

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 30.12.2025 14:56:29
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

Кафедра сервиса и гостиничного дела

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно-методической работе

Л. В. Крылова

(подпись)

« 26 » 02 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.01 УГЛУБЛЕННОЕ ИЗУЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

Укрупненная группа: 43.00.00 Сервис и туризм

Программа высшего образования: программа магистратура

Направление подготовки: 43.04.01 Сервис

Магистерская программа: Социально-культурный сервис

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 1 курс

заочная форма обучения 1 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2025

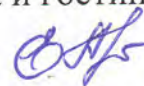
Рабочая программа учебной дисциплины «Углубленное изучение организации гостинично-ресторанного хозяйства» для обучающихся по направлению подготовки 43.04.01 Сервис, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025 г. - для заочной формы обучения;

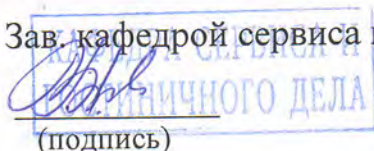
Разработчик: Рославцева Елена Александровна, кандидат экономических наук, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела

Протокол от « 20 » 02 2025 года № 15



Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела



(подпись)

Я.В. Дегтярева
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса



(подпись)

И.В. Кошавка
(инициалы, фамилия)

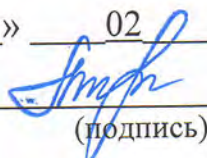
Дата « 24 » 02 2025 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от « 26 » 02 2025 года № 7

Председатель



(подпись)

Л.В. Крылова
(инициалы, фамилия)

© Рославцева Е.А., 2025 год
© ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»,
2025 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная/очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 2	Укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм	Факультативная	
	Направление подготовки: 43.04.01 Сервис		
Модулей – 1	Магистерская программа Социально-культурный сервис	Год подготовки	
Смысловых модулей – 3		I - й	I - й
Общее количество часов –72		Семестр	
		1-й	1-й
		Лекции	
		16 час.	2 час.
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 2; самостоятельной работы обучающегося – 2	Программа высшего образования - программа магистратуры	Практические, семинарские занятия	
		14 час	2 час.
		Лабораторные занятия	
		-.	-
		Самостоятельная работа	
		40,95 час.	65,45 час.
		Индивидуальные задания*:	
		3 ТМК	3 ТМК
		Форма промежуточной аттестации:	
Зачёт	Зачёт		

* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)

для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 30/40,95 ч.

для заочной формы обучения – 4/65,45 ч.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

заключается не только в усвоении студентами теоретических основ организации функционирования предприятия гостинично-ресторанного хозяйства на рынке, а в восприятии ими предприятий гостинично-ресторанного хозяйства как неотъемлемой части сферы услуг, которая приобретает все большее значение в экономической жизни страны. Практическое применение приобретенных теоретических знаний поможет студентам овладеть навыками организации предприятий гостинично-ресторанного хозяйства, и регулировать его успешную деятельность.

Задачи учебной дисциплины:

углубленная теоретическая и практическая подготовка специалистов по вопросам организации гостинично-ресторанного хозяйства; обучение решению проблемных ситуаций в процессе предоставления гостинично-ресторанных услуг.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина ФТД.01 «Углубленное изучение организации гостинично-ресторанного хозяйства» относится вариативной части профессионального цикла ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.01 «Сервис»

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин: «Экспертиза качества услуг», «Менеджмент безопасности в сервисе», «Организация труда управленческого персонала предприятий сервиса», «PR-технологии в сервисе».

Освоение дисциплины позволит студентам овладеть знаниями и умениями управления организацией гостинично-ресторанного хозяйства и проявить их на преддипломной практике.

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию сервисных организаций, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в сфере сервиса	ИДК-1 _{ОПК-1} . Знает методы формирования технологической концепции и определяет меры по внедрению технологических новаций в деятельность организаций сферы сервиса ИДК-2 _{ОПК-1} . Демонстрирует умение работать с основными программными продуктами в профессиональной сфере

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- организацию процесса предоставления услуг и обслуживания на предприятиях сервиса;
- оременные направления развития предприятий сервиса;
- современные предприятия сервиса, в т.ч. технологии управления лояльностью клиентов;
- особенности работы с VIP-клиентами в предприятиях сервиса.

уметь:

- решать проблемные ситуации в процессе выполнения функций производства и обслуживания на предприятиях сервиса;
- организовать и качественно осуществлять процесс обслуживания потребителя;
- выполнять диагностику деятельности предприятий сервиса;

владеть:

- современными технологиями в предприятиях сервиса.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Современные направления развития предприятий гостинично-ресторанного хозяйства

Тема 1. MICE – платформа в сфере туризма и гостиничного дела.

Тема 2. Гостиничный консалтинг и девелопмент

Тема 3. Аутстаффинг и аутсорсинг в гостинично-ресторанном бизнесе

Смысловой модуль 2. Организация и управление процессом оказания услуг.

Тема 4. Креативные подходы к рекламной деятельности в гостинице.

Тема 5. Технологии управления лояльностью клиентов.

Тема 6. Особенности работы с VIP-клиентами в отелях и ресторанах.

Смысловой модуль 3. Анализ деятельности предприятий гостинично-ресторанного хозяйства

Тема 7. Диагностика маркетингово-рекламной деятельности предприятий ресторанного хозяйства

Тема 8. Диагностика меню ресторана

Тема 9. Диагностика организации обслуживания на предприятиях ресторанного хозяйства

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма						заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	ла б ³	инд 4	СР ⁵		л ¹	п ²	лаб 3	ин д ⁴	СР ⁵
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Углубленное изучение организации работы гостинично-ресторанного хозяйства												
Смысловый модуль I. Современные направления развития предприятий гостинично-ресторанного хозяйства												
Тема 1. MICE – платформа в сфере туризма и гостиничного дела	8	2	1			5	8	-	-	-	-	8
Тема 2. Гостиничный консалтинг и девелопмент	8	2	2			4	8	-	-	-	-	8
Тема 3. Аутстаффинг и аутсорсинг в гостинично-ресторанном бизнесе	8	2	1			5	8	-	-	-	-	8
Итого по смысловому модулю I	24	6	4			14	24	-	-	-	-	24
Смысловый модуль II. Организация и управление процессом оказания услуг												
Тема 4. Креативные подходы к рекламной деятельности в гостинице	8	2	2			4	9	1	-	-	-	8
Тема 5. Технологии управления лояльностью клиентов	8	2	2			4	9	-	1	-	-	8
Тема 6. Особенности	7	1	1			5	8	-	-	-	-	8

работы с VIP-клиентами в отелях и ресторанах												
Итого по смысловому модулю 2	23	5	5			13	26	1	1			24
Смысловой модуль III. Анализ деятельности предприятий гостинично-ресторанного хозяйства												
Тема 7. Диагностика маркетингово-рекламной деятельности предприятий ресторанного хозяйства	8	2	2			4	8	-	-	-	-	6
Тема 8. Диагностика меню ресторана	7,95	1	1			5,95	7	1	-	-	-	6
Тема 9. Диагностика организации обслуживания на предприятиях ресторанного хозяйства	8	2	2			4	6,45	-	1	-	-	5,45
Итого по смысловому модулю 3	23,95	5	5			13,95	19,45	1	1	-	-	17,45
Катт	0,8	-	-	-	0,8		0,3				0,3	
СРэк	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ИК	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
КЭ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Каттэк	0,25	-	-	-	0,25	-	0,25	-	-	-	0,25	-
Контроль	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-
Всего часов:	72	16	14	-	1,05	40,95	72	2	2		2,55	65,45

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные занятия;
5. СРС – самостоятельная работа;

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ з/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. MICE – платформа в сфере туризма и гостиничного дела	1	-
2	Тема 2. Гостиничный консалтинг и девелопмент	2	-
3	Тема 3. Аутстаффинг и аутсорсинг в гостинично-ресторанном бизнесе	1	-
4	Тема 4. Креативные подходы к рекламной деятельности в гостинице	2	-
5	Тема 5. Технологии управления лояльностью клиентов	2	1
6	Тема 6. Особенности работы с VIP-клиентами в отелях и ресторанах	1	-
7	Тема 7. Диагностика маркетингово-рекламной деятельности предприятий ресторанного хозяйства	2	-
8	Тема 8. Диагностика меню ресторана	1	-
9	Тема 9. Диагностика организации обслуживания на предприятиях ресторанного хозяйства	2	1
Всего		14	2

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ не предусмотрено

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
	Не запланированы		

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ з/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1.	Тема 1. MICE – платформа в сфере туризма и гостиничного дела	5	8
2.	Тема 2. Гостиничный консалтинг и девелопмент	4	8
3.	Тема 3. Аутстаффинг и аутсорсинг в гостинично-ресторанном бизнесе	5	8
4.	Тема 4. Креативные подходы к рекламной деятельности в гостинице	4	8
5.	Тема 5. Технологии управления лояльностью клиентов	4	8
6.	Тема 6. Особенности работы с VIP-клиентами в отелях и ресторанах	5	8
7.	Тема 7. Диагностика маркетингово-рекламной деятельности предприятий ресторанного хозяйства	4	6
8.	Тема 8. Диагностика меню ресторана	5,95	6
9.	Тема 9. Диагностика организации обслуживания на предприятиях ресторанного хозяйства	4	5,7
	Всего	40,95	65,45

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом...

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования...

