

**УТВЕРЖДЕНО:**  
Ученым советом  
Института сервисных технологий  
Протокол № 7 от «29» января 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

***ДУД.01.02 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ***

**основной профессиональной образовательной программы среднего  
профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего  
звена**

**по специальности: 43.02.16 «Туризм и гостеприимство»**

**Квалификация: *специалист по туризму и гостеприимству***

***год начала подготовки: 2024***

**Разработчики:**

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>преподаватель</i>	<i>Санчи М.А.</i>

**Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ППСЗ:**

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>преподаватель</i>	<i>Санчи М.А.</i>



*СОДЕРЖАНИЕ*

- 1        Общая характеристика рабочей программы дисциплины**
- 2        Структура и содержание учебной дисциплины**
- 3        Методические указания по проведению практических занятий/лабораторных работ**
- 4        Фонд оценочных средств дисциплины**
- 5        Условия реализации программы дисциплины**
- 6        Информационное обеспечение реализации программы**



## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Введение в специальность» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы с ФГОС по специальности 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС среднего общего образования с учетом ФГОС СПО по специальности «Туризм и гостеприимство».

Дисциплина направлена на формирование ОК по специальности:

<i>Код компетенции</i>	<i>Наименование компетенции</i>
<i>ОК 01</i>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
<i>ОК 02</i>	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
<i>ОК 03</i>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
<i>ОК 04</i>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
<i>ОК 05</i>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
<i>ОК 09</i>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Содержание программы учебной дисциплины «Введение в специальность» направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся теоретических и практических основ получаемой специальности;
- формирование у обучающихся представлений о роли получаемой специальности в современном обществе, понимание основ специальности;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информацию о реальных объектах профессиональной направленности;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов анализа объектов профессиональной направленности;
- приобретение обучающимися основных приемов и способов изучения профессиональных дисциплин, порядок и методики их освоения;
- владение основным понятийным аппаратом специальности.

### 1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в



**соответствии с ФГОС СОО**

**Общие (личностные и метапредметные) результаты:**

**личностные:**

- осознание российской гражданской идентичности;
- готовность обучающихся к саморазвитию, самостоятельности и личностному самоопределению;
- ценность самостоятельности и инициативы;
- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;
- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы.

**метапредметные:**

- освоение обучающимися межпредметных понятий (используются в нескольких предметных областях и позволяют связывать знания из различных учебных предметов, учебных курсов, модулей в целостную научную картину мира) и универсальных учебных действий (познавательные, коммуникативные, регулятивные);
- способность их использовать в учебной, познавательной и социальной практике;
- готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

**дисциплинарные (предметные):**

- освоение обучающимися в ходе изучения учебного предмета научных знаний, умений и способов действий, специфических для соответствующей предметной области;
- предпосылки научного типа мышления;
- виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов.
- усиливают акценты на изучение явлений и процессов современной России и мира в целом, современного состояния науки.

**В результате изучения дисциплины обучающийся должен *знать*:**

- основные положения государственного стандарта для специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство;
- учебный план;
- особенности организации учебного процесса при обучении по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство;
- общие представления о гостиничной индустрии;
- специфику туризма как особого вида деятельности;
- специфику правовой базы индустрии гостеприимства;
- основы организации индустрии гостеприимства;
- требования, предъявляемые к специалисту в области туризма и гостеприимства;

**уметь:**

- составлять план реферата или выступления;
- пользоваться учебной и методической литературой.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СК РГУТИС _____
--	--	-----------------------

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем в часах</i>
<b>Объем образовательной программы дисциплины</b>	<b>23</b>
<b>Основное содержание</b>	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	23
практические занятия	
<b>*Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</b>	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	23
практические занятия	
<b>Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)</b>	<b>2 сем</b>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СК РГУТИС _____
---	--	-----------------------

**Тематический план и содержание учебной дисциплины  
«Введение в специальность»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
<b>Раздел 1. Особенность учебного процесса в среднем образовательном учреждении по специальности Туризм и гостеприимство</b>			
<b>Тема 1.1.</b> Особенности организации учебного процесса при обучении по специальности	Содержание учебного материала		
	Основные положения Характеристика подготовки по специальности..Характеристика профессиональной деятельности выпускника. Общие компетенции. Профессиональные компетенции. Рабочий учебный план. Виды учебной деятельности. Правила поведения, активность на занятиях.	2	<i>I</i> ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09.
<b>Раздел 2. Основы индустрии гостеприимства</b>			
<b>Тема 2.1</b> Основа гостиничной деятельности	Содержание учебного материала		
	История становления индустрии. Основные понятия. Классификация средств размещения	4	<i>I</i> ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09.
<b>Тема 2.2.</b> Гостиничная индустрия	Содержание учебного материала		
	Гостиничная индустрия. Система общественного питания. Развлечения.	4	<i>I</i> ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09.
<b>Тема 2.3.</b> Гостиничный продукт	Содержание учебного материала		
	Гостиничный продукт-характеристика общая. Уровни гостиничного продукта.	4	<i>I</i> ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09.
<b>Тема 2.4.</b>	Содержание учебного материала		



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ  
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СК  
РГУТИС

Гостиничные услуги	Гость как потребитель. Гостиничные услуги. Гостиничные товары. Стандартизация и сертификация услуг	4	<i>I</i> ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Тема 2.5. Основные службы отеля	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Служба бронирования. Служба приема и размещения. Служба питания. Административно-хозяйственная служба и др.	5	<i>I</i> ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09.
Всего:		23	

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СК РГУТИС _____
---	--	-----------------------

**3. Методические указания по проведению практических занятий/лабораторных работ/семинаров, занятий в форме практической подготовки (при наличии), и самостоятельной работе - не предусмотрено**

**3.1. Тематика и содержание практических занятий/лабораторных работ/ семинаров – не предусмотрено**

**3.2. Тематика и содержание самостоятельной работы – не предусмотрено**

**4. Фонд оценочных средств дисциплины**

**4.1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке**

Формы промежуточной аттестации по семестрам:

№ семестра	Форма контроля
2	Дифференцированный зачет

В результате промежуточной аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также формирования компетенций:

Результаты обучения: умения, знания	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– составлять план реферата или выступления;</li> <li>– пользоваться учебной и методической литературой.</li> </ul>	<p>Освоение теоретического материала</p>	<p>Дифференцированный зачет: тестирование</p>
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– особенности организации учебного процесса при обучении по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство;</li> <li>– общие представления о гостиничной индустрии;</li> <li>– специфику туризма как особого вида деятельности;</li> <li>– специфику правовой базы индустрии гостеприимства;</li> <li>– основы организации индустрии гостеприимства;</li> <li>– требования, предъявляемые к специалисту в области туризма и гостеприимства.</li> </ul>		



	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СК РГУТИС _____
---	--	-----------------------

Формируемые компетенции:

Код формируемой компетенции	Наименование компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Промежуточная аттестация - тестирование
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	

#### 4.2. Методика применения контрольно-измерительных материалов

Контроль знаний обучающихся включает:

Текущий контроль в форме – не предусмотрено

Промежуточную аттестацию в форме - тестирование

#### 4.3. Контрольно-измерительные материалы включают:

##### 4.3.1. Типовые задания для оценки знаний и умений текущего контроля

Контроль и оценка результатов освоения темы осуществляется преподавателем в процессе выполнения обучающимися индивидуальных заданий **в виде - не предусмотрено**


##### 4.3.2. Типовые задания для оценки знаний и умений промежуточной аттестации

*Контрольно – измерительные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине*

Тестовое задание:

#### 1. Какая система классификации принята в РФ:

- А. Звёздная
- Б. Корон
- В. Ключей

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СК РГУТИС _____
---	--	-----------------------

Ответ: А

**2.К индивидуальным средствам размещения по стандартной российской классификации средств размещения относятся:**

- А. Меблированные комнаты.
- Б. Квартиры сдаваемые в наем
- В. Дома сдаваемые в наем.
- Г. Кемпинги.
- Д. Коттеджи сдаваемые в наем.

Ответ: Б,В,Д.

**3. В мире существует единая классификация гостиниц?**

- А. Да.
- Б. Нет.

Ответ: Б.

**4. Бесплатные услуги:**

- А. Побудка
- Б. Доставка цветов
- В. Доставка корреспонденции
- Г. Предоставление в номер посуды и столовых приборов

Ответ: А,В,Г.

**5. Цена за номер или место в гостинице не зависит от:**

- А. Количества дней пребывания в гостинице
- Б. Низкого спроса на гостиницу
- В. Сезона
- Г. Дня недели

Ответ: Г.

**6. Единый расчетный час в гостинице согласно международным правилам гостиничных услуг:**

- А. 15.00 часов текущих суток по местному времени
- Б. 12.00 часов текущих суток по местному времени
- В. 24.00 часа текущих суток по местному времени
- Г. 08.00 часов текущих суток по местному времени

Ответ: Б

**7. Функциями, какого работника является сопровождение гостей, доставка багажа в их комнаты:**

- А. Портье
- Б. Коридорный
- В. Швейцар
- Г. Менеджер
- Д. Администратор

Ответ: Б

**4.4. Критерии и показатели оценивания**

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СК РГУТИС _____
---	--	-----------------------

Для текущего контроля - не предусмотрено

Для промежуточной аттестации

Оценка	Форма контроля	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	Контрольная работа (тестовое задание)	правильность ответа	86-100% правильных ответов на вопросы
«4»	Контрольная работа (тестовое задание)	правильность ответа	71-85% правильных ответов на вопросы
«3»	Контрольная работа (тестовое задание)	правильность ответа	51-70% правильных ответов на вопросы
«2»	Контрольная работа (тестовое задание)	правильность ответа	0-50% правильных ответов на вопросы

**5. Условия реализации программы дисциплины** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы дисциплины требует наличия учебных кабинетов:

организации деятельности сотрудников службы приема, размещения;

организации деятельности сотрудников службы питания;

организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;

организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж.

Реализация программы дисциплины требует наличия лабораторий учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями) и учебный ресторан или бар.

Реализация программы дисциплины требует наличия **мастерской "стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования"**

Оборудование учебных кабинетов:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- оборудование и технологическое оснащение рабочих мест;

Оборудование учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями);

Кровать одноместная

Прикроватная тумбочка

Настольная лампа (напольный светильник)

Бра – 2 шт.

Мини – бар

Стол

Кресло

Стул

Зеркало

Шкаф

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СК РГУТИС <hr style="width: 50px; margin: 0 auto;"/>
---	--	--

Телефон  
 Верхний светильник  
 Кондиционер  
 Телевизор  
 Гладильная доска  
 Утюг  
 Пылесос  
 Душевая кабина  
 Унитаз  
 Раковина  
 Зеркало  
 Одеяло  
 Подушка  
 Покрывало  
 Комплект постельного белья  
 Шторы  
 Напольное покрытие  
 Укомплектованная тележка горничной  
 Ершик для унитаза  
 Ведерко для мусора  
 Держатель для туалетной бумаги  
 Стакан  
 Полотенце для лица  
 Полотенце для тела  
 Полотенце для ног  
 Салфетка на раковину  
 Полотенце коврик  
 Индивидуальные косметические принадлежности  
 Оборудование учебный ресторан или бар:  
 Мельница для льда  
 Джигер  
 Барный поднос  
 Кулер для льда  
 Кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат  
 Кофемолка – электрическая  
 Темпер  
 Ручник  
 Полирующие полотенца для столовых приборов  
 Нарзанник




ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ  
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СК  
РГУТИС

Мадлер  
Сквизер  
Шейкер бостон  
Шейкер классический  
Стрейнер  
Гейзеры  
Настенные часы  
Барный органайзер  
Мерный стакан  
Совок для льда  
Разделочная доска  
Стеклянные миски  
Металлический поднос  
Тарелка пирожковая  
Салфетки  
Барный нож  
Пинцет барный  
Смесительный стакан  
Барная ложка  
Кувшин для сока  
Бокал для коньяка (снифтер)  
Хайбол  
Харикейн (бокал для Пино Колады)  
Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)  
Рокс  
Бокал для кофе по-ирландски (Irish)  
Минаж (соль/перец)  
Кофейная ложка  
Ложка для эспрессо  
Пара для эспрессе (блюдец + кружка)  
Пара для капучино (блюдец + кружка)  
Молочник  
Сахарница  
Питчер  
Барная стойка  
Стол для зоны бариста  
Стол банкетный  
Стул банкетный  
Стол прямоугольный подсобный

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СК РГУТИС _____
---	--	-----------------------

Барные стулья

Стойка ограждения под канат

Канат

Стойка

Коктейльные трубочки

Бумажные салфетки

Стаканы пластиковые

Мусорные пакеты

Пластиковая пленка

Губки для мытья посуды

Губки железные

Полотно вафельное

Жидкость для мытья посуды

Жидкое мыло

Одноразовые перчатки

Одноразовые бумажные полотенца.

**Оборудование мастерской "стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования":**

Комплексная автоматизированная система управления отелем

Имитация денежных купюр (50,100,500,1000,5000)

Ключи-карты для электронных замков

Мини-сейф

Энкодер магнитных карт

Терминал для платежных карт

Телефон/факс

Настенные часы

Зеркало

Настольная лампа

Флеш-накопитель

Кулер

Корзина для мусора

Стойка администратора

Шкаф стеллаж для документов полузакрытый

Кресло для гостиной

Ученический стол

Стол журнальный

Стул офисный

Устройство для имитации телефонного звонка

ЖК панель

Мобильная стойка под ЖК панель

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ          УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СК РГУТИС _____
---	--	-----------------------

Короткофокусный проектор с экраном

Презентер

Бумага (формат А4)

Блокнот

Стикеры

Пластиковая папка

Файлы

Степлер

Скобы для степлера

Карандаш

Ластик

Штрих

Держатель для ручки с ручкой

Калькулятор

Ножницы

Ручка шариковая

Коробка скрепок

Картридж для МФУ

Карта города (туристическая)

Органайзер для канцелярии

Лотки для бумаг

Пилот, 6 розеток


## **6. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

### **6.1. Основные издания**

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1856700>
2. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления : учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, Ю. М. Белозерова, Е. Н. Кнышова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 400 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0787-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=400093>

**Дополнительные источники:**

	<p>ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</p>	<p>СК РГУТИС _____</p>
---	--	--------------------------------

1. Можаяева, Н. Г. Гостиничный сервис : учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. — 2-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 242 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1041498. - ISBN 978-5-16-015561-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1668958>
2. Технология и организация гостиничных услуг: Уч./Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2024. - Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=438190>

**Электронные издания (электронные ресурсы):**

1. [http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id\\_article=7830](http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id_article=7830)
2. <http://h-code.ru/2009/11/mobile-marketing-in-hotel-business/>
3. <http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/business/249/>
4. <http://prohotel.ru/>