

Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО  
Заведующий кафедрой  
технологии и организации  
общественного питания  
*наименование кафедры*

 Т.Л.Камоза  
*подпись, инициалы, фамилия*  
« 19 » июня 20 18 г.  
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
ИНСТИТУТ  
*институт, реализующий ОП ВО*

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой  
технологии и организации  
общественного питания  
*наименование кафедры*

 Т.Л.Камоза  
*подпись, инициалы, фамилия*  
« 19 » июня 20 18 г.  
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
ИНСТИТУТ  
*институт, реализующий дисциплину*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ТЕХНОЛОГИЯ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Дисциплина Б1.Б.7 Технология гостиничной деятельности  
*индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом*

Направление подготовки/специальность 43.03.03 «Гостиничное дело»  
*код и наименование направления подготовки/специальности*

Направленность (профиль) 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело»  
*код и наименование направленности (профиля)*

форма обучения очная

год набора 2018

Красноярск 2018

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе \_\_\_\_\_

43.00.00 Сервис и туризм

*код и наименование укрупненной группы*

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

43.03.03 «Гостиничное дело»

43.03.03.02.01 «Ресторанное дело»

*код и наименование направления подготовки (профиль)*

Программу составили А.М.Тимофеева



*инициалы, фамилия, подпись*

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины.

Целью дисциплины является формирование у студентов знаний, умений и навыков для разработки и предоставления гостиничного продукта на основе современных технологий, соответствующего требованиям потребителей.

Дисциплина «Технология гостиничной деятельности» изучается студентами второго курса очной формы обучения в 4 семестре.

Программой курса предусмотрены занятия лекционного типа, практические занятия и семинары, организация самостоятельной работы студентов, написание курсовой работы. Формой промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине является экзамен.

Разработанная рабочая программа дисциплины «Технология гостиничной деятельности» соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту высшего образования.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины.

Учебные задачи дисциплины:

- изучить теоретические основы гостиничной деятельности;
- изучить нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;
- изучить производственно-технологическую деятельность гостиниц и других средств размещения;
- изучить технологию оценки уровня удовлетворенности клиентов качеством обслуживания;
- изучить технологию рационального урегулирования жалоб.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования.

ОПК-3: готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	
Знать	нормативные и правовые документы, регламентирующие гостиничную деятельность
Уметь	применять на практике нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность
Владеть	понятийным аппаратом в рамках дисциплины
ПК-1: готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	
Знать	особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы; основы производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения: гостевой цикл; современные технологии гостиничной деятельности; технологию рационального урегулирования жалоб гостей
Уметь	применять современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей; оценивать уровень удовлетворенности клиентов качеством обслуживания

Владеть	навыками использования современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей
ПК-5: способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	
Знать	теоретические основы гостиничной деятельности; основы производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения: гостевой цикл
Уметь	контролировать выполнение технологических процессов в гостиничной деятельности; контролировать выполнение должностных инструкций в гостиничной деятельности
Владеть	навыками организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
ПК-7: готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	
Знать	основы производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения: гостевой цикл
Уметь	применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем
ПК-8: готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	
Знать	основы производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения: гостевой цикл
Уметь	использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы высшего образования.

Согласно учебному плану подготовки студентов дисциплина «Технология гостиничной деятельности» входит в число дисциплин базовой части (Б1.Б.7).

Знания, полученные при изучении дисциплин «Основы гостиничного дела», «Сервисная деятельность» используются при изучении дисциплины «Технология гостиничной деятельности».

В свою очередь знания, полученные в ходе изучения дисциплины, используются в последующих дисциплинах: «Гостиничный менеджмент», «Информационные технологии в гостиничном сервисе», «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг».

1.5 Особенности реализации дисциплины.

Дисциплина реализуется на русском языке.

## 2 Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр 4
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	4(144)	4(144)
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1,94 (70)</b>	<b>1,94 (70)</b>
занятия лекционного типа	1(36)	1(36)
занятия семинарского типа	0,94(34)	0,94(34)
в том числе: семинары	0,16(6)	0,16(6)
практические занятия	0,78(28)	0,78(28)
практикумы	-	-
лабораторные работы	-	-
другие виды контактной работы	-	-
в том числе: курсовое проектирование	+	+
групповые консультации	+	+
индивидуальные консультации	+	+
иные виды внеаудиторной контактной работы	-	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1,06(38)</b>	<b>1,06(38)</b>
изучение теоретического курса (ТО)	+	+
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	+	+
реферат, эссе (Р)	-	-
курсовая работа (КР)	+	+
<b>Вид промежуточной аттестации (экзамен)</b>	1(36)	1(36)

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий).

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или практикумы (акад. час)		
1	Теоретические основы гостиничной деятельности	12	18	0	12	ОПК-3 ПК-1 ПК-5
2	Производственно-технологическая деятельность гостиниц и других средств размещения	20	12	0	22	ПК-1 ПК-5 ПК-7 ПК-8
3	Технология оценки уровня удовлетворенности клиентов качеством обслуживания	2	2	0	2	ПК-1
4	Жалобы гостей и технология рационального их урегулирования	2	2	0	2	ПК-1
	Итого	36	34	0	38	

#### 3.2 Занятия лекционного типа.

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Наименование занятий <sup>1</sup>	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
1	1	1.1 Технология гостиничной деятельности: понятийный аппарат. 1.2 Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность. 1.3 Современные формы гостиничного бизнеса. 1.4 Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы	12	2

<sup>1</sup> В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «\*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн-занятие в ЭИОС.

2	2	2.1 Этапы обслуживания гостей и гостиничные технологии: гостевой цикл. 2.2 Регистрация гостей. 2.3 Проживание и обслуживание гостя. 2.4 Производственно-технологическая деятельность гостиниц и других средств размещения по предоставлению услуг. 2.5 Выезд гостя и оплата гостиничных услуг. 2.6 Новые технологии гостиничной деятельности	20	2
3	3	Технология оценки уровня удовлетворенности клиентов качеством обслуживания	2	2
4	4	Жалобы гостей и технология рационального их урегулирования	2	2
	Итого		36	8

### 3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Наименование занятий <sup>1</sup>	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
1	1	Семинар. занятие № 1. Роль гостиничной индустрии в сфере услуг. Практ. занятие № 1. Уникальное средство размещения в мире. Семинар. занятие № 2. Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность. Практ. занятие № 2. Система классификации гостиниц и иных средств размещения. Практ. занятие № 3. Международные и национальные акты, регулирующие деятельность гостиниц. Практ. занятие № 4. Рынок гостиничных услуг и его компоненты. Практ. занятие № 5. Новые гостиничные продукты и услуги	18	6
2	2	Семинар. занятие № 3. Технология работы службы приема и размещения гостей. Практ. занятие № 6. Порядок	12	2

		бронирования мест и номеров в гостинице. Практ. занятие № 7. Технология приема и обслуживания потребителей в гостинице. Практ. занятие № 8. Должностные обязанности персонала административно-хозяйственной службы гостиницы. Практ. занятие № 9. Предоставление дополнительных и сопутствующих услуг		
3	3	Практ. занятие № 10. Оценка уровня удовлетворенности клиента	2	
4	4	Практ. занятие № 11. Жалобы гостей и технология рационального их урегулирования	2	
	Итого		34	8

### 3.4 Лабораторные занятия.

Учебным планом не предусмотрено.

## **4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология гостиничной деятельности»:

1. Технология гостиничной деятельности: конспект лекций / сост. А. М. Тимофеева; СФУ Торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2017. – 90 с.

2. Технология гостиничной деятельности: метод. указания к проведению практических и семинарских занятий / сост. А. М. Тимофеева; СФУ Торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2017. – 92 с.

3. Технология гостиничной деятельности: метод. указания по организации самостоятельной работы студентов / сост. А. М. Тимофеева; СФУ Торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2017. – 31 с.

4. Технология гостиничной деятельности: метод. указания по выполнению курсовой работы / сост. А. М. Тимофеева; СФУ торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2017. - 13 с.

## **5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Технология гостиничной деятельности» является экзамен, который проводится в устной

форме по билетам. Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются тесты, контрольные вопросы к экзамену, задания к экзамену. Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении А.

## **6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

### *Основная литература*

1. Корнеев, Н. В. Технологии гостиничной деятельности [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Гостиничное дело" и "Туризм" / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева.- Москва : Академия, 2015. - 284 с.

2. Технология и организация гостиничных услуг [Текст] : учебник : [по направлениям 43.03.02 (100400) "Туризм", 43.03.01 (100100 "Сервис")] / Л. Н. Семеркова [и др.].- Москва : ИНФРА-М, 2016. - 320 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473650>

3. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика [Текст] : учебник для прикладного бакалавриата по экономическим направлениям и специальностям / Т. Л. Тимохина ; Рос. гос. гуманитар. ун-т.- Москва : Юрайт, 2016. - 336 с.

### *Дополнительная литература*

4. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Текст] : учебное пособие для вузов по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм" / И. С. Барчуков [и др.]. - 3-е изд., перераб. - Москва : КноРус, 2014. - 167 с.

5. Кимяев, Д. И. Информационные технологии в туристической индустрии [Текст] : учебное пособие для вузов по направлению подготовки 100400 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Д. И. Кимяев, Г. А. Костин, В. В. Курлов. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 203 с.

6. Михеева, Н. А. Региональный мониторинг гостиничных услуг и прогнозирование [Текст] : учеб. для вузов по спец. 100103.64 "Социально-культурный сервис и туризм" / Н. А. Михеева.- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. - 182 с.

### *Методические разработки*

7. Тимофеева А. М. Технология гостиничной деятельности: учебн. – метод. материалы к изучению дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль подготовки 43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность» 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело» / А. М. Тимофеева; СФУ Торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2018.

## **7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

1. Сибирская ассоциация Гостеприимства [Электронный ресурс]: содержит сведения об индустрии гостеприимства и освещает вопросы питания. - Красноярск, [2003]. – Режим доступа: <http://sag.krasfair.ru/>.

2. Портал ресторанный, гостиничного и туристического бизнеса «Мир ресторатора» [Электронный ресурс]: содержит сведения об индустрии гостеприимства. - Москва, [2010]. – Режим доступа: <http://mir-restoratora.ru/>.

3. Главный портал индустрии питания и гостеприимства [Электронный ресурс]: содержит сведения об индустрии гостеприимства и освещает вопросы питания. - Москва, [2007]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>.

## **8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Технология гостиничной деятельности» включает следующие виды деятельности:

- систематическое чтение и конспектирование учебной и научной литературы по изучаемым вопросам дисциплины;
- подготовка к семинарским занятиям, написание реферативных обзоров и докладов;
- подготовка к практическим занятиям;
- самостоятельное решение задач по темам дисциплины;
- решение тестовых заданий;
- написание курсовой работы.

Формами контроля самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология гостиничной деятельности» для всех форм обучения являются:

- устный контроль;
- письменный контроль.

Особенность выполнения самостоятельной работы по каждой теме дисциплины заключается в самостоятельном поиске и анализе информации по изучаемым темам в учебной литературе, периодических изданиях, материалах научно-практических конференций, монографиях и Интернет-ресурсах. Результаты поиска студентов выносятся на обсуждение на занятиях семинарского типа.

Самостоятельная работа студентов позволит студентам оптимальным образом подготовиться к семинарским и практическим занятиям, а также по окончании изучения дисциплины успешно сдать экзамен.

### **Виды и формы контроля самостоятельной работы**

Семестр	Виды СРС	Форма контроля
4	Конспектирование основной учебной и периодической литературы	Контроль во время аудиторного занятия
4	Подготовка к семинарским и практическим занятиям	Контроль во время аудиторного занятия

4	Доклад (реферативный обзор, тезисы сообщений)	Выступление на семинаре
4	Самостоятельное решение тестовых заданий по темам дисциплины	Контроль во время аудиторного занятия
4	Самостоятельное решение задач по темам дисциплины	Контроль во время аудиторного занятия
4	Написание курсовой работы	Защита курсовой работы

Курсовая работа является одним из основных видов самостоятельной работы студентов в вузе, направленной на изучение, закрепление, углубление и обобщение знаний по учебным дисциплинам профессиональной подготовки. Программой курса «Технология гостиничной деятельности» предусмотрено написание курсовой работы в 4 семестре.

Конкретная структура курсовой работы согласуется с руководителем. Ниже представлена примерная структура курсовой работы.

### **Титульный лист**

### **Содержание**

В содержании указывают наименование разделов курсовой работы и соответствующие им номера страниц.

### **Введение**

Включает актуальность выбранной темы, степень ее освещенности в литературе.

Формулируется цель и задачи курсовой работы.

Во введении указывают, на каком конкретном материале выполнена работа, характеризуют основные источники получения информации, методы исследования, раскрывают и обосновывают структуру работы. Объем введения не должен превышать 2 страницы.

### **Основная часть**

Этот элемент структуры курсовой работы состоит из пунктов (глав) и подпунктов (параграфов) в рамках которых раскрывают тему и ее отдельные положения.

В этой части приводят теоретический и практический материал по теме курсовой работы. Анализируют существующие точки зрения на исследуемую проблему, излагают и обосновывают свою позицию. Проводят необходимые практические исследования на примере гостиниц и других средств размещения.

### *Теоретическая часть*

В теоретической части излагается состояние исследуемого вопроса по литературным данным. Теоретические вопросы курсовой работы раскрываются на основе изучения рекомендуемой литературы по дисциплине. Важно изучить не только учебную литературу, но и научную литературу, периодические издания и нормативно-правовые документы по рассматриваемым вопросам.

Собранный материал необходимо систематизировать и обработать. Изложение теоретических вопросов курсовой работы должно быть последовательным и взаимосвязанным. Не допускается дословное

переписывание литературы. Цитирование текста из литературных источников должно быть оформлено ссылками на них.

Рекомендуется привести необходимые таблицы, графики, рисунки, сопровождающиеся соответствующими пояснениями и выводами. Заканчивается теоретическая часть работы выводами, в которых дается оценка проведенного исследования и материала, изложенного в этой части работы.

В данном разделе может быть представлено подробное описание технологии работы конкретной службы или отдела, а именно:

- функции и задачи службы, ее состав;
- требования, предъявляемые к помещениям службы;
- оборудование рабочих мест сотрудников службы;
- должностные инструкции работников службы;
- взаимодействие службы с другими подразделениями гостиницы;
- технические средства, обеспечивающие работу службы, правила их эксплуатации;
- технологическая документация, используемая в работе службы;
- этика и этикет работников службы;
- стандарты обслуживания;
- требования, предъявляемые к персоналу службы: квалификационные, медицинские;
- культура взаимоотношений между сотрудниками и клиентами.

#### *Практическая часть*

Данный раздел необходимо начать с краткой характеристики гостиницы или другого средства размещения.

В практической части может быть описан технологический процесс, согласно выбранной теме, на примере конкретной гостиницы. Конкретный технологический процесс необходимо представить в виде схемы и подробно описать ее. Возможна разработка стандартов обслуживания.

Заканчивается практическая часть работы выводами, в которых дается оценка проведенного исследования и материала, изложенного в этой части работы.

#### **Заключение**

Содержит краткое изложение основных рассмотренных в процессе написания курсовой работы вопросов, подведение итогов и выводы. Здесь же приводятся практические рекомендации и возможные направления развития темы курсовой работы в дальнейшем.

Как правило, каждый из выводов говорит о достижении одной из поставленных задач или целей, а последний – о главном результате работы.

На основании выводов работы составляются практические рекомендации и предложения конкретной гостинице или иному средству размещения, которые смогут способствовать повышению эффективности ее деятельности.

### **Список сокращений**

В список сокращений вносят использованные в тексте сокращения слов. Перечень сокращений располагают столбцом. Слева в алфавитном порядке приводят сокращения, справа – их детальную расшифровку.

### **Список использованных источников**

В список использованных источников включают все литературные источники, правовые и нормативные документы, использованные автором при написании работы.

### **Приложения**

В случае наличия приложений их приводят после списка использованных источников. В приложении оформляются:

- иллюстрации большого формата или объема;
- сметы, ведомости;
- описание аппаратуры и приборов, примененных при проведении экспериментов, измерений, испытаний;
- бланки анкет;
- распечатки с ЭВМ;
- таблицы с данными, дополняющими основные результаты.

Тематику курсовых работ формирует ведущий преподаватель по дисциплине, она утверждается решением кафедры. По согласованию с руководителем курсовая работа может быть выполнена как аналитическая работа, основанная на практическом материале конкретных гостиниц и других средств размещения или выполнена на научном экспериментальном материале по узкоспециализированной теме.

Ниже представлена примерная тематика курсовых работ, которая носит общий характер.

#### *Примерная тематика курсовых работ*

1. Технология работы сервис-бюро в гостинице «.....».
2. Технология предоставления телекоммуникационных услуг в гостинице «.....».
3. Технология работы с постоянными гостями гостиницы «.....». Программы «Постоянный гость».
4. Технология работы с иностранными гостями в гостинице «.....». Учет национальных и религиозных особенностей при обслуживании клиентов.
5. Технология работы с гостями гостиницы «.....», имеющими ограниченные физические возможности.
6. Технология работы административно-хозяйственной службы гостиницы «.....».
7. Технология работы службы по предоставлению дополнительных и сопутствующих услуг в гостинице «.....».
8. Технология работы, направленная на обеспечение безопасности личных вещей проживающих в гостинице «.....».
9. Технология работы бизнес-центра в гостинице «.....».

10. Технология работы по предоставлению экскурсионного обслуживания в гостинице «.....».

11. Технология работы по организации отдыха и развлечений в гостинице «.....».

12. Технология работы спортивно-оздоровительного центра в гостинице «.....».

13. Технология обслуживания гостиничного фонда гостиницы «.....».

14. Технологии работы транспортной службы гостиницы «.....».

## **9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)**

### **9.1 Перечень необходимого программного обеспечения**

9.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

### **9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем**

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>

2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

4. Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

5. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

6. База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>

## **10 Материально-техническая база, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 4-38 кабинет технологии и организации гостиничного дела ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Da-Lite 127*170, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung NP - R528
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 2-07 кабинет санитарии и гигиены	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04

ул. Лиды Прушинской, зд.2	
<p>Учебная аудитория для самостоятельной работы:  № 6-21 кабинет информатики  ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Acorp</p>
<p>Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:  № 3-02  ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.; Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.</p>