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере...

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с

учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- 1) для слепых и слабовидящих:
 - в печатной форме увеличенным шрифтом;
 - в форме электронного документа;
 - в форме аудиофайла.
- 2) для глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.
- 3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа;
 - в форме аудиофайла.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К МОДУЛЮ 1.

1. Понятие МІСЕ-индустрии и особенности ее развития.
2. Дайте характеристику этапу разработки консалтингового продукта «Разработка дизайн-проекта»
3. В чем состоит сущность аутсорсинга?
4. Современные тенденции развития МІСЕ-индустрии
5. Дайте характеристику этапу разработки консалтингового продукта «Разработка концепции»
6. Назовите преимущества и недостатки аутсорсинга
7. Каким образом организована работа МІСЕ-предприятий?
8. Дайте характеристику этапу разработки консалтингового продукта «Инвестиционный анализ»
9. Назовите виды аутсорсинга персонала
10. Назовите преимущества и недостатки аутстаффинга
11. Назовите основания для внедрения аутстаффинга
12. В чем состоит сущность аутстаффинга
13. Характеристика современных элементов рекламного процесса.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К МОДУЛЮ 2.

1. Основные мероприятия по рекламе и продвижению.
2. Виды программ лояльности. Характеристика пяти аспектов программ лояльности.
3. Дайте характеристику элементам обслуживания VIP- персон класса «А» и «В».
4. Виды рекламы и ее аспекты.
5. Этапы создания программ лояльности. Характеристика «12 законов клиентской лояльности».
6. Предоставление VIP-услуг в зависимости от статуса гостей
7. Понятие маркетинговой стратегии.
8. Группы характеристик качества сервиса.
9. Характеристика планирования производства.
10. В чем заключается стратегия обслуживания VIP-персон? Какие услуги предоставляются для животных, которые пребывают в гостиницах вместе с VIP-персонами?

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К МОДУЛЮ 3.

1. Характеристика территориального принципа сегментирования рынка ресторанных услуг.
2. Понятие управление качеством. Основные методы управления.
3. Понятие, виды и особенности планирования производства.
4. Характеристика принципа сегментирования рынка ресторанных услуг по степени использования ресторана
5. Принципы системы менеджмента качества руководства для деятельности организаций.
6. Планирование производства и реализации продукции
7. Что такое маркетинг лояльности? Характеристика концепции маркетинга «4С».

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- дискуссия, собеседование (темы 1,2)	10	20
- реферат, доклад, эссе (темы 8)	10	10
- тестирование (темы 1,2,3,5)	5	20
- разноуровневые задачи и задания (темы 4,6,7,9)	5	20
текущий модульный контроль (1-й, 2-й, 3-й)	10	30
Итого за семестр	<i>зачет</i>	<i>100</i>

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по учебной дисциплине по заочной форме обучения*

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- тестирование (темы 1, 3,5,8)	5	20
- разноуровневые задачи и задания (темы 4, ,9)	10	20
текущий модульный контроль (1-й, 2-й, 3-й)	20	60
Итого за семестр	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>100</i>

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Вопросы для подготовки к зачету

1. MICE – платформа в сфере организации сервиса.
2. Оценка сильных и слабых сторон сервисного предприятия: SWOT-анализ.
3. Структура текущего плана предприятия сферы услуг.
4. Особенности работы девелоперов.
5. Понятие консалтинга.
6. Операционные показатели деятельности сферы сервиса.
7. Основы управления предприятием.

8. Особенности работы и обслуживания детей в предприятиях сервиса.
9. Анализ управления качеством обслуживания в предприятиях сервиса.
10. Особенности работы с VIP-клиентами.
11. Реклама для предприятий сервиса: креативные подходы к созданию и продвижению.
12. Технологии управления лояльностью клиентов.
13. Профессиональные объединения, клубы, организации в сфере предприятий сервиса, цели и особенности их деятельности.
14. Международные гостиничные цепи, особенности их функционирования, стратегии, обслуживания клиентов.
15. Аутстаффинг и аутсорсинг в предприятиях сервиса.
16. Sharing Economy (долевая экономика, экономика совместного потребления) как модель рационального потребления в бизнесе.
17. Структура управления предприятий сервиса.
18. Технологии управления лояльностью клиентов.
19. Анализ планирования объема производства и реализации услуг.
20. Анализ планирования объема производства и реализации услуг.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа									Сумма (в баллах)
Смысловый модуль №1			Смысловый модуль №2				Смысловый модуль №3		
35			40				25		
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	100
10	10	15	10	10	10	10	10	15	

Примечание. T1, T2, ... T6 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
60 – 100	«Зачтено»	Правильно выполненная работа. Может быть незначительное количество ошибок.
0 – 59	«Не зачтено»	Неудовлетворительно, с возможностью повторной аттестации

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Рославцева, Е. А. Организация гостиничного хозяйства [Текст] : учебное пособие для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 43.03.02 Туризм / Е. А. Рославцева ; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, ГО ВПО "Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Кафедра сервиса и гостиничного дела . — Донецк : Кириенко С. Г., 2021 . — 203, [1] с. : табл., рис.

2. Чернова, Е. В. Ресторанное дело [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. В. Чернова, Т. С. Баженова, Н. П. Котова . — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021 . — Локальная компьютерная сеть НБ ДОННУЭТ.

Дополнительная

1. 2 Чередниченко, Ю. П. Сетевой гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. П. Чередниченко, С. А. Степанова ; Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса, Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (РФ), Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Санкт-Петербургский государственный экономический университет " . — СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2020 . — Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Мусакин, А. А. Малый гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Мусакин ; Министерство науки и высшего образования РФ, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный экономический университет», Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса . — Санкт-Петербург : СПбГЭУ, 2020 . — Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

4. Полякова, А. В. Мировое гостиничное хозяйство [Электронный ресурс] : конспект лекций для обучающихся I курса направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостинично-ресторанное дело», очной и заочной форм обучения / А. В. Полякова ; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, ГО ВПО "Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Кафедра сервиса и гостиничного дела . — Донецк : ДОННУЭТ, 2021 . — Локальная компьютерная сеть НБ ДОННУЭТ.

Учебно-методическая литература

1. Куценко, Е. В. Организация гостиничного хозяйства : методические указания для проведения практических занятий и самостоятельной работы для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль: Гостинично-ресторанное дело, очной и заочной форм обучения / Е. В. Куценко, А. А. Кульбида ; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Кафедра сервиса и гостиничного дела. Часть 1 . — Донецк : ДОННУЭТ, 2021 . — 92 с.

2. Куценко, Е. В. Организация гостиничного хозяйства : методические указания для проведения практических занятий и самостоятельной работы для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль: Гостинично-ресторанное дело, очной и заочной форм обучения / Е. В. Куценко, А. А. Кульбида ; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Кафедра сервиса и гостиничного дела. Часть 2 . — Донецк : ДОННУЭТ, 2021 . — 136 с.

15 ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. — [Донецк, 2021—]. — Текст : электронный.

2. Информо : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». — Москва : Издат. дом «Информо», [2018?—]. — URL: <https://www.informio.ru> (дата обращения: 01.01.2023). — Текст : электронный.

3. IPR SMART : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». — [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru> (дата обращения: 01.01.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4. Лань : электрон.-библ. система. — Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. — URL: <https://e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). — Текст : электронный. — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. — Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. — URL:

<https://seb.e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

6. Polpred : электрон. библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, сор. 1997–2022. – URL: <https://polpred.com> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

7. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 2017. – URL: <https://bookonlime.ru> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, сор. 2000–2022. – URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

9. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

10. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: <https://rusneb.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: <http://liber.rea.ru/login.php> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: <http://library.fa.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13. Университетская библиотека онлайн : электрон. библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: <https://biblioclub.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

14. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: <http://catalog.donnuet.education> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Углубленное изучение организации гостинично-ресторанного хозяйства» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: лекционная мультимедийная аудитория Мультимедийная аудитория укомплектована мультимедийным проектором, проекционным экраном, ноутбуком. Преподаватель имеет возможность проводить лекции, лабораторные занятия, презентации, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения.

Дисциплина обеспечена комплектом презентаций и видеоматериалов по темам, необходимыми учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебного курса.

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ))	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Рославцева Елена Александровна	по основному месту работы	Должность - доцент, кандидат экономических наук, ученое звание - доцент	Высшее, экономика предприятия, экономист, диплом кандидата наук <u>№ 769 Серия КА № 000058</u>	<p>1. Удостоверение ПК № 23007639 от 22.08.2023, о повышении квалификации по программе «Базовые сервисы цифрового образования: инструменты и педагогические методики обучения с применением электронных дистанционных технологий», 82 часа, АНО ДПО «Центр дополнительного образования «Просвящение», г. Сочи</p> <p>2. Удостоверение ПК № 800400005450 от 18.11.2024, о повышении квалификации по дополнительной профессиональной программе «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 часов, ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», г. Донецк</p> <p>3. Диплом ПП № 0001246 от 29.11.2024, о профессиональной переподготовке по программе «Российское гостеприимство: технология и организация въездного международного туризма а контексте приоритетных страновых направлений», 252 часа., АНО "Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства", г. Всеволожск</p> <p>4. Удостоверение № 692417488835 от 04.03.2025, о повышении квалификации по дополнительной профессиональной программе «Стартап как диплом: вопросы руководства и подготовки», 36 часов, ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет» г. Тверь.</p>