



Образовательное частное учреждение высшего образования

**«Российская международная академия туризма»**

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Трофимов Евгений Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.04.2024 14:38:45  
Уникальный программный ключ:  
c379adf0ad4f91cbbf100b7fc3323cc41cc52545

Факультет менеджмента туризма  
Кафедра туризма и гостиничного дела

Принято Ученым Советом  
29 июня 2023 г.  
Протокол № 02-06-03

УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор  
В.Ю. Питюков  
28 июня 2023 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### «Классификация гостиниц»

по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело  
квалификация (степень) выпускника – бакалавр  
**Б1.В.06**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании кафедры  
24 мая 2023 г., протокол №10

Разработчик: Арсений Р.М., к.п.н.  
Рецензент: Перла Я.Н., управляющая отелем  
«Benedict Hotel&SPA», ООО «Никольское»

Химки 2023

### 1. Цели и задачи дисциплины

*Цель дисциплины* – формирование у обучающихся в ходе изучения дисциплины «Классификация гостиниц» компетенции ПК-9 «Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения».

*Задачи дисциплины:*

- 1) способствовать формированию у обучающихся знаний, умений и навыков организации процедуры подтверждения соответствия гостиницы требованиям системы классификации гостиниц;
- 2) развитие у обучающихся знаний о требованиях, предъявляемых к гостиницам, их номерному фонду и персоналу в целях подтверждения соответствия гостиницы требованиям системы классификации гостиниц;
- 3) формирование у обучающихся способности осуществлять поиск и обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию в области подтверждения.

### 2. Перечень формируемых компетенций и индикаторов их достижения, соотнесенные с результатами обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, представленных в компетентностной карте дисциплины в соответствии с ФГОС ВО, компетентностной моделью выпускника, определенной вузом и представленной в ОПОП, и содержанием дисциплины (модуля):

Тип задач профессиональной деятельности	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Сервисный	ПК-9 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения	<p>ПК-9.1. Организует работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения.</p> <p>ПК-9.2. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещений.</p> <p>ПК-9.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения.</p>	<p>Знать требования и особенности организации процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средства размещения.</p> <p>Уметь разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания, соответствующие требованиям системы классификации гостиниц и иных средств размещения, на уровне подразделений средства размещения.</p> <p>Владеть навыками обеспечения контроля за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения.</p>

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП и этапы формирования компетенций

Дисциплина «Классификация гостиниц» относится к дисциплинам части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений. Компетенции, формируемые дисциплиной «Классификация гостиниц», также формируются и на других этапах в соответствии с учебным планом.

### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

#### 4.1. Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		4	-
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:</b>	52	52	-
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	16	16	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР):	32	32	-
- в том числе Практическая подготовка (ПП)	-	-	-
групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	2	2	-
групповые консультации по подготовке курсового проекта (работы)	-	-	-
контактная работа при проведении промежуточной аттестации (в том числе при оценивании результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) (ПА конт)	2	2	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе</b>	56	56	-
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	54	54	-
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	2	2	-
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	зачет с оценкой		
<b>Общая трудоемкость дисциплины: часы</b>	108	108	-
зачетные единицы	3	3	-

#### 4.2. Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	3 курс	
		ЗС	ЛС
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:</b>	10	6	4
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	4	4	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР)	2	2	

Вид учебной работы	Всего часов	3 курс	
		ЗС	ЛС
- в том числе Практическая подготовка (ПП)	-	-	-
групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	2	-	2
групповые консультации по подготовке курсового проекта (работы)	-	-	-
контактная работа при проведении промежуточной аттестации (в том числе при оценивании результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) (ПА конт)	2	-	2
<b>Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе</b>	98	30	68
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	94	30	64
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	4	-	4
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	зачет с оценкой		
<b>Общая трудоемкость дисциплины: часы</b>	108	36	72
зачетные единицы	3	1	2

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Содержание раздела (темы)
1.	Международные системы классификации гостиниц	история развития классификации гостиниц в мире; основные понятия, используемые в классификации гостиниц; системы классификации гостиниц в разных странах; виды гостиниц и категории номеров, применяемые в разных странах
2.	Классификация гостиниц в России	история отечественной категоризации гостиниц, основные цели классификации гостиниц в России, нормативная база процедуры классификации гостиниц в России, основные понятия, используемые в классификации гостиниц в России, виды гостиниц; объекты, не подлежащие классификации
3.	Требования к гостиницам разных категорий	требования, предъявляемые системой классификации гостиниц в России к: зданиям и прилегающей территории, техническому оборудованию и оснащению, номерному фонду, санитарным объектам общего пользования, общественным помещениям, помещениям для предоставления услуг питания, услугам гостиниц, услугам

		питания, технологиям обслуживания, внешнему виду и квалификации персонала гостиниц
4.	Требования к номерному фонду гостиниц	требования, предъявляемые системой классификации гостиниц в России к: техническому оснащению гостиничных номеров, оснащению мебелью и инвентарем, инвентарю и предметам санитарно-гигиенического оснащения гостиничных номеров
5.	Подтверждение соответствия гостиницы системе классификации	участники классификации гостиниц и их функции, порядок классификации гостиниц, подготовка гостиницы к классификации, этапы классификации гостиниц, подача апелляции, прекращение и приостановление действия свидетельства о присвоении категории, информационный знак о присвоенной гостинице категории

## 5.2. Разделы дисциплин и виды занятий

### 5.2.1. Очная форма обучения

№	Наименование разделов и тем дисциплины	Формируемая компетенция	Всего часов	Контактная работа с обучающимися (час.)				СРО	
				Итого	в том числе				
					ЗЛТ	ЗСТ (ЛР)	ЗСТ (ПР)		ГК/ПА
1.	Международные системы классификации гостиниц	ПК-9	14	6	2	-	4	-	8
2.	Классификация гостиниц в России	ПК-9	10	6	2	-	4	-	4
3.	Требования к гостиницам разных категорий	ПК-9	28	12	4	-	8	-	16
4.	Требования к номерному фонду гостиниц	ПК-9	28	12	4	-	8	-	16
5.	Подтверждение соответствия гостиницы системе классификации	ПК-9	22	12	4	-	8	-	10
	Групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	ПК-9	2	2	-	-	-	2	-
	Форма промежуточной аттестации (зачет с оценкой)	ПК-9	4	2	-	-	-	2	2
	Всего часов		108	52	16	-	32	4	56

### 5.2.2. Заочная форма обучения

№	Наименование разделов и тем дисциплины	Формируемая компетенция	Всего часов	Контактная работа с обучающимися (час.)					СРО
				Итого	в том числе				
					ЗЛТ	ЗСТ (ЛР)	ЗСТ (ПР)	ГК/ПА	
1.	Международные системы классификации гостиниц	ПК-9	9	1	1	-	-	-	8
2.	Классификация гостиниц в России	ПК-9	7	1	1	-	-	-	6
3.	Требования к гостиницам разных категорий	ПК-9	31	1	1	-	-	-	30
4.	Требования к номерному фонду гостиниц	ПК-9	31	1	1	-	-	-	30
5.	Подтверждение соответствия гостиницы системе классификации	ПК-9	22	2	-	-	2	-	20
	Групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	ПК-9	2	2	-	-	-	2	-
	Форма промежуточной аттестации (зачет с оценкой)	ПК-9	6	2	-	-	-	2	4
	Всего часов		108	10	4	-	2	4	98

### 6. Контактная и самостоятельная работа обучающихся

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплинам (модулям) включает в себя: занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками РМАТ и (или) лицами, привлекаемыми РМАТ к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся) и (или) занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия), и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками РМАТ и (или) лицами, привлекаемыми РМАТ к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации).

Занятия лекционного типа проводятся в соответствии с объемом и содержанием, представленным в таблице раздела 5.

При проведении учебных занятий по дисциплине обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций,

групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, содержание дисциплины (модуля) составлено на основе результатов научных исследований, проводимых РМАТ, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

### **6.1. Занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и др.)**

#### **Тема 1. Международные системы классификации гостиниц**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся представлений о многообразии систем классификации гостиниц, принятых в мире.

*Компетенции:*

ПК-9 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения.

*Тип занятия:* семинар.

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии), доклад в форме презентации.

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний о системе классификации гостиниц в мире.

Выступление с докладом в форме презентации с целью выявления сформированности знаний о системе классификации гостиниц в мире.

#### **Тема 2. Классификация гостиниц в России**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся знаний о целях и принципах классификации гостиниц в России.

*Компетенции:*

ПК-9 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения.

*Тип занятия:* семинар.

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии).

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний о системе классификации гостиниц в Российской Федерации.

#### **Тема 3. Требования к гостиницам разных категорий**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся знаний о требованиях, предъявляемых системой классификации к гостиницам разных категорий и видов.

*Компетенции:*

ПК-9 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения.

*Тип занятия:* семинар

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии), профессионально ориентированная задача, практическое задание.

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний о соответствии гостиниц требованиям системы классификации к гостиницам различных категорий.

*Выполнение профессионально ориентированной задачи* на выявление сформированности умений определять выполнение гостиницей требований, предъявляемых системой классификации к той или иной категории гостиницы.

*Выполнение практического задания* на выявление сформированности умений сопоставлять требования, предъявляемые системой классификации к той или иной категории гостиницы.

*Тип занятия:* практическая подготовка

*Форма проведения:* выездное практическое занятие

Посещение гостиницы с целью определения ее соответствия обязательным требованиям к гостиницам соответствующей категории.

#### **Тема 4. Требования к номерному фонду гостиниц**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся знаний о требованиях, предъявляемых системой классификации к гостиничным номерам разных категорий.

*Компетенции:*

ПК-9 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения.

*Тип занятия:* семинар

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии), профессионально ориентированная задача, практическое задание.

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний о соответствии гостиничных номеров требованиям системы классификации.

*Выполнение профессионально ориентированной задачи* на выявление сформированности умений определять выполнение гостиницей требований, предъявляемых системой классификации к той или иной категории гостиничных номеров.

*Выполнение практического задания* на выявление сформированности умений сопоставлять требования, предъявляемые системой классификации к той или иной категории гостиничных номеров.

#### **Тема 5. Подтверждение соответствия гостиницы системе классификации**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся знаний об особенностях процедуры подтверждения соответствия гостиницы требованиям системы классификации.

*Компетенции:*

ПК-9 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения.

*Тип занятия:* семинар

*Форма проведения:* устный ответ (в форме дискуссии), групповой проект.

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний о подтверждении соответствия гостиницы системе классификации.

*Выполнение группового проекта* на выявление сформированности умений организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц.

*Тип занятия:* практическая подготовка

*Форма проведения:* мастер-класс от представителя гостиничного бизнеса

Изучение практического опыта специалиста индустрии гостеприимства в части организации работы по подтверждению соответствия гостиницы требованиям системы классификации гостиниц.



## 6.2. Самостоятельная работа обучающихся

### **Тема 1. Международные системы классификации гостиниц**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний о системе классификации гостиниц в мире.

*Подготовка доклада в форме презентации* на выявление знаний и умений анализа мировых систем классификации в индустрии туризма и гостеприимства.

### **Тема 2. Классификация гостиниц в России**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний о системе классификации гостиниц в Российской Федерации.

### **Тема 3. Требования к гостиницам разных категорий**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию, выездное практическое занятие.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний о соответствии гостиниц требованиям системы классификации к гостиницам различных категорий.

*Подготовка к решению профессионально ориентированной задачи* на выявление сформированности умений определять выполнение гостиницей требований, предъявляемых системой классификации к той или иной категории гостиницы.

*Подготовка к выполнению практического задания* на выявление сформированности умений сопоставлять требования, предъявляемые системой классификации к той или иной категории гостиницы.

*Подготовка к выполнению задания в рамках практической подготовки* в форме выездного практического занятия в целях выявления сформированности умений определять выполнение гостиницей требований, предъявляемых системой классификации к той или иной категории гостиницы.

### **Тема 4. Требования к номерному фонду гостиниц**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний о соответствии гостиничных номеров требованиям системы классификации.

*Подготовка к решению профессионально ориентированной задачи* на выявление сформированности умений определять выполнение гостиницей требований, предъявляемых системой классификации к той или иной категории гостиничных номеров.

*Подготовка к выполнению практического задания* на выявление сформированности умений сопоставлять требования, предъявляемые системой классификации к той или иной категории гостиничных номеров.

### **Тема 5. Подтверждение соответствия гостиницы системе классификации**

*Вид работы:* изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию, мастер-класс представителя гостиничного бизнеса.

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний о подтверждении соответствия гостиницы системе классификации.

*Подготовка к выполнению группового проекта* на выявление сформированности

умений организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц.

*Подготовка к выполнению задания в рамках практической подготовки* в форме мастер-класса представителя гостиничного бизнеса в целях выявления сформированности умений организовывать работу по подтверждению соответствия гостиницы требованиям системы классификации гостиниц.

### **6.3. Методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся и подготовке к промежуточной аттестации**

Методические рекомендации по самостоятельной работе составлены с целью оптимизации процесса освоения обучающимися учебного материала.

Самостоятельная работа обучающегося направлена на углубленное изучение разделов и тем рабочей программы и предполагает изучение литературных источников, выполнение домашних заданий и контрольных работ, проведение исследований разного характера. Работа основывается на анализе материалов, публикуемых в интернете, а также реальных фактов, личных наблюдений.

Самостоятельная работа обучающегося над усвоением материала по дисциплине может выполняться в читальном зале РМАТ, специально отведенных для самостоятельной работы помещениях, посредством использования электронной библиотеки и ЭИОС РМАТ.

Содержание и количество самостоятельной работы обучающегося определяется учебным планом, методическими материалами и указаниями преподавателя.

Также самостоятельная работа включает подготовку и анализ материалов по темам пропущенных занятий.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время включает:

- работу с лекционным материалом, предусматривающую проработку конспекта лекций;
- изучение учебной и научной литературы;
- поиск (подбор) и обзор литературы, электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса, написание доклада, исследовательской работы по заданной проблеме;
  - выполнение задания по пропущенной или плохо усвоенной теме;
  - подготовку к практическим занятиям;
  - подготовку к промежуточной аттестации.

В зависимости от выбранных видов самостоятельной работы студенты самостоятельно планируют время на их выполнение. Предлагается равномерно распределить изучение тем дисциплины.

## **7. Фонд оценочных средств**

Фонд оценочных средств по дисциплине разработан в соответствии с Методическими рекомендациями и является составной частью ОПОП.

## **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **8.1. Основная литература**

1. Безрукова, Н. Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии: учебно-методическое пособие / Н. Л. Безрукова; Московский педагогический государственный университет. – Москва: Московский педагогический государственный университет (МПГУ), 2018. – 192 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500309>

2. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538380>

3. Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 399 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18219-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534556>

4. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536173>

Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172>

## 8.2. Дополнительная литература

1. Тарасова, О.Г. Стандартизация и подтверждение соответствия продукции и услуг: учебное пособие / О.Г. Тарасова. - Йошкар-Ола: ПГТУ, 2018. (ЭБС: Университетская библиотека онлайн, URL:<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=494337>

2. Гришко, Н. И. Гостиничное хозяйство : учебное пособие / Н. И. Гришко. – Минск : РИПО, 2021. – 252 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697069>

3. Гостиничное дело : учебное пособие : [16+] / И. Ф. Игнатъева, И. Н. Чурилина, Т. Ю. Анисимов [и др.] ; под ред. И. Ф. Игнатъевой, И. Н. Чурилиной ; Российский государственный педагогический университет им. А. И. Герцена. – Санкт-Петербург : Российский государственный педагогический университет им. А.И. Герцена (РГПУ), 2020. – 300 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=692467>

## 9. Обновляемые современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

### 9.1. Обновляемые современные профессиональные базы данных

1. <https://welcomezone.ru> - Профессиональная база данных в сфере гостеприимства;

2. <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm> – Официальный сайт Министерства экономического развития, раздел «Туризм»;

3. <https://rosstat.gov.ru/statistics/turizm> - Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики, раздел «Туризм»;

4. <https://rosstat.gov.ru/ps/tourism/> - Статистика туризма в России (Росстат);

5. <https://russpass.ru> – Цифровая экосистема в туризме (Набор услуг для планирования путешествий по России и участников туристской отрасли);

6. <https://fsa.gov.ru/use-of-technology/elektronnye-reestry> - Реестры объектов туристской индустрии Федеральной службы по аккредитации;
7. <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm> - Реестры в туризме Министерства экономического развития;
8. <https://национальныепроекты.рф/projects/turizm> - Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства»;
9. <https://www.rst.gov.ru> - Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии;
10. <http://www.rostourunion.ru/> - официальный сайт отраслевого объединения, в которое входят туроператоры, турагентства, гостиницы, санаторно-курортные учреждения, транспортные, страховые, консалтинговые, IT-компании, учебные заведения, СМИ, общественные и иные организации в сфере туризма;
11. <https://persona-grata.ru/yuridicheskie-uslugi/turbiznes-2023-trebovaniya-zakonodatelstva/gosty-v-sfere-turizma> - Национальные стандарты в сфере туризма;
12. <https://russia.travel> - Информационный портал о туризме в России;
13. <https://www.unwto.org/ru> - Официальный сайт Всемирной туристской организации;
14. <https://туризм.рф> - Официальный сайт Корпорации «Туризм.рф»;
15. <https://www.tourdom.ru> - Профессиональный портал о туризме;
16. <https://profi.travel> - Профессиональный портал о туризме «Profi Travel»;
17. <https://tonkosti.ru> - Портал «Тонкости туризма»;
18. <https://www.tourdom.ru/hotline> - Электронный журнал «Горячая линия. Туризм»;
19. <https://hospitalityguide.ru> - Hospitality Guide - Деловой портал об индустрии гостеприимства;
20. <https://www.frontdesk.ru> - Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса;
21. <https://hoteliernews.ru> - Информационный портал о гостиничном бизнесе;
22. <https://www.atorus.ru> - Официальный сайт Ассоциации туроператоров России;
23. <https://agipe.ru> - Официальный сайт Ассоциации гидв-переводчиков, экскурсоводов и турменеджеров;
24. <https://www.tourismsafety.ru> - Официальный сайт Ассоциации "Безопасность туризма";
25. <https://ocig.ru> - Официальный сайт Общероссийского союза индустрии гостеприимства;
26. <https://rha.ru> - Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации;
27. <https://favt.gov.ru> - Официальный сайт Федерального агентства воздушного транспорта (Росавиация);
28. <https://mintrans.gov.ru> - Официальный сайт Министерства транспорта РФ;
29. <https://customs.gov.ru> - Официальный сайт Федеральной таможенной службы;
30. <https://culture.gov.ru> - Официальный сайт Министерства культуры РФ;
31. <https://www.mid.ru> - Официальный сайт Министерства иностранных дел РФ;
32. <https://www.rospotrebnadzor.ru> - Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор);
33. <https://cgon.rospotrebnadzor.ru> - Официальный сайт Центра гигиенического образования населения Роспотребнадзора;
34. <https://dreamchef.ru> - Официальный сайт Национальной ассоциации кулинаров России;
35. <https://chefs.expert> - Профессионально-информационный портал гильдии шеф-поваров;
36. <https://guide.michelin.com/en/restaurants/russian> - Гид Мишлен Россия;

37. <https://rusnka.ru> - Официальный сайт Национальной курортной ассоциации;
38. <https://www.iata.org> - Официальный сайт Международной ассоциации воздушного транспорта (IATA)
39. <https://www.icao.int> - Официальный сайт Международной организации гражданской авиации (ICAO);
40. <https://www.femteconline.org> - Официальный сайт Всемирной федерации водолечения и климатолечения (FEMTEC);
41. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/ru> - Цели в области устойчивого развития;
42. <https://sdgs.un.org/ru/topics/sustainable-tourism> - Официальный сайт Департамента по экономическим и социальным вопросам ООН (Устойчивый туризм);
43. <http://www.oits-isto.org> – Официальный сайт Международной организации социального туризма (OITS);
44. <https://www.scopus.com> - Реферативная и справочная база данных рецензируемой литературы Scopus;
45. <https://apps.webofknowledge.com> - Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных Web of Science;
46. <https://www.sciencealert.com> - Science Alert является академическим издателем журналов открытого доступа. Также издает академические книги и журналы. Science Alert в настоящее время имеет более 150 журналов открытого доступа в области бизнеса, экономики, информатики, коммуникации, инженерии, медицины, математики, химии, общественной и гуманитарной науки;
47. <https://sciencepublishinggroup.com> - Science Publishing Group электронная база данных открытого доступа включающая в себя более 500 научных журналов, около 50 книг, 30 материалов научных конференций в области статистики, экономики, менеджмента, педагогики, социальных наук, психологии, биологии, химии, медицины, пищевой инженерии, физики, математики, электроники, информатики, науке о защите природы, архитектуре, инженерии, транспорта, технологии, творчества, языка и литературы.

## **9.2. Обновляемые информационные справочные системы**

1. Информационно-правовая система «Гарант». – URL: <http://www.garant.ru/>;
2. Информационно-правовая система «Консультант плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/>.

## **10. Обновляемый комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

1. Microsoft Office. Интегрированный пакет прикладных программ;
2. Microsoft Windows;
3. Корпоративная информационная система «КИС».

## **11. Электронные образовательные ресурсы**

1. ЭБС «Университетская библиотека Онлайн»;
2. ЭБС «Юрайт»;
3. Корпоративная информационная система «КИС».

## **12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Изучение дисциплины обеспечивается в соответствии требованиями Федерального

государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело к материально-техническому обеспечению. Материально-техническое обеспечение необходимое для реализации дисциплины включает: учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащенные оборудованием (специализированной мебелью-посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; шкаф, учебная доска, стенд) и техническими средствами обучения (проектор, экран, компьютер).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС РМАТ.

РМАТ обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определен в п.10 и подлежит обновлению при необходимости).

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в п.8, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в п.9 и подлежит обновлению (при необходимости).