ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и сервиса

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Эрлих В. В.
Пользователь: erlikhvv
Дата подписания: 24.12.2021

В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.22.01 Организация административно-хозяйственной службы гостиницы
для направления 43.03.03 Гостиничное дело
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Гостиничная деятельность
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

Зав.кафедрой разработчика,
д.пед.н., проф.

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Третьякова Т. Н.
Пользователь: tretiakovatn
Дата подписания: 15.12.2021

Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,
старший преподаватель

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Горбунова И. А.
Пользователь: gorbunovaia
Дата подписания: 14.12.2021

И. А. Горбунова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной программы
к.пед.н., доц.

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Бай Т. В.
Пользователь: baitv
Дата подписания: 23.12.2021

Т. В. Бай

Челябинск

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – знакомство будущих специалистов в области гостиничного сервиса с работой административно-хозяйственной службы гостиницы, овладение навыками и технологиями работы сотрудников данной службы. Задачи дисциплины – дать студентам представление о специфике работы административно-хозяйственной службы, ознакомить их с основными функциями службы, определить организационную структуру службы, раскрыть содержание должностных инструкций сотрудников административно-хозяйственной службы, выявит особенности функционирования службы в современных условиях.

Краткое содержание дисциплины

Процедура приема на работу в АХС. Требования, предъявляемые к кандидатам на работу в АХС. График работы служащих АХС. Меры по совершенствованию обслуживания проживающих. Иерархия подчинения служащих АХС. Должности начальника отдела обслуживания, старшего администратора, дежурной по этажу, старшей горничной: функциональные обязанности, виды работ, круг решаемых проблем и вопросов. Материальная ответственность персонала. Виды уборки жилых номеров. Последовательность уборки жилого номера. Особенности уборки многокомнатного номера. Последовательность осуществляемых видов уборки в жилом номере. Подготовка номеров к заселению. Последовательность выполнения ежедневной текущей уборки. Специфика проведения генеральной уборки в номерах.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Знает: виды деятельности и функции подразделений административно-хозяйственных службы гостиницы Умеет: проектировать деятельность и организационно-управленческую структуру административно-хозяйственной службы Имеет практический опыт: анализа организационно-функциональных структуры и деятельности административно-хозяйственной службы
ПК-1 способен формировать и предоставлять гостиничный продукт в соответствии с требованиями потребителей	Знает: виды деятельности и функциональные особенности подразделений административно-хозяйственных служб в гостиничных комплексах Умеет: характеризовать функциональные особенности подразделений административно-хозяйственных служб в гостиничных комплексах Имеет практический опыт: квазипрофессиональной деятельности в административно-хозяйственных службах гостиничных комплексов

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Организация культурно-досуговой деятельности, Курортно-рекреационные ресурсы, Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства, Речевая коммуникация, Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации, Организация обслуживания в гостиницах, Иностранный язык (второй), Русский язык и культура речи, Деловой иностранный язык, Организация предпринимательской деятельности, Иностранный язык, Производственная практика, сервисная практика (6 семестр)	Организация инженерной службы гостиницы, Инновации в гостиничном сервисе, Организация инженерной службы санаторно-курортных комплексов, Имидж санаторно-курортных комплексов, Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе, Визово-регистрационное обеспечение в туризме, Международный протокол и деловой этикет в индустрии гостеприимства, Организация вспомогательных служб гостиницы, Фирменный стиль гостиничного предприятия, Туристские формальности, Организация дополнительных услуг в санаторно-курортных комплексах, Производственная практика, преддипломная практика (10 семестр), Производственная практика, проектно-технологическая практика (8 семестр)

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства	Знает: предмет, методы и специфику обслуживания различных этнических групп потребителей гостиничного продукта, понятие культурных различий и виды их влияния на модели управления гостиничных предприятий, основные понятия, виды и технологии кросс-культурного менеджмента в гостиничном деле Умеет: оказывать услуги клиентам различных этнических групп потребителей предприятий индустрии гостеприимства, выявить культурные различия, влияющие на модель управления гостиничных предприятий, организовать работу функциональных подразделений гостиничных предприятий в контексте кросс-культурного подхода Имеет практический опыт: проведения и анализа результатов мониторинга удовлетворенности потребителей услуг предприятий индустрии гостеприимства, решения конфликтных ситуаций в системе управления, возникающих на основе культурных различий, организационно-управленческой деятельности в гостиничном деле на основе кросс-культурных коммуникаций
Организация предпринимательской деятельности	Знает: предмет и методы проектирования предпринимательской деятельности;, методы организации предпринимательской деятельности при формировании и продвижении гостиничного продукта, технологии продаж, теоретические

	основы бизнес-планирования и этапы проектирования объектов профессиональной деятельности Умеет: применять современные технологии для организации предпринимательской деятельности в туристских зонах и районах, применять технологии предпринимательской деятельности при формировании, продвижении гостиничного продукта с учетом специфики региона;, применять эффективные методы и технологии проектирования объектов профессиональной деятельности, соответствующей запросам потребителей Имеет практический опыт: навыками организации предпринимательской деятельности и гостиничной инфраструктуры в условиях туристских зон и районов, организации предпринимательской деятельности для развития гостиничной инфраструктуры, организации и координации работы исполнителей, стимулирования и контроля объектов профессиональной деятельности
Организация обслуживания в гостиницах	Знает: организацию функциональных процессов в структурных подразделениях средств размещения, организацию технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, технологию и виды гостиничного обслуживания Умеет: обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения для предоставления качественных услуг потребителю, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания, формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя Имеет практический опыт: организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения для удовлетворения потребностей потребителя, организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей, организации профессиональной деятельности отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя
Иностранный язык	Знает: грамматику, лексику, историю и культуру страны изучаемого иностранного языка Умеет: использовать знание иностранного языка в профессиональной деятельности Имеет практический опыт: общения и использования полученных знаний и умений в лингвистической среде
Речевая коммуникация	Знает: особенности письменной и устной коммуникации на основе этнокультурных, исторических и религиозных традиций,

	основные принципы построения монологических и диалогических текстов, характерные свойства русского языка как средства общения и передачи информации Умеет: логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на основе этнокультурных, исторических и религиозных традиций, использовать знание русского языка, культуры речи и навыков общения в профессиональной деятельности Имеет практический опыт: построения логически верной, аргументированной и ясной устной и письменной речи, грамотного письма и устной речи, коммуникации в профессиональной деятельности, культурой речи
Деловой иностранный язык	Знает: лексический минимум для реализации профессиональной деятельности, грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера, основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи; правила речевого этикета Умеет: использовать знание иностранного языка в профессиональной деятельности Имеет практический опыт: деловых коммуникаций в профессиональной деятельности на иностранном языке
Курортно-рекреационные ресурсы	Знает: понятие, сущность, классификацию, специфику курортно-рекреационных ресурсов для формирования комплексного гостиничного продукта, основные индивидуальные потребности и психофизиологические возможности человека, основные виды и характеристики санаторно-курортных услуг Умеет: проводить оценку курортно-рекреационных ресурсов территорий для развития гостиничной инфраструктуры, осуществлять подбор программ санаторно-курортного обслуживания и рекреации в соответствии с потребительскими запросами Имеет практический опыт: оценки курортно-рекреационного потенциала территории для повышения качества гостиничного продукта, оценки рекреационной эффективности и воздействия санаторно-курортных услуг на организм человека
Русский язык и культура речи	Знает: структуру, грамматику, орфографию, пунктуацию и характеристику современного русского национального языка Умеет: формировать речевые обороты на основе грамматики и лексики национального русского языка Имеет практический опыт: профессиональной коммуникации в соответствии с правилами русского речевого этикета и деловой коммуникации
Организация культурно-досуговой деятельности	Знает: виды деловой коммуникации при осуществлении культурно-досуговой

	деятельности гостиничного предприятия, виды информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, виды и формы социального взаимодействия при организации культурно-досуговой деятельности в гостиничных комплексах, формы и методы культурно-досуговой деятельности при формировании комплексного гостиничного продукта с учетом специфики целевой аудитории гостиничного предприятия и региона Умеет: осуществлять деловую коммуникацию при организации культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, отбирать информационные и коммуникационные технологии для организации культурно-досуговой деятельности, осуществлять социальное взаимодействие при реализации культурно-досуговых программ, разрабатывать культурно-досуговые программы в структуре комплексного гостиничного продукта Имеет практический опыт: организации культурно-досуговых мероприятий в гостинице, использования информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, проведения культурно-досуговых программ в гостиничных комплексах, разработки и реализации программ организации культурно-досуговой деятельности клиентов гостиничных комплексов
Иностранный язык (второй)	Знает: грамматику и лексику второго иностранного языка Умеет: вести беседу в иноязычной среде Имеет практический опыт: деловых коммуникаций и речевого этикета в иноязычной среде
Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации	Знает: понятие, сущность, классификацию, специфику и дислокацию природных территорий региона для формирования комплексного гостиничного продукта, понятие, сущность, классификацию, специфику и расположение природных территорий мира, России и региона; Умеет: проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры, проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры Имеет практический опыт: оценки туристского потенциала для повышения качества гостиничного продукта, оценки туристского потенциала особо охраняемых природных территорий для целей туризма и повышения качества услуг по размещению туристов
Производственная практика, сервисная практика (6 семестр)	Знает: основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на гостиничном предприятии, структуру и

	содержание гостиничного продукта; виды гостиничных услуг, технику безопасности на конкретном предприятии и внутренние стандарты предприятия для обслуживания потребителя, основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на предприятии гостиничной индустрии, понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий Умеет: толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, организовывать профессиональную деятельность отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя, выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте и указывать их в отчете по практике, предлагать мероприятия по решению проблем, анализировать условия деятельности при разработке гостиничного продукта, общения с клиентами; осуществлять командный процесс обслуживания потребителей гостиничных услуг, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий Имеет практический опыт: выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры гостиничных предприятий, решения практических задач, связанных с организацией предоставления услуг потребителю, безопасного обслуживания потребителя, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия, реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиенториентированных технологий, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры предприятий гостиничной индустрии, продвижения и продажи гостиничного продукта и отдельных услуг с использованием информационных технологий

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 20,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		7
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
Аудиторные занятия:	12	12
Лекции (Л)	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	87,5	87,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Подготовка к практическим занятиям	39,5	39.5
Подготовка к экзамену	48	48
Консультации и промежуточная аттестация	8,5	8,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Особенности функционирования АХС	12	8	4	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Виды деятельности и функции подразделений административно-хозяйственных службы гостиницы. Уборочные и хозяйственные работы как основная функция АХС. Понятие и виды административно-хозяйственных работ.	2
2	1	Правила внутреннего трудового распорядка АХС. Специфика проведения генеральной уборки в номерах.	2
3	1	Служба горничных. Привлечение внештатных сотрудников службы уборки. Организация прачечной службы	2
4	1	Прачечная-химчистка (Laundry and Dry Cleaning Service) отеля. Технологические процессы прачечной-химчистки	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Функциональные особенности подразделений административно-хозяйственных служб в гостиничных комплексах. Подготовка номеров к заселению.	2

2	1	Анализ организационно-функциональной структуры и деятельности административно-хозяйственной службы. Должностные инструкции и обязанности персонала АХС отеля	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к практическим занятиям	Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	7	39,5
Подготовка к экзамену	Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14985-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/486303	7	48

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	7	Текущий контроль	Практическое задание 1	1	5	Оценка «отлично»- учебный материал освоен студентом в полном объеме, легко ориентируется в материале, полно и аргументировано отвечает на дополнительные вопросы, излагает материал логически последовательно, делает самостоятельные выводы, умозаключения, демонстрирует кругозор,	экзамен

						использует материал из дополнительных источников, интернет ресурсы. Сообщение носит исследовательский характер. Оценка «хорошо»- по своим характеристикам сообщение студента соответствует характеристикам отличного ответа, но студент может испытывать некоторые затруднения в ответах на дополнительные вопросы, допускать некоторые погрешности в речи. Отсутствует исследовательский компонент в сообщении. Оценка «удовлетворительно»- студент испытывал трудности в подборе материала, его структурировании. Пользовался, в основном, учебной литературой, не использовал дополнительные источники информации. Не может ответить на дополнительные вопросы по теме сообщения. Материал излагает не последовательно, не устанавливает логические связи, затрудняется в формулировке выводов. Допускает стилистические и орфоэпические ошибки. Оценка «неудовлетворительно»- сообщение студентом не подготовлено либо подготовлено по одному источнику информации либо не соответствует теме.	
2	7	Текущий контроль	Практическое задание 2	1	27	Оценка от 27 баллов до 20 баллов – 5 отлично От 19 баллов до 15 баллов – 4 хорошо От 14 до 8 баллов – 3 удовлетворительно От 7 баллов – 2 неудовлетворительно	экзамен
3	7	Текущий контроль	Практическое задание 3	1	5	Оценка «отлично»- учебный материал освоен студентом в полном объеме, легко ориентируется в материале, полно и аргументировано отвечает на дополнительные вопросы, излагает материал логически последовательно, делает самостоятельные выводы, умозаключения, демонстрирует кругозор, использует материал из дополнительных источников, интернет ресурсы. Сообщение носит исследовательский характер. Оценка «хорошо»- по своим характеристикам сообщение студента соответствует характеристикам отличного ответа, но студент может испытывать некоторые затруднения в ответах на дополнительные вопросы, допускать некоторые погрешности в речи. Отсутствует исследовательский компонент в сообщении. Оценка «удовлетворительно»- студент испытывал трудности в подборе материала, его структурировании. Пользовался, в	экзамен

						основном, учебной литературой, не использовал дополнительные источники информации. Не может ответить на дополнительные вопросы по теме сообщения. Материал излагает не последовательно, не устанавливает логические связи, затрудняется в формулировке выводов. Допускает стилистические и орфоэпические ошибки. Оценка «неудовлетворительно»- сообщение студентом не подготовлено либо подготовлено по одному источнику информации либо не соответствует теме.	
4	7	Текущий контроль	Практическое задание 4	1	27	Оценка от 27 баллов до 20 баллов – 5 отлично От 19 баллов до 15 баллов – 4 хорошо От 14 до 8 баллов – 3 удовлетворительно От 7 баллов – 2 неудовлетворительно	экзамен
5	7	Текущий контроль	Практическое задание 5	1	27	Оценка от 27 баллов до 20 баллов – 5 отлично От 19 баллов до 15 баллов – 4 хорошо От 14 до 8 баллов – 3 удовлетворительно От 7 баллов – 2 неудовлетворительно	экзамен
6	7	Текущий контроль	Практическое задание 6	1	27	Оценка от 27 баллов до 20 баллов – 5 отлично От 19 баллов до 15 баллов – 4 хорошо От 14 до 8 баллов – 3 удовлетворительно От 7 баллов – 2 неудовлетворительно	экзамен
7	7	Проме-жуточная аттестация	Тестирование	-	100	Отлично: 81-100 % Хорошо: 61-80% Удовлетворительно: 50-60% Неудовлетворительно: менее 50%	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	тестирование	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ						
		1	2	3	4	5	6	7
УК-4	Знает: виды деятельности и функции подразделений административно-хозяйственных службы гостиницы	+		+		+	+	+
УК-4	Умеет: проектировать деятельность и организационно-управленческую структуру административно-хозяйственной службы			+				
УК-4	Имеет практический опыт: анализа организационно-функциональных структуры и деятельности административно-хозяйственной службы		+		+		+	
ПК-1	Знает: виды деятельности и функциональные особенности подразделений административно-хозяйственных служб в гостиничных комплексах			+				+
ПК-1	Умеет: характеризовать функциональные особенности подразделений административно-хозяйственных служб в гостиничных комплексах	+	+	+	+	+	+	
ПК-1	Имеет практический опыт: квазипрофессиональной деятельности в						+	

	административно-хозяйственных службах гостиничных комплексов	

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

Не предусмотрена

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Образовательная платформа Юрайт	Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Клюева. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475778
2	Дополнительная литература	Образовательная платформа Юрайт	Николенко, П. Г. Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса : администрирование отеля : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 451 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13978-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — https://urait.ru/book/predprinimatelskaya-deyatelnost-v-sfere-gostinichnogo-biznesa-administrirovanie-otelya-476913

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(бессрочно)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	308 (7Р)	Стол преподавателя (сервер) – 1 шт. 2. Телевизор – 1 шт. 3. Рабочее место с компьютером – 9 шт. 4. Принтер – 1 шт. 5. Коммутатор – 1 шт. 6. Шкаф для документов – 1 шт. 7. Сплит-система LG UT24/UU24
Экзамен	308 (7Р)	Стол преподавателя (сервер) – 1 шт. 2. Телевизор – 1 шт. 3. Рабочее место с компьютером – 9 шт. 4. Принтер – 1 шт. 5. Коммутатор – 1 шт. 6. Шкаф для документов – 1 шт. 7. Сплит-система LG UT24/UU24
Лекции	308 (7Р)	Стол преподавателя (сервер) – 1 шт. 2. Телевизор – 1 шт. 3. Рабочее место с компьютером – 9 шт. 4. Принтер – 1 шт. 5. Коммутатор – 1 шт. 6. Шкаф для документов – 1 шт. 7. Сплит-система LG UT24/UU24