Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 13:04:15
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)

« 28 » февраля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.19 ТЕХНОЛОГИИ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Укрупненная группа направлений подготовки ____43.00.00 Сервис и туризм___
(код, наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки ____43.03.03 Гостиничное дело_____
(код, наименование)

Профиль: _____Гостинично-ресторанное дело_____
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса_____

Курс, форма обучения:

очная форма обучения __III ___ курс

заочная форма обучения __IV__ курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Технологии гостиничной деятельности» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Гостинично-ресторанное дело, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:

- в 2024 г. – для очной формы обучения;
- в 2024 г. – для заочной формы обучения.

Разработчик: Куценко Елена Васильевна, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела, кандидат экономических наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «22» 02 2024 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

_____ Я.В. Дегтярева
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостининого бизнеса

_____ И.В. Кощавка
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата «26» 02 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «28» 02 2024 года № 7

Председатель_____ Л.В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Куценко Е.В., 2024 год
© ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 2024 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц - 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
43.00.00 Сервис и туризм</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело</td></tr>
<tr><td>Модулей - 1</td><td rowspan="3">Профиль:
Гостинично-ресторанное дело</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей - 3</td><td>III - й</td><td>IV - й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов - 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 2 час.
самостоятельной работы обучающегося – 4,8 час.</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>6-й</td><td>8-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>16 час.</td><td>12 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>14 час.</td><td>12 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные работы</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>76,95 час.</td><td>79,95 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>3 ТМК</td><td>3 ТМК</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>Недифференци-рованный зачет</td><td>Недифференци-рованный зачет</td></tr>
</table>

* 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 – 30/76,95

для заочной формы обучения – 242/79,95

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:
заключается не только в усвоении студентами теоретических основ организации функционирования предприятия гостиничного хозяйства, но и восприятии ими гостиничного хозяйства как неотъемлемой части сферы туризма. Практическое применение приобретенных теоретических знаний поможет студентам овладеть навыками организации предприятий гостиничного хозяйства, и отрегулировать его успешную деятельность на рынке гостиничных услуг.

Задачи учебной дисциплины:
теоретическая и практическая подготовка студентов по следующим вопросам: организация процесса обслуживания на предприятиях гостиничного хозяйства; организация предоставления дополнительных услуг в гостинице; цифровые технологии на предприятиях гостиничного хозяйства; технологии управления лояльностью клиентов; автоматизированные системы управления предприятиями гостиничного хозяйства; организация обслуживания с помощью программного комплекса «Парус – Гостиничное хозяйство».

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.19 “Технологии гостиничной деятельности” относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ООП ВО.

Изучение данной учебной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин: «Организация гостиничного хозяйства», «Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства». Для успешного овладения материалом студент должен знать особенности гостинично-ресторанной деятельности, формы и методы обслуживания, а также знать технологический цикл обслуживания клиентов в гостинице.

Учебная дисциплина является основополагающей для изучения таких учебных дисциплин: «Гостиничный и ресторанный менеджмент», «Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии».

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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*
ПКО-2.Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1$_{ПКО-2}$Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов); ИДК-2$_{ПКО-2}$Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания; ИДК-3$_{ПКО-2}$Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля; ИДК-4$_{ПКО-2}$Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка; ИДК-5$_{ПКО-2}$Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания
ПКО-3. Способен применять	ИДК-1$_{ПКО-3}$ Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий.

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	ИДК-2$_{ПКО-3}$ Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания. ИДК-3$_{ПКО-3}$ Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: терминологию, связанную с технологиями гостиничной деятельности; технологии предоставления дополнительных и сопутствующих услуг; цифровые технологии; технологии управления лояльностью клиентов;

уметь: организовывать обслуживание клиентов в подразделениях по предоставлению дополнительных и сопутствующих услуге учетом правил и норм международного сервиса, современных технологий, форм и методов; вести документацию, связанную с данным обслуживанием; принимать оптимальные решения в процессе выбора цели, стратегий и решения задач, возникающих в процессе обслуживания; оценивать и осуществлять контроль качества предоставления услуг; применять цифровые технологии в деятельности предприятия гостиничного хозяйства; применять автоматизированные системы управления предприятиями гостиничного хозяйства;

владеть: навыками работы в программном комплексе «Парус-Гостиничное хозяйство»**;** методами оценки и осуществления контроля качества предоставления дополнительных и сопутствующих услуг в средствах размещения.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль I. Технологии гостиничной деятельности

Тема 1. Технологии гостиничной деятельности: понятийный аппарат

Тема 2. Организация и технология предоставления дополнительных услуг

Тема 3. Цифровые технологии на предприятиях гостиничного хозяйства

Тема 4. Технологии управления лояльностью клиентов

Смысловой модуль II. Автоматизация технических процессов предприятий гостиничного хозяйства

Тема 5. Автоматизированные системы управления предприятиями гостиничного хозяйства

Тема 6. Организация гостевого цикла в программном комплексе «Парус – Гостиничное хозяйство»

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	срс[5]		л	п	лаб.	инд.	срс
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Технологии гостиничной деятельности												
Смысловой модуль 1. Технологии гостиничной деятельности												
Тема 1. Технологии гостиничной деятельности: понятийный аппарат	17	2	2	-	-	13	17	2	2	-	-	13
Тема 2. Организация и технология предоставления дополнительных услуг	17	2	2	-	-	13	17	2	2	-	-	13
Тема 3. Цифровые технологии на предприятиях гостиничного хозяйства	21	4	4	-	-	13	17	2	2	-	-	13
Тема 4. Технологии управления лояльностью клиентов	19	4	2	-	-	13	17	2	2	-	-	13
Итого по смысловому модулю 1	**74**	**12**	**10**	-	-	**52**	**68**	**8**	**8**	-	-	**52**
Смысловой модуль 2. Автоматизация технических процессов предприятий гостиничного хозяйства												
Тема 5. Автоматизированные системы управления предприятиями гостиничного хозяйства	16	2	2	-	-	12	17	2	2	-	-	13
Тема 6. Организация гостевого цикла в программном комплексе «Парус – Гостиничное хозяйство»	16,95	2	2	-	-	12,95	18,95	2	2	-	-	14,95
Итого по смысловому модулю 2	**32,95**	**4**	**4**	-	-	**24,95**	**35,95**	**4**	**4**	-	-	**27,95**
Всего по смысловым модулям:	**106,95**	**16**	**14**	**-**	**-**	**76,95**	**103,95**	**12**	**12**	**-**	**-**	**79,95**
Катт	**0,8**	**-**	**-**	**-**	**0,8**	**-**	**1,8**	**-**	**-**	**-**	**1,8**	**-**
СРэк	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
ИК	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
КЭ	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Каттэк	**0,25**	**-**	**-**	**-**	**0,25**	**-**	**0,25**	**-**	**-**	**-**	**0,25**	**-**
Контроль	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**2**	**-**	**-**	**-**	**2**	**-**
Всего часов	**108**	**16**	**14**	-	**1,05**	**76,95**	**108**	**12**	**12**	**-**	**2,05**	**79,95**

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

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Технологии гостиничной деятельности: понятийный аппарат	**2**	**2**
2	Организация и технология предоставления дополнительных услуг	**2**	**2**
3	Цифровые технологии на предприятиях гостиничного хозяйства	**4**	**2**
4	Технологии управления лояльностью клиентов	**2**	**2**
5	Автоматизированные системы управления предприятиями гостиничного хозяйства	**2**	**2**
6	Организация гостевого цикла в программном комплексе «Парус – Гостиничное хозяйство»	**2**	**2**
Всего:		**14**	**12**

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

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

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Технологии гостиничной деятельности: понятийный аппарат	**13**	**13**
2	Организация и технология предоставления дополнительных услуг	**13**	**13**
3	Цифровые технологии на предприятиях гостиничного хозяйства	**13**	**13**
4	Технологии управления лояльностью клиентов	**13**	**13**
5	Автоматизированные системы управления предприятиями гостиничного хозяйства	**12**	**13**
6	Организация гостевого цикла в программном комплексе «Парус – Гостиничное хозяйство»	**12,95**	**14,95**
Всего:		**76,95**	**79,95**

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;

- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания заменяются устным ответом;
- экзамен проводится в устной форме.

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.

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.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)

Смысловой модуль I. Технологии гостиничной деятельности

1. На какие этапы делят технологический цикл обслуживания клиентов?
2. Дайте характеристику базовым технологиям обслуживания
3. Дайте характеристику ключевым технологиям обслуживания
4. Дайте характеристику ведущим технологиям обслуживания
5. Виды технологических процессов в гостинице
6. Типы производства гостиничных услуг
7. Принципы рациональной организации производственного процесса в гостиничном предприятии
8. Виды гостиничного продукта, их характеристика
9. Предоставление дополнительных услуг
10. Технология работы бизнес-центра
11. Технология работы сервис-бюро
12. Оказание гостиницей транспортных услуг
13. Оказание гостиницей торговых услуг
14. Организация в гостинице анимационной деятельности
15. Специальные услуги для животных

16. Технология оказания спортивно-оздоровительных услуг
17. Технология оказания телекоммуникационных услуг
18. Digital-инструменты в гостиничном бизнесе, их характеристика
19. Ошибки при использовании digital-инструментов
20. Современные каналы продвижения гостиничных услуг: контекстная реклама
21. Современные каналы продвижения гостиничных услуг: поисковые сервисы
22. Современные каналы продвижения гостиничных услуг: SEO или поисковая оптимизация
23. Современные каналы продвижения гостиничных услуг: тематические форумы и блоги
24. Современные каналы продвижения гостиничных услуг: видеоконтент на сайте отеля
25. Маркетинг лояльности
26. Создание программ лояльности, основные этапы
27. «12 законов клиентской лояльности»

Смысловой модуль 2. Автоматизация технических процессов предприятий гостиничного хозяйства

1. Назначение модуля «Парус - Гостиничное хозяйство»?
2. Какие процессы включает технологический цикл обслуживания клиентов отеля с помощью программного модуля «Парус - Гостиничное хозяйство»?
3. Дайте характеристику словарю «Номенклатор товаров и услуг».
4. Дайте характеристику словарю «Номерной фонд».
5. Какие виды отчетов можно получить с помощью программного комплекса «Парус - Гостиничное хозяйство»?
6. Назовите основные требования гостиниц к системам автоматизации
7. Наиболее распространенные автоматизированные гостиничные системы
8. Структура автоматизированной системы управления гостиницей
9. Дайте характеристику системе бронирования Amadeus
10. Дайте характеристику системе бронирования билетов Sabre
11. Дайте характеристику системе бронирования билетов Galileo
12. Дайте характеристику системе бронирования билетов Worldspan

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:		
- тестирование 1-го модуля	30	
- тестирование 2-го модуля	20	
- индивидуальное задание	30	
- индивидуальное задание	20	
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - тестирование 1-го модуля - тестирование 2-го модуля - индивидуальное задание - контрольная работа	 30 20 30 20	
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЗАЧЕТУ:

1. На какие этапы делят технологический цикл обслуживания клиентов?
2. Дайте характеристику базовым технологиям обслуживания
3. Дайте характеристику ключевым технологиям обслуживания
4. Дайте характеристику ведущим технологиям обслуживания
5. Виды технологических процессов в гостинице
6. Типы производства гостиничных услуг
7. Принципы рациональной организации производственного процесса в гостиничном предприятии
8. Виды гостиничного продукта, их характеристика
9. Предоставление дополнительных услуг
10. Технология работы бизнес-центра
11. Технология работы сервис-бюро
12. Оказание гостиницей транспортных услуг
13. Оказание гостиницей торговых услуг
14. Организация в гостинице анимационной деятельности
15. Специальные услуги для животных
16. Технология оказания спортивно-оздоровительных услуг
17. Технология оказания телекоммуникационных услуг
18. Digital-инструменты в гостиничном бизнесе, их характеристика
19. Ошибки при использовании digital-инструментов
20. Современные каналы продвижения гостиничных услуг: контекстная реклама
21. Современные каналы продвижения гостиничных услуг: поисковые сервисы
22. Современные каналы продвижения гостиничных услуг: SEO или поисковая оптимизация
23. Современные каналы продвижения гостиничных услуг: тематические форумы и блоги
24. Современные каналы продвижения гостиничных услуг: видеоконтент на сайте отеля
25. Маркетинг лояльности
26. Создание программ лояльности, основные этапы
27. «12 законов клиентской лояльности»
28. Назначение модуля «Парус - Гостиничное хозяйство»?
29. Какие процессы включает технологический цикл обслуживания клиентов отеля с помощью программного модуля «Парус - Гостиничное хозяйство»?
30. Дайте характеристику словарю «Номенклатор товаров и услуг».
31. Дайте характеристику словарю «Номерной фонд».
32. Какие виды отчетов можно получить с помощью программного комплекса «Парус - Гостиничное хозяйство»?
33. Назовите основные требования гостиниц к системам автоматизации
34. Наиболее распространенные автоматизированные гостиничные системы

35. Структура автоматизированной системы управления гостиницей
36. Дайте характеристику системе бронирования Amadeus
37. Дайте характеристику системе бронирования билетов Sabre
38. Дайте характеристику системе бронирования билетов Galileo

12. Дайте характеристику системе бронирования билетов Worldspan**13.**

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл						**Сумма, балл**
Смысловой модуль N 1				**Смысловой модуль N 2**		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	100
15	15	15	15	20	20	

Т1 … Т6 – 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

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие для бакалавров / Руденко Л.Л., Овчаренко Н.П.,\nКосолапов А.Б.. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 176 c. — ISBN 978-5-394-04230-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/102280.html

2. Радыгина Е.Г. Технологии гостиничной деятельности : учебник для бакалавров / Радыгина Е.Г.. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 165 c. — ISBN 978-5-4497-0797-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/99991.html

Дополнительная литература

1. Вахед, Э. А. М. Современные технологии в индустрии туризма и гостиничном сервисе : учебник / Абдель Э. А. М. Вахед, В. А. Мендельсон, Л. Н. Абуталипова. — Казань : Издательство КНИТУ, 2021. — 204 c. — ISBN 978-5-7882-3025-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/129161.html.

2. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Л. Э. Глаголева, Е. А. Высотина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2023. — 352 c. — ISBN 978-5-4377-0016-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/129202.html.

Учебно-методические издания

1. Куценко Е.В. Технологии гостиничной деятельности: Конспект лекций для обучающихся направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело) очной и заочной форм обучения (Электронный ресурс) / Е.В. Куценко, А.А. Кульбида; М-во науки и высшего образования РФ, Фед. гос. бюдж. образоват. учреждение высш. образ. «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. сервиса и гостин. дела – Донецк : ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ", 2023. – 69 с. ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Куценко Е.В. Технологии гостиничной деятельности: [Эл. вариант] Метод. указания для самост. изуч. курса для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, (Профиль: Гостинично-ресторанное дело) очной и заочной форм обучения. Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. сервиса и гостин. дела ; Е.В. Куценко – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2020. – 30 с. ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

16. 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. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [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, cop. 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, cop. 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. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 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, cop. 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, cop. 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

12. 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.

13. 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.

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

15. 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.

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ООП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры сервиса и гостиничного дела (проектор, ноутбук).

18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО научно-педагогического работника, участвующего в реализации образовательной программы	**Условия привлечения**	**Должность, ученая степень, ученое звание**	**Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации**	**Сведения о дополнительном профессиональном образовании**
Куценко Елена Васильевна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат экономических наук, ученое звание – доцент	Высшее, технология питания, магистр по технологии питания; экономика предприятия, экономист, диплом кандидата экономических наук КА № 000117	1. Удостоверение о повышении квалификации №23000728 от 12.12.2021 г., «Базовые сервисы цифрового образования: инструменты и методики обучения с применением электронных дистанционных технологий», 72 часа, Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Просвещение», г. Сочи 2. Удостоверение о повышении квалификации №612400026950 (22.09.2022 г. - 24.09.2022 г.), «Актуальные вопросы

				преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 24 часа, ФГБОУ ВО "ДГТУ", г. Ростов-на-Дону 3. Удостоверение о повышении квалификации № 612400039974 (14.11.2023 г. - 17.11.2023 г.), «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Экономика и управление», 36 часов, ФГБОУ ВО "ДГТУ", г. Ростов-на-Дону 4. Диплом о профессиональной переподготовке % 800400000646 от 25..01.2024 г., по дополнительной профессиональной программе "Гостиничное дело (Профиль: Гостиничное и ресторанное дело)" с 18.09.2023 г. по 15.12.2023 г., 256 ч. ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ"