13	13		Вопросы к зачёту Вопросы к экзамену
Итого по дисциплине	12	16		152	180		

## 5.2. Содержание дисциплины.

### 1. Классификации гостиниц и других средств размещения

#### 1.1 Классификации гостиниц и других средств размещения

Национальные системы классификаций гостиниц. Цели классификации гостиниц. Системы классификаций гостиниц. Рекомендации ЮНВТО. Общие критерии классификации гостиниц. Типология гостиниц и других средств размещения. Система классификаций гостиниц и других средств размещения в Российской Федерации. Классификация гостиничных номеров.

### 2. Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах

#### 2.1 Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах

Организация расчетов с клиентами и выезда из гостиницы. Организация обслуживания в гостиницах: бронирование мест. Функции службы бронирования. Типы бронирования. Организация обслуживания в гостиницах: встреча, прием, размещение.

### 3. Гостиничные технологии

#### 3.1 Гостиничные технологии

Понятие и виды гостиничных технологий. Понятие и виды технологических процессов в гостинице. Этапы проведения функционального анализа гостиничных технологий. Производственный процесс гостиничного предприятия. Типы производства гостиничных услуг. Принципы организации производственного процесса в гостиничном предприятии.

### 4. Организация работы административно-хозяйственной службы

#### 4.1 Организация работы административно-хозяйственной службы

Организационно-управленческая структура административно-хозяйственной службы гостиницы. Технология работы поэтажного персонала. Состав службы, подчиненность и взаимодействие в структуре гостиничного комплекса.

### 5. Организация работы службы приема и размещения

#### 5.1 Организация работы службы приема и размещения

Организационно-управленческая структура гостиницы. Служба приема и размещения: основные задачи и функции. Номерной фонд гостиничного предприятия. Учет использования номерного фонда.

### 6. Юридические аспекты гостиничной деятельности

## 6.1 Юридические аспекты гостиничной деятельности

Правовое регулирование гостиничной деятельности в Российской Федерации. Правовое регулирование оказания гостиничных услуг. Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность. Маркетинговая деятельность гостиничного предприятия и ее правовое регулирование.

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

#### Лекционные занятия

Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лекционного занятия
1. Классификации гостиниц и других средств размещения	2	Классификации гостиниц и других средств размещения
2. Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах	2	Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах
3. Гостиничные технологии	2	Гостиничные технологии
4. Организация работы административно-хозяйственной службы	2	Организация работы административно-хозяйственной службы
5. Организация работы службы приема и размещения	2	Организация работы службы приема и размещения
6. Юридические аспекты гостиничной деятельности	2	Юридические аспекты гостиничной деятельности
Итого	12	

#### Практические занятия

Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема практического занятия
1. Классификации гостиниц и других средств размещения	2	Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах
2. Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах	3	Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах
3. Гостиничные технологии	3	Гостиничные технологии
4. Организация работы административно-хозяйственной службы	3	Организация работы административно-хозяйственной службы
5. Организация работы службы приема и размещения	3	Организация работы службы приема и размещения
6. Юридические аспекты гостиничной деятельности	2	Юридические аспекты гостиничной деятельности
Итого	16	

#### Самостоятельная работа студента

Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
1. Классификации гостиниц и других средств размещения	22	Классификации гостиниц и других средств размещения	Подготовка к тесту
2. Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах	22	Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах	Подготовка к тесту
3. Гостиничные технологии	22	Гостиничные технологии	Подготовка к устному опросу
4. Организация работы административно-хозяйственной службы	22	Организация работы административно-хозяйственной службы	Подготовка к устному опросу

5. Организация работы службы приема и размещения	22	Организация работы службы приема и размещения	Подготовка к устному опросу, подготовка презентации
6. Юридические аспекты гостиничной деятельности	24	Юридические аспекты гостиничной деятельности	Подготовка к устному опросу, подготовка к тесту, подготовка к решению задач
7. Курсовая работа	5		Оформление КР и подготовка к её защите
Итого	139		

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).

### **6. Тематика курсовых работ**

1. Технология работы с гостями гостиницы, имеющими ограниченные физические возможности.
2. Технология бронирования номеров и мест в гостинице.
3. Технология приема и размещения гостей в гостинице.
4. Технология работы с иностранными гостями в гостинице. Учет национальных и религиозных особенностей при обслуживании клиентов.
5. Технология работы с электронными системами гостиниц.
6. Технология работы службы по предоставлению дополнительных и сопутствующих услуг в гостинице.
7. Технология работы службы питания в гостинице
8. Технология работы службы хозяйственного обеспечения в гостинице.
9. Технология уборки номерного фонда гостиницы.
10. Технология работы отдела по организации конференций в гостинице.
11. Технология работы административной службы в гостинице
12. Технология работы отдела по управлению персоналом в гостинице.
13. Технология работы отдела маркетинга и продаж в гостинице.
14. Технология работы инженерно-технической службы в гостинице.
15. Технология работы отдела безопасности в гостинице.

## 7. Контрольные работы

- 1.Технология регистрации граждан Российской Федерации и граждан СНГ в гостинице.
- 2.Технология регистрации иностранных граждан в российской гостинице.
- 3.Технология встречи и обслуживания VIP- клиентов гостиницы.
- 4.Технология работы с постоянными гостями гостиницы. Программы «Постоянный гость».
- 5.Технология работы с гостями гостиницы, имеющими ограниченные физические возможности.
- 6.Технология регистрации и размещения туристских групп в гостинице.
- 7.Технология работы швейцаров в гостинице.
- 8.Технология работы подносчиков багажа в гостинице.
- 9.Технология работы службы парковки автомобилей в гостинице.
- 10.Технология работы службы консьержей в гостинице.
- 11.Технология работы службы дворцовых в гостинице.
- 12.Технология работы кассира службы приема и размещения в гостинице.
- 13.Технология работы ночных аудиторов в гостинице.
- 14.Технология работы бизнес-центра в гостинице.
- 15.Технология работы по предоставлению экскурсионного обслуживания в гостинице.
- 16.Технология работы по предоставлению транспортного обслуживания в гостинице.
- 17.Технология работы по предоставлению телекоммуникационных услуг в гостинице.
- 18.Технология работы по организации отдыха и развлечений в гостинице.
- 19.Технология работы спортивно-оздоровительного центра в гостинице.
- 20.Технология работы службы Room-service гостиницы.
- 21.Технология работы отдела кейтеринга гостиницы.
- 22.Технология работы лобби-баров в гостинице.
- 23.Технология уборки общественных помещений гостиницы
- 24.Технологии работы по предоставлению бытовых услуг в гостинице.
- 25.Технология работы по организации хранения личных клиентов в гостинице.
- 26.Технология работы с жалобами клиентов в гостинице.

## 8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся представлена ниже.

Номер курса 3

Таблица 8.3

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
<b>Семестр 5, курс 3</b>		
1	Тест по теме «Классификации гостиниц и других средств размещения»	15
2	Тест по теме «Формы и содержание организации обслуживания в гостиницах»	15
3	Устный опрос по теме: «Гостиничные технологии»	20
4	Контрольная работа	50
ВСЕГО:		100
<b>Семестр 6, курс 3</b>		
1	Устный опрос по теме «Организация работы административно-хозяйственной службы»	15

2	Устный опрос по теме «Организация работы службы приема и размещения»	15
3	Готовая презентация по теме «Организация работы службы приема и размещения»	20
4	Устный опрос по теме «Юридические аспекты гостиничной деятельности»	15
5	Тест по теме «Юридические аспекты гостиничной деятельности»	15
6	Решение практических задач	20
ВСЕГО:		100

Номер курса 3. Курсовая работа

Таблица 8.4

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	Сбор и обобщение информации	10
2	Исследовательская часть	40
3	Защита курсовой работы	50
Итого:		100
ВСЕГО:		100

### 9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины/модуля

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- Электронный каталог/Электронная библиотека ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>
- Цифровой образовательный ресурс – библиотечная система IPR SMART — <https://www.iprbookshop.ru/>
- Электронно-библиотечная система «Консультант студента» [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)
- Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com>
- Образовательная платформа ЮРАЙТ [www.urait.ru](http://www.urait.ru)
- Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
- Национальная электронная библиотека (НЭБ).

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

1С-Рарус: Управление отелем, редакция 2

Microsoft Windows

Microsoft Office Professional Plus

### 10. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля

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

Таблица 10.1

№ п/п	Перечень оборудования, необходимого для освоения дисциплины	Перечень технических средств обучения, необходимых для освоения дисциплины/модуля (демонстрационное оборудование)
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебная мебель: столы, стулья. Моноблок - 1 шт., проектор - 1 шт., акустическая система (колонки) - 2 шт., проекционный экран - 1 шт., микрофон - 1 шт., телевизор - 2 шт., документ-камера - 1 шт.

2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации	Компьютерный класс Учебная мебель: столы, стулья. Моноблок - 8 шт., проектор - 1 шт., акустическая система (колонки) - 2 шт., интерактивная доска - 1 шт.
3	Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ)	Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Моноблок - 5 шт.

### **11. Методические указания по организации СРС**

Изложены в МР

Самостоятельная работа: методические рекомендации по организации самостоятельной работы для обучающихся всех направлений подготовки (уровень бакалавриата) и форм обучения / сост. С.С. Ситёва, отв. редактор М.Л. Белоножко; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2020. – 16 с.

## Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина Технологии и организации обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства

Код, направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность Индустрия гостеприимства и туризма

Код компетенции	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)	Критерии оценивания результатов обучения			
		1-2	3	4	5
ОПК-1	Знать: 31 технологические новации в организациях сферы гостеприимства	Не знает технологические новации в организациях сферы гостеприимства	Знает технологические новации в организациях сферы гостеприимства допуская ряд существенных ошибок	Знает технологические новации в организациях сферы гостеприимства допуская незначительные ошибки	В совершенстве знает технологические новации в организациях сферы гостеприимства
ОПК-1	Уметь: У1 определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства	Не умеет определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства	Частично умеет определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства, допуская ряд ошибок	Умеет определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства, допуская незначительные ошибки	В совершенстве умеет определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства
ОПК-1	Владеть: В1 навыками поиска и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства	Не владеет навыками поиска и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства	Владеет навыками поиска и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства, допуская существенные ошибки	Владеет навыками поиска и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства, допуская незначительные ошибки	В совершенстве владеет навыками поиска и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства

ОПК-2	Знать: 32 процесс управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства	Не знает содержание процесса управления структурным и подразделениями организаций сферы гостеприимства	Знает о содержании процесса управления структурным и подразделениями организаций сферы гостеприимства, допуская ряд существенных ошибок	Знает процесс управления структурным и подразделениями организаций сферы гостеприимства, допуская незначительные ошибки	В совершенстве знает процесс управления структурным и подразделениями организаций сферы гостеприимства
ОПК-2	Уметь: У2 определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства	Не умеет определять цели и задачи управления структурным и подразделениями организаций сферы гостеприимства	Частично умеет определять цели и задачи управления структурным и подразделениями организаций сферы гостеприимства	Умеет определять цели и задачи управления структурным и подразделениями организаций сферы гостеприимства, допуская незначительные ошибки	В совершенстве умеет определять цели и задачи управления структурным и подразделениями организаций сферы гостеприимства
ОПК-4	Знать: 33 основы маркетинга	Не знает основы маркетинга, применительно к сфере гостеприимства	Частично знает основы маркетинга, допуская ряд существенных ошибок	Знает основы маркетинга, допуская незначительные ошибки, экстраполируя знания на сферу гостеприимства	В совершенстве знает основы маркетинга в системе индустрии гостеприимства
ОПК-4	Уметь: У3 осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства изучение рынка, потребителей, конкурентов	Не умеет осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства изучение рынка, потребителей, конкурентов	Частично умеет проводить мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства изучение рынка, потребителей, конкурентов допуская ряд ошибок	Умеет осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства изучение рынка, потребителей, конкурентов, допуская незначительные ошибки	В совершенстве умеет осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства изучение рынка, потребителей, конкурентов

ОПК-4	Владеть: В2 навыками продвижения услуг организаций сферы гостеприимства, в том числе в сети Интернет	Не владеет навыками продвижения услуг организаций сферы гостеприимства, в том числе в сети Интернет.	Частично владеет навыками продвижения услуг организаций сферы гостеприимства, в том числе в сети Интернет, допуская существенные ошибки.	Владеет навыками продвижения услуг организаций сферы гостеприимства, в том числе в сети Интернет, допуская незначительные ошибки.	В совершенстве владеет навыками продвижения услуг организаций сферы гостеприимства, в том числе в сети Интернет.
-------	--	--	--	---	--

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

Дисциплина Технологии и организации обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства

Код, направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность Индустрия гостеприимства и туризма

№ 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	Николенко П. Г., Шамин Е. А., Фролова А. Е. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов [Электронный ресурс]: Учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 751 – Режим доступа: <a href="https://urait.ru/bcode/496657">https://urait.ru/bcode/496657</a>	ЭР*	30	100	+
2	Ефремова М. В. Управление качеством гостиничных услуг [Электронный ресурс]: Учебник и практикум для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 350 – Режим доступа: <a href="https://urait.ru/bcode/495766">https://urait.ru/bcode/495766</a>	ЭР*	30	100	+
3	Николенко П. Г., Шамин Е. А., Ключева Ю. С. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: Учебник и практикум для вузов. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 449 – Режим доступа: <a href="https://urait.ru/bcode/517896">https://urait.ru/bcode/517896</a>	ЭР*	30	100	+
4	Кретова А. Ю., Скифская А. Л., Павлова Л. Л., Устинова О. В. Анализ деятельности организации сферы гостеприимства: учебник. - Тюмень: ТИУ, 2022. – 161 с. - Электронная библиотека ТИУ. - Библиогр.: с. 145. - ISBN 978-5-9961-2903-4 : ~Б. ц. - Текст : непосредственный.	ЭР*	30	100	+

\*ЭР – электронный ресурс для автор. пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>

## Лист согласования 00ДО-0000706439

Внутренний документ "Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства\_2024\_43.03.03\_ИГТБ"

Документ подготовил: Бибик Лариса Николаевна

Документ подписал: Белоножко Марина Львовна

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Белоножко Марина Львовна		Согласовано
	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна		Согласовано
	Специалист 1 категории		Радичко Диана Викторовна	Согласовано