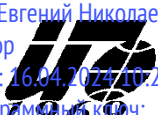


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Трофимов Евгений Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 16.04.2024 10:20:13  
Уникальный программный ключ:  
c379adf0ad4f91cbbf100b7fc3323cc41cc52545



**Образовательное частное учреждение высшего образования  
«Российская международная академия туризма»**

Факультет менеджмента туризма  
Кафедра туризма и гостиничного дела

Принято Ученым Советом  
15 июня 2022 г.  
Протокол № 02-06-03

УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор  
В.Ю. Питюков  
14 июня 2022 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **«Стандартизация и контроль качества услуг индустрии гостеприимства»**

по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело  
квалификация (степень) выпускника – бакалавр  
**Б1.УОО.10**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании кафедры  
20 мая 2022 г., протокол №10

Разработчик: Арсений Р.М., к.п.н.  
Рецензент: Маркосян А.А., генеральный  
директор ООО «Никольское»

Химки 2022

### 1. Цели и задачи дисциплины

*Цель дисциплины* – формирование у обучающихся компетенций ПК-5, ПК-9 средствами дисциплины «Стандартизация и контроль качества услуг индустрии гостеприимства».

*Задачи дисциплины:*

- 1) развитие у обучающихся знаний о системе внутрифирменных стандартов и качестве гостиничного обслуживания;
- 2) формирование у обучающихся понимания необходимости соответствия гостиницы национальным, международным и внутрифирменным стандартам, а также в целом - ожиданиям потребителей;
- 3) формирование у обучающихся умений и навыков формирования и внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания потребителей.

### 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-5 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	<p>ПК-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности</p> <p>ПК-5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p> <p>ПК-5.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности</p>	<p>Знает подходы и принципы обслуживания, методики разработки внутрифирменных регламентов и корпоративных стандартов.</p> <p>Умеет разрабатывать и внедрять внутрифирменные регламенты и корпоративные стандарты обслуживания гостей в деятельность предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеет навыками прохождения процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p>

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 размещения.</p> <p>ПК-9.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения.</p>	<p>Знает требования и особенности организации процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средства размещения.</p> <p>Умеет разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания, соответствующие требованиям системы классификации гостиниц и иных средств размещения, на уровне подразделений средства размещения.</p> <p>Владеет 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 «Стандартизация и контроль качества услуг индустрии гостеприимства» относится к дисциплинам части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений. Компетенции, формируемые дисциплиной «Стандартизация и контроль качества услуг индустрии гостеприимства», 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	
		7	-
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:</b>	46	46	-
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	14	14	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР):	26	26	-
- в том числе Практическая подготовка (ПП)	4	4	-
групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных	2	2	-

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		7	-
программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)			
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	98	-
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	64	64	-
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	34	34	-
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	экзамен, курсовой проект		
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b> часы	144	144	-
зачетные единицы	4	4	-

#### 4.2. Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс	
		4 ЛС	5 ЗС
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:</b>	12	8	4
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	4	4	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР):	4	4	-
- в том числе Практическая подготовка (ПП)	2	2	-
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>	132	64	68
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	123	64	59
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	9	-	9
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	экзамен, курсовой проект		

Вид учебной работы	Всего часов	Курс	
		4 ЛС	5 ЗС
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b> часы	144	72	72
зачетные единицы	4	2	2

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Содержание раздела (темы)
1	Основы стандартизации и сертификации	Понятие стандартизации и стандарта. Виды стандартов. Сертификация как форма подтверждения соответствия. История развития стандартизации и сертификации. Знак соответствия. Национальная система стандартизации в России
2	Стандартизация и сертификация в туризме и гостеприимстве	Использование нормативных правовых документов, отражающих государственную политику России в области обеспечения качества туристских услуг; международные нормативно-правовые документы в области обеспечения качества оказания услуг предприятий индустрии туризма и гостеприимства; стандартизации и сертификации в туристской индустрии; анализ требований национальных и международных стандартов в области оказания туристских услуг; классификация гостиниц как инструмент обеспечения качества гостиничных услуг
3	Качество услуг индустрии гостеприимства	Понятие качества оказания услуг предприятий индустрии гостеприимства. Стандартизация и сертификация как инструмент обеспечения качества оказания услуг предприятий индустрии гостеприимства: понятия, сущность, цели, принципы, функции, виды
4	Разработка и внедрение корпоративных стандартов и контроль качества услуг предприятий индустрии гостеприимства	Объекты стандартизации и сертификации внутри предприятия индустрии туризма и гостеприимства. Анализ, разработка и использование стандартов организаций в индустрии туризма и гостеприимства на основе российских и международных стандартов; Формирование внутренних корпоративных стандартов и регламентов предприятия индустрии гостеприимства, их внедрение в деятельность. Контроль качества обслуживания гостей на предприятии индустрии туризма и гостеприимства

### 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.	Основы стандартизации и сертификации	ПК-5	24	8	2	-	6	-	16
2.	Стандартизация и сертификация в туризме и гостеприимстве	ПК-5 ПК-9	24	8	2	-	6	-	16
3.	Качество услуг индустрии гостеприимства	ПК-5 ПК-9	24	8	2	-	6	-	16
4.	Разработка и внедрение корпоративных стандартов и контроль качества услуг предприятий индустрии гостеприимства	ПК-5 ПК-9	32	16	8	-	8	-	16
	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-5 ПК-9	2	2	-	-	-	2	-
	Форма промежуточной аттестации (экзамен, курсовой проект)	ПК-5 ПК-9	38	2	-	-	-	4	34
	Всего часов		144	46	14	-	26	6	98

### 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.	Основы стандартизации и сертификации	ПК-5	32	2	1	-	1	-	30
2.	Стандартизация и сертификация в туризме и гостеприимстве	ПК-5 ПК-9	32	2	1	-	1	-	30
3.	Качество услуг индустрии гостеприимства	ПК-5 ПК-9	32	2	1	-	1	-	30
4.	Разработка и внедрение корпоративных стандартов и контроль качества услуг	ПК-5 ПК-9	35	2	1	-	1	-	33

предприятий индустрии гостеприимства									
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-5 ПК-9	2	2	-	-	-	2	-	
Форма промежуточной аттестации (экзамен, курсовой проект)	ПК-5 ПК-9	11	2	-	-	-	2	9	
Всего часов		144	12	4	-	4	4	132	

## 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. Основы стандартизации и сертификации

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся представлений об основах стандартизации и сертификации.

*Компетенции:*

ПК-5 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса

*Тип занятия:* семинар.

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

*Участие в дискуссии* на выявление сформированности знаний об основах стандартизации и сертификации.

## **Тема 2. Стандартизация и сертификация в туризме и гостеприимстве**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся знаний о целях и принципах деятельности по стандартизации и сертификации услуг предприятий индустрии туризма и гостеприимства.

*Компетенции:*

ПК-5 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса

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 целях и принципах деятельности по стандартизации и сертификации услуг предприятий индустрии туризма и гостеприимства.

## **Тема 3. Качество услуг индустрии гостеприимства**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся умения анализировать соответствие объектов индустрии гостеприимства отраслевым стандартам сервиса.

*Компетенции:*

ПК-5 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса

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

*Тип занятия:* семинар

*Форма проведения:* практическое задание.

*Выполнение практического задания* на выявление сформированности умения анализировать соответствие объектов индустрии гостеприимства отраслевым стандартам сервиса.

*Тип занятия:* практическая подготовка

*Форма проведения:* выездное практическое занятие.

Посещение гостиницы с целью анализа показателей качества сервиса и их анализа на соответствие отраслевым стандартам.

## **Тема 4. Разработка и внедрение корпоративных стандартов и контроль качества услуг предприятий индустрии гостеприимства**

*Цель занятия:* Способствовать формированию у обучающихся умений формировать и планировать внедрение корпоративных стандартов и регламентов обслуживания на предприятия индустрии гостеприимства.

*Компетенции:*

ПК-5 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса

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



*Тип занятия:* семинар

*Форма проведения:* практическое задание.

*Выполнение практического задания* на выявление сформированности умений формировать и планировать внедрение корпоративных стандартов и регламентов обслуживания на предприятия индустрии гостеприимства.

## **6.2. Самостоятельная работа обучающихся**

### **Тема 1. Основы стандартизации и сертификации**

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

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний об основах стандартизации и сертификации.

### **Тема 2. Стандартизация и сертификация в туризме и гостеприимстве**

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

*Подготовка к участию в дискуссии* на выявление сформированности знаний о целях и принципах деятельности по стандартизации и сертификации услуг предприятий индустрии туризма и гостеприимства.

### **Тема 3. Качество услуг индустрии гостеприимства**

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

*Подготовка к выполнению практического задания* на выявление сформированности умения анализировать соответствие объектов индустрии гостеприимства отраслевым стандартам сервиса.

*Подготовка к выполнению задания в рамках практической подготовки* в форме выездного практического занятия с целью анализа показателей качества сервиса и их анализа на соответствие отраслевым стандартам.

### **Тема 4. Разработка и внедрение корпоративных стандартов и контроль качества услуг предприятий индустрии гостеприимства**

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

*Подготовка к выполнению практического задания* на выявление сформированности умений формировать и планировать внедрение корпоративных стандартов и регламентов обслуживания на предприятия индустрии гостеприимства.

## **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;
- подготовка 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. Агарков А.П. Управление качеством: учебник. Агарков А. П. Издательство: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017 (ЭБС Университетская библиотека онлайн, URL: [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=454026&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=454026&sr=1))

2. Колочева, В. В. Стандартизация и сертификация в туризме и гостиничном хозяйстве : учебное пособие : [16+] / В. В. Колочева ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 78 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574778>

3. Михеева Е. Н., Сероштан М. В. Управление качеством: учебник. Михеева Е. Н., Сероштан М. В. Издательство: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017 (ЭБС Университетская библиотека онлайн, URL: [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=454086&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=454086&sr=1))

### 8.2. Дополнительная литература

1. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: учебное пособие. - Издательство: СЕКВОЙЯ, 2017. (ЭБС Университетская библиотека онлайн, [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=485037&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=485037&sr=1))

2. Салдаева, Е.Ю. Управление качеством: учебное пособие / Е.Ю. Салдаева, Е.М. Цветкова; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола :

ПГТУ, 2017. (ЭБС Университетская библиотека онлайн, URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=461637>

3. Салихов, В.А. Управление качеством: учебное пособие / В.А. Салихов. - 2-е изд., стер. - Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2017. (ЭБС Университетская библиотека онлайн, URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455512>

4. Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством: вводный курс : учебник / Джон Р. Уокер ; пер. с англ. В. Н. Егоровой. – Москва : Юнити, 2017. – 879 с. : ил., табл. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=615886>

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

### **9.1. Обновляемые современные профессиональные базы данных**

1. <http://классификация-туризм.рф> - Федеральный перечень туристских объектов;
2. <https://tourism.gov.ru> - официальный сайт Федерального агентства по туризму Министерства экономического развития;
3. <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;
4. <http://www2.unwto.org/ru> - официальный сайт Всемирной туристской организации;
5. <http://www.standards.ru> – Стандартиформ;
6. <https://www.scopus.com> - Реферативная и справочная база данных рецензируемой литературы Scopus;
7. <https://apps.webofknowledge.com> - Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных Web of Science;
8. 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;
9. 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. 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).