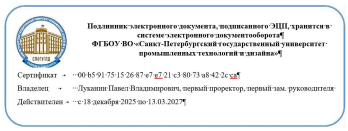
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна»
(СПбГУПТД)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ВШТЭ



Рабочая программа дисциплины

Б1.О.30 Технологии гостиничной деятельности

Учебный план: ФГОС3++b430303-1_26-14.plx

Кафедра: 35 Рекламы и современных коммуникаций

Направление подготовки: (специальность) 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: (специализация) Гостиничный и ресторанный бизнес

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная

План учебного процесса

Семестр (курс для ЗАО)		Контактная работа обучающихся		Сам. работа	Контроль, час.	Трудоёмкость, ЗЕТ	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практ. занятия				
5	УП	34	34	76	36	5	Экзамен, Курсовая работа
	РПД	34	34	76	36	5	
Итого	УП	34	34	76	36	5	
	РПД	34	34	76	36	5	

Санкт-Петербург
2026

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515

Составитель (и):

Кандидат экономических наук, заведующий кафедрой	Лосева Ольга Сергеевна
От кафедры составителя: Заведующий кафедрой рекламы и современных коммуникаций	Лосева О.С.
От выпускающей кафедры: Заведующий кафедрой	Лосева О.С.
Методический отдел:	Фахретдинова А. Р.

1 ВВЕДЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цель дисциплины: Формирование системных знаний и прикладных умений по организации полного цикла гостиничного обслуживания, обеспечению качественного проживания и питания гостей, а также управлению основными процессами работы средств размещения для достижения их экономической эффективности и сервисной безопасности.

1.2 Задачи дисциплины:

1. Освоить полный цикл подготовки номерного фонда к заселению и выписке гостей.
2. Овладеть стандартами приёма, регистрации и размещения различных категорий посетителей.
3. Научиться организовывать работу служб приёма, хозяйственной и инженерной служб как единого механизма.
4. Формировать навыки контроля качества уборки, оснащения номеров и работы общественных зон.
5. Приобрести умения рассчитывать загрузку гостиницы, управлять тарифами и бронированием.
6. Отработать порядок действий в нештатных ситуациях и при обслуживании особых запросов гостей.
7. Осознать взаимосвязь технологических процессов с экономическими показателями и репутацией предприятия.

1.3 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Предварительная подготовка предполагает создание основы для формирования компетенций, указанных в п. 2, при изучении дисциплин:

2 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПК-1: Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания
Знать: современные технологические тренды в гостиничной индустрии; классификацию, функциональные возможности и архитектуру современных PMS (Property Management System), RMS (Revenue Management System) и CRM-систем, применяемых в гостиницах разных категорий; принципы интеграции программного обеспечения с каналами бронирования, системами дистрибуции, онлайн-тревел-агентствами и сайтом отеля; нормативно-правовые и этические аспекты внедрения технологических новаций; перечень и назначение автоматизированных систем управления ресторанным сервисом при отеле.
Уметь: выбирать и обосновывать внедрение конкретных технологических новаций в зависимости от типа, звездности и позиционирования гостиничного предприятия; работать в типовой гостиничной PMS: выполнять бронирование, регистрацию заезда и выезда гостя, вести учет финансовых операций, формировать гостевую карту; настраивать взаимодействие между PMS и модулями управления ресторанным сервисом, спа, фитнес-центром для автоматизации выставления счетов на номер гостя; анализировать эффективность применения программных продуктов с помощью стандартных отчетов; конфигурировать базовые параметры работы каналов бронирования для синхронизации цен и доступности номеров.
Владеть: навыками внедрения и адаптации технологических новаций в операционные процессы службы приема и размещения, номерного фонда, службы питания гостиницы; инструментарием современного программного обеспечения для управления гостиничным и ресторанным продуктом; навыками работы с мобильными приложениями и облачными сервисами для управления гостиничными операциями; технологией использования систем сбора и анализа данных для кастомизации гостиничного обслуживания; методикой обучения линейного персонала работе с новыми технологическими решениями в рамках текущей деятельности гостиничного предприятия.
ОПК-3: Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
Знать: нормативно-правовые и стандартизированные требования (ГОСТы, СанПиН, правила предоставления гостиничных услуг) к качеству основных и дополнительных услуг в гостинице; ключевые критерии оценки качества технологических процессов: прием, размещение, обслуживание проживания, питание, уборка номерного фонда; методы внутреннего контроля и виды контроля качества.
Уметь: применять технологические карты и стандарты операционных процедур для обеспечения стабильного качества на всех этапах гостиничного цикла; выявлять и анализировать несоответствия в процессах обслуживания гостей, предлагать корректирующие мероприятия; использовать инструменты сбора обратной связи для оценки фактического уровня качества услуг.
Владеть: навыками мониторинга соблюдения технологических регламентов работы служб приема, размещения, горничных, инженерной службы; способностью разрабатывать и внедрять простые корректирующие действия для устранения отклонений по качеству услуг; инструментарием составления отчетов по результатам оценки качества и обоснования предложений по улучшению гостиничных технологий.

3 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование и содержание разделов, тем и учебных занятий	Семестр (курс для ЗАО)	Контактная работа		СР (часы)	Форма текущего контроля
		Лек. (часы)	Пр. (часы)		
Раздел 1. Организация приёма и размещения гостей	5				С,Э
Тема 1. Цикл обслуживания гостя.		4	4	8	
Тема 2. Управление номерным фондом.		4	4	8	
Тема 3. Расчётные операции и завершающий этап.		4	4	8	
Раздел 2. Технологии обслуживания в номере и на этажах					С
Тема 4. Организация работы поэтажной службы.		4	4	8	
Тема 5. Обслуживание гостей в номере.		4	4	8	
Тема 6. Управление запасами и материально-техническое оснащение.		4	4	8	
Раздел 3. Управление качеством и безопасность гостиничных услуг					С,Т
Тема 7. Стандарты обслуживания и контроль качества.		4	4	8	
Тема 8. Безопасность гостей и персонала.		4	4	8	
Тема 9. Эффективность операционных процессов.		2	2	12	
Итого в семестре (на курсе для ЗАО)		34	34	76	
Консультации и промежуточная аттестация (Экзамен, Курсовая работа)		2,5		33,5	
Всего контактная работа и СР по дисциплине		70,5		109,5	

4 КУРСОВОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ

4.1 Цели и задачи курсовой работы (проекта): Цель курсовой работы:

Закрепить и применить знания по организации технологических процессов в гостинице для решения практических профессиональных задач.

Задачи курсовой работы:

Провести анализ технологии приёма, размещения и выбытия гостей в конкретном средстве размещения.

Оценить эффективность организации служб питания, бронирования и уборки номерного фонда.

Выявить проблемные зоны в технологических циклах гостиничного обслуживания.

Разработать предложения по улучшению технологических процессов с учётом стандартов качества и безопасности.

Оформить расчётно-пояснительную записку с графическими материалами, отражающими технологические схемы работы.

4.2 Тематика курсовой работы (проекта): Совершенствование технологических процессов номерного фонда гостиницы (название гостиницы).

4.3 Требования к выполнению и представлению результатов курсовой работы (проекта):

Требования:

1. Вместо точек в теме название любой выбранной вами гостиницы, любого региона.
2. Курсовая работа должна быть обязательно скреплена, в папке.
3. Нумерация страниц обязательна.
4. Работа должна содержать: титульный лист, содержание, введение, теоретическую часть, аналитическую часть, практическую часть, выводы или заключение.
5. Разделы работы должны содержать следующую информацию:

Структура пояснительной записки (объем 25-30 страниц):

Содержание

Введение

Актуальность темы, цель и задачи проекта, объект и предмет исследования, практическая значимость работы.

Раздел 1. Теоретические основы управления технологическими процессами номерного фонда

1.1. Понятие и структура технологических процессов в номерном фонде.

1.2. Нормативные требования к содержанию и эксплуатации номеров.

1.3. Показатели эффективности обслуживания номерного фонда.

Раздел 2. Анализ существующих технологических процессов в гостинице (на примере конкретного предприятия)

2.1. Организационно-техническая характеристика гостиницы.

2.2. Анализ текущих процессов подготовки номеров к заселению, уборки и предоставления услуг.

2.3. Выявление проблемных зон и потерь времени в существующих циклах работы.

Раздел 3. Разработка мероприятий по совершенствованию технологических процессов

3.1. Внедрение стандартов ускоренной подготовки номеров.

3.2. Оптимизация графика уборочных работ и материально-технического оснащения горничных.

3.3. Оценка экономической эффективности предложенных изменений.

Заключение

Краткие выводы по результатам проекта и рекомендации для внедрения.

Список использованных источников

5 БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ

Использование балльно-рейтинговой системы не предусмотрено.

6. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ, СИСТЕМЫ И СРЕДСТВ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

6.1 Показатели оценивания

Код компетенции	Показатели оценивания результатов обучения
ОПК-3	Способность выбирать и применять технологические процессы обслуживания гостей для обеспечения установленных стандартов качества и безопасности.
ОПК-1	Способность применять стандартные технологические процессы размещения, обслуживания и выбытия гостей для обеспечения безопасности и качества предоставляемых услуг.

6.2 Система и критерии оценивания

Шкала оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	
	Устное собеседование	Письменная работа
5 (отлично)	Студент показывает глубокое знание всех технологических процессов. Свободно ориентируется в нормативных документах и стандартах обслуживания. Дает развернутые	

	ответы, аргументирует управленческие решения, приводит примеры из практики. Ответ логичен и полон.	
4 (хорошо)	Студент знает основные технологические регламенты, последовательность операций и правила работы. Допускает незначительные неточности, не влияющие на смысл. Может решать типовые профессиональные задачи, но испытывает трудности с нестандартными ситуациями.	
3 (удовлетворительно)	Студент знает общие принципы деятельности, но отвечает поверхностно. Допускает ошибки в терминах и этапах обслуживания. Может перечислить основные функции, но не видит взаимосвязей между подразделениями. Ответ требует наводящих вопросов.	
2 (неудовлетворительно)	Студент не знает базовых технологий и порядка работы служб. Не ориентируется в требованиях к качеству услуг. Ответ бессистемен, содержит грубые смысловые ошибки. Не способен применить знания даже в простых ситуациях.	

6.3 Типовые контрольные задания и/или иные материалы, используемые для оценки результатов обучения

6.3.1 Типовые контрольные вопросы

№ п/п	Формулировки вопросов
Семестр 5	
1	Сущность и содержание гостиничной технологии как процесса обслуживания.
2	Классификация гостиниц по вместимости, уровню комфорта и назначению.
3	Нормативно-правовая база, регулирующая правила предоставления гостиничных услуг.
4	Структура служб гостиничного предприятия и их функциональные взаимосвязи.
5	Технология бронирования мест: этапы, способы и виды гарантий.
6	Организация встречи, приветствия и первичного контакта с гостем.
7	Порядок и правила оформления заселения гостей в гостиницу.
8	Технология работы с паспортными данными и регистрация иностранных граждан.
9	Организация хранения личных вещей и ценностей гостей в камере хранения.
10	Порядок работы с ключами от номеров и электронными системами доступа.
11	Технология предоставления основных и дополнительных услуг в гостинице.
12	Организация работы службы приема и размещения в течение суток.
13	Взаимодействие службы приема с хозяйственной службой и службой питания.
14	Технология подготовки номеров к заселению и контроль качества уборки.
15	Виды уборки номеров: ежедневная, промежуточная, генеральная и после выезда.
16	Организация смены белья и полотенец в номерах различной категории.
17	Порядок выполнения заявок гостей на бытовые и хозяйственные услуги.
18	Технология проведения текущего и капитального ремонта номерного фонда.
19	Организация работы с жалобами, претензиями и конфликтными ситуациями.
20	Алгоритм действий персонала при нештатных и аварийных ситуациях.

21	Технология обслуживания гостей в залах питания и барах гостиницы.
22	Организация и проведение банкетов, фуршетов и деловых мероприятий.
23	Управление материальными и техническими ресурсами гостиницы.
24	Контроль соблюдения санитарных норм и правил пожарной безопасности.
25	Технология оформления выезда гостя и проведения окончательного расчета.
26	Виды систем автоматизации управления гостиничными процессами.
27	Организация работы с группами туристов и индивидуальными путешественниками.
28	Управление качеством услуг и оценка удовлетворенности гостей.
29	Экономические показатели деятельности номерного фонда и их расчет.
30	Направления совершенствования технологических процессов в гостинице.

6.3.2 Типовые тестовые задания

1. Что является основным продуктом гостиничного предприятия?
А) Здание и инженерное оборудование
Б) Услуги размещения и питания
В) Торговля сувенирами
Г) Аренда конференц-залов

Правильный ответ: Б

2. Как называется процедура официального приема гостя и его регистрации в гостинице?
А) Бронирование
Б) Расчетно-кассовое обслуживание
В) Встреча и размещение
Г) Выезд и освобождение номера

Правильный ответ: В

3. Какой документ удостоверяет личность гостя при заселении в гостинице на территории страны?
А) Загранпаспорт
Б) Водительское удостоверение
В) Паспорт гражданина или иной документ, признаваемый в этих целях
Г) Пенсионное удостоверение

Правильный ответ: В

4. Что подразумевается под технологией обработки заявок на бронирование?
А) Только ведение телефонных переговоров
Б) Процесс сбора, учета и подтверждения заявок от клиентов на места в гостинице
В) Выставление счета за проживание
Г) Уборка забронированных номеров

Правильный ответ: Б

5. Какой тип классификации гостиниц установлен законодательством страны?
А) По звездам
Б) По буквам
В) По цветам
Г) По коронам

Правильный ответ: А

6. Какой этап работы службы приема и размещения является завершающим при обслуживании гостя?
А) Предварительный заказ мест
Б) Встреча и приветствие
В) Расчет гостя и оформление выезда
Г) Предоставление номера

Правильный ответ: В

7. Для чего используется система управления номерным фондом?
А) Для оформления виз
Б) Для контроля состояния номеров, их занятости и проведения уборки
В) Для приготовления пищи
Г) Для проведения экскурсий

Правильный ответ: Б

8. Что входит в понятие «дополнительная услуга» в гостинице?
А) Предоставление постельного белья
Б) Пользование душем
В) Организация трансфера или вызов такси
Г) Круглосуточная работа регистратуры

Правильный ответ: В

9. Каким образом осуществляется контроль качества уборки номеров?
А) Только по жалобам гостей
Б) Путем визуального осмотра и проверки санитарного состояния руководителем смены
В) Автоматическими датчиками пыли
Г) По количеству потраченных моющих средств

Правильный ответ: Б

10. Что определяет пропускную способность гостиничного предприятия?
А) Количество сотрудников
Б) Количество мест или номеров, доступных для одновременного проживания
В) Площадь земельного участка
Г) Наличие ресторана

Правильный ответ: Б

11. Какой основной документ фиксирует взаимоотношения между гостем и гостиницей?
А) Анкета гостя
Б) Договор на оказание гостиничных услуг или квитанция о бронировании
В) Опись имущества
Г) Справка о доходах

Правильный ответ: Б

12. Что относится к этапу подготовки номерного фонда к заселению?
А) Проветривание и санитарная обработка помещения
Б) Начисление заработной платы горничным
В) Составление меню ресторана
Г) Закупка канцтоваров

Правильный ответ: А

13. В чем суть технологии «сверхбронирования»?
А) Увеличение количества мест в номере
Б) Прием заявок на большее количество мест, чем есть в наличии, с учетом возможных отказов гостей
В) Увеличение стоимости номера
Г) Сокращение персонала

Правильный ответ: Б

14. Кто несет материальную ответственность за сохранность вещей гостя, сданных в камеру хранения?
А) Сам гость
Б) Служба безопасности
В) Администрация гостиницы
Г) Горничная этажа

Правильный ответ: В

15. Какой параметр является главным при оценке эффективности работы службы размещения?
А) Количество жалоб гостей
Б) Время, затраченное на заселение и выселение одного гостя
В) Освещенность вестибюля

Г) Количество телевизоров в номерах

Правильный ответ: Б

6.3.3 Типовые практико-ориентированные задания (задачи, кейсы)

Задание 1. Стандарты приема гостя

Смоделируйте ситуацию заселения семьи с двумя маленькими детьми в пиковое время (выездной день). Разработайте пошаговый алгоритм действий администратора, включающий процедуру ускоренной регистрации, предложение дополнительных услуг и сценарий выхода из конфликта при отсутствии готового номера. Оценивается скорость принятия решений и владение регламентами.

Задание 2. Управление доходами и тарификацией

На основе входных данных о загрузке отеля за прошлый месяц и прогнозе событий в городе, рассчитайте динамическую цену на стандартный номер на предстоящие выходные. Обоснуйте введение надбавок или скидок для трех сегментов: корпоративные клиенты, туристические группы и индивидуальные путешественники. Результат оформите в виде ценового предложения для отдела продаж.

Задание 3. Решение нештатных ситуаций (Кейс)

В отеле отключилось горячее водоснабжение на 6 часов. Ваши действия как менеджера смены: составьте текст официального извинения для гостей, пропишите компенсационные меры (уровень скидки, приветственный напиток) и разработайте инструкцию для горничных по обходу номеров с целью информирования проживающих.

Задание 4. Контроль качества уборки номеров

Разработайте чек-лист для проведения ежедневной проверки номеров категории «Стандарт» и «Полулюкс». В задании необходимо выделить критические точки контроля (санитарные зоны, состояние постельного белья, работа бытовой техники) и предложить систему балльной оценки для премирования горничных.

Задание 5. Взаимодействие служб отеля

Составьте регламент передачи информации между службой приема и размещения, хозяйственной службой и инженерно-техническим отделом при смене статуса номера с «занят» на «свободен», а также при обнаружении поломки. Определите максимальные временные нормативы на выполнение каждой операции и ответственных лиц за фиксацию статуса в системе управления отелем.

6.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения

6.4.1 Условия допуска обучающегося к промежуточной аттестации и порядок ликвидации академической задолженности

Проведение промежуточной аттестации регламентировано локальным нормативным актом СПбГУПТД «Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся»

6.4.2 Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине

Устная	+	Письменная		Компьютерное тестирование		Иная	

6.4.3 Особенности проведения промежуточной аттестации по дисциплине

ЭКЗАМЕН

1. Организационная структура

Экзамен проводится в малых группах (до 5 человек) по билетам. Время на подготовку строго регламентировано (обычно от 30 минут).

Экзамены проводятся в период сессии по утвержденному расписанию, исключающему «окна» и пересечения с другими формами контроля.

Предоставляются чистые листы для ответа, черновиков.

2. Содержательные требования

Билет включает ключевые темы, изученные за семестр. Структура билета: 2 теоретических вопроса + 1 практическая задача (ситуация/пример).

Вопросы должны однозначно трактоваться студентом (исключить двусмысленность).

3. Процедура проведения

Идентификация: Обязательная проверка личности студента по документу.

Выбор варианта: Студент выбирает билет случайным образом в присутствии экзаменатора.

Подготовка: В процессе подготовки студент имеет право делать записи в выданном листе ответа. Черновики не проверяются и не влияют на оценку.

Ответ: Устная защита письменных ответов (свободное собеседование) или полный письменный ответ с последующим устным уточнением.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1 Учебная литература

Автор	Заглавие	Издательство	Год издания	Ссылка
7.1.1 Основная учебная литература				
Удалова, И. Б., Удалова, Н. М., Машинская, Е. А.	Менеджмент в туристской индустрии	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2020	http://www.iprbookshop.ru/90236.html
Безрутченко, Ю. В.	Маркетинг в социально-культурном сервисе и туризме	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2018	http://www.iprbookshop.ru/75219.html
Лисевич, А. В., Лунтова, Е. В.	Маркетинг в туристской индустрии	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2018	http://www.iprbookshop.ru/75218.html
Трусова, Н. М., Мухамедиева, С. А., Клюев, Ю. В.	Туризм	Кемерово: Кемеровский государственный институт культуры	2015	http://www.iprbookshop.ru/55821.html
Барчуков И. С.	Санаторно-курортное дело	Москва: ЮНИТИ-ДАНА	2012	http://www.iprbookshop.ru/8578.html
Гришко, Н. И.	Менеджмент в туризме	Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО)	2020	http://www.iprbookshop.ru/100363.html
Семенова Л. В., Корнеевец С. В., Драгилева И. И.	Маркетинг гостиничного предприятия	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2018	http://www.iprbookshop.ru/75217.html
Семенова, Л. В., Корнеевец, В. С., Драгилева, И. И.	Маркетинг гостиничного предприятия	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2021	https://www.iprbookshop.ru/102273.html
Лисевич, А. В., Лунтова, Е. В.	Маркетинг в туристской индустрии	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2021	https://www.iprbookshop.ru/102272.html
Чечулин, А. В.	Маркетинг территорий. Как города и страны привлекают туристов, новых жителей и бизнес	Санкт-Петербург: КАРО	2021	http://www.iprbookshop.ru/109684.html
Клименко, Л. В.	Маркетинг в сфере услуг	Ростов-на-Дону, Таганрог: Издательство Южного федерального университета	2019	http://www.iprbookshop.ru/95785.html
Васильева, Е. А., Васильева, А. В.	Маркетинг в сервисе	Саратов: Ай Пи Эр Медиа	2018	http://www.iprbookshop.ru/72806.html
Большунова, Т. В.	Управление маркетингом в туристской индустрии	Липецк: Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ	2018	http://www.iprbookshop.ru/88749.html
7.1.2 Дополнительная учебная литература				
Шпырня, О. В.	Маркетинг в индустрии туризма и гостеприимства	Краснодар, Саратов: Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа	2018	http://www.iprbookshop.ru/78034.html

7.2 Перечень профессиональных баз данных и информационно-справочных систем

1. Нормативно-правовые и официальные базы данных

Государственная информационная система правовой информации: http://pravo.gov.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»: http://www.consultant.ru

Справочно-правовая система «Гарант»: http://www.garant.ru

Федеральный перечень туристских объектов Министерства экономического развития Российской Федерации: http://классификация-туризм.рф

Федеральный информационный фонд стандартов: https://www.gostinfo.ru

Реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации: https://mintrud.gov.ru

Единый реестр субъектов малого и среднего предпринимательства: https://ofd.nalog.ru

База данных государственной статистики Федеральной службы государственной статистики: https://rosstat.gov.ru

2. Профессиональные отраслевые ресурсы

Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации: https://rha.ru

Профессиональный портал «ProHotel»: https://prohotel.ru

Отраслевое издание «WT. Новости»: https://welcometimes.ru

Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk»: https://www.frontdesk.ru

Информационный портал «HospitalityGuide»: https://hospitalityguide.ru

Портал для профессионалов «Строим отель»: https://stroimhotel.ru

Информационный портал «Тонкости туризма»: https://tonkosti.ru

Информационный портал «ТУРвопрос»: https://turvopros.com

Система для управления гостиницей «Bnovo»: https://bnovo.ru

3. Электронные библиотечные системы

Электронная библиотечная система «Znanium.com»: https://znanium.com

Электронная библиотечная система «Book.ru»: http://www.book.ru

Образовательная платформа «Юрайт»: https://urait.ru

7.3 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

MicrosoftWindows 8

MicrosoftOfficeProfessional 2013

7.4 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Аудитория	Оснащение
Лекционная аудитория	Мультимедийное оборудование, специализированная мебель, доска
Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование, специализированная мебель, доска