

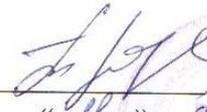
Система менеджмента качества
Положение о разработке рабочих программ
учебных дисциплин на факультете среднего
профессионального образования

П СМК 02-16
Издание 1



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

УТВЕРЖДАЮ:


Ректор РМАТ
Е.Н.Трофимов
« 11 » апреля 2016 г.


**Положение
О разработке рабочих программ учебных дисциплин на факультете
среднего профессионального
образования**

Химки, 2016г.

Содержание

1. Общие положения.....	3
2. Структура рабочей программы	3
2.1. Титульный лист.....	4
2.2. Паспорт рабочей программы.....	4
2.3. Структура и содержание рабочей программы ООД.....	5
2.4. Условия реализации программы ООД.....	7
2.5. Контроль и оценка усвоения дисциплины	8
3. Рецензирование рабочих программ.....	8
4. Приложение (макет рабочей программы ООД).....	13

Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом от 29 декабря 2012 года № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Положение определяет порядок разработки рабочих программ учебных дисциплин по специальностям среднего профессионального образования на факультете среднего профессионального образования в Российской международной академии туризма.

1. Общие положения

Рабочая программа учебной дисциплины – документ, являющийся частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее СПСЗ) образовательного учреждения и предназначенный для реализации требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее- ФГОС СПО).

Рабочая программа профессионального модуля является единой для всех форм обучения: очной и заочной.

2. Структура рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины должна содержать:

- Титульный лист;
- Паспорт рабочей программы;
- Структуру и содержание общеобразовательной учебной дисциплины;
- Условия реализации программы учебной дисциплины;
- Контроль и оценку результатов программы учебной дисциплины.

2.1. Титульный лист должен содержать:

- Наименование образовательного учреждения;
- Наименование учебной дисциплины;
- Указание по принадлежности рабочей программы дисциплины специальности;
- Год разработки

На оборотной стороне титульного листа указывается, на основе каких документов разработана рабочая программа содержатся сведения об авторе (ах).

2.2. Паспорт рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины включает в себя:

- Область применения программы;
- Место дисциплины в структуре ППССЗ;
- Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины;
- Использование вариативной части ППССЗ;
- Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины.

Область применения программы: содержит сведения о том, частью какой ППССЗ может являться данная программа в соответствии с примерной программой (ФГОС СПО).

Место дисциплины в структуре ППССЗ: определяет принадлежность дисциплины к учебному циклу (общему, гуманитарному, социально-экономическому, математическому и общему естественнонаучному, профессиональному) и раскрывает на освоение таких профессиональных и общих компетенций направлена (таблица «Структура основной профессиональной образовательной программы»).

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины формулируются через знания и умения, которые должен приобрести обучающийся в соответствии с требованиями ФГОС СПО (таблица «Структура основной профессиональной образовательной программы») С учетом требований работодателей и обучающихся цели и задачи дисциплины могут быть расширены путем включения дополнительных умений и знаний, реализуемых за счет часов вариантов части.

В паспорте **рабочей программы** должны быть раскрыты возможности использования вариативной части ППССЗ, определены темы и количество часов на их изучение, обоснована необходимость включения их рабочую программу.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины включает часы обязательной и вариативной частей ППССЗ:

- Максимальной учебной нагрузки обучающегося;
- Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося;
- Самостоятельной работы обучающегося.

2.3. Раздел **«Структура и содержание общеобразовательной учебной дисциплины»** должен содержать таблицы:

- Объем учебной дисциплины и виды учебной работы;
- Тематический план и содержание учебной дисциплины

В таблице **«Объем учебной дисциплины и виды учебной работы»** указывается объем часов максимальной, обязательной аудиторной учебной нагрузки, самостоятельной работы обучающихся с учетом вариативной части ППССЗ, конкретизируются виды обязательной аудиторной учебной нагрузки, с конкретизацией ее видов, самостоятельной работы и форма итоговой аттестации по дисциплине.

Таблица «**Тематический план и содержание учебной дисциплины**» включает в себя сведения о наименовании разделов дисциплины, тем содержание учебного материала (дидактические единицы), лабораторных работ, практических занятий, тематику самостоятельной работы обучающихся, курсовых работ (проектов) (если предусмотрено), объем часов обязательной и вариативной частей, уровень освоения.

По разделу указывается:

- номер и наименование раздела;
- номер и наименование темы.

По каждой учебной теме раздела приводятся:

- Содержание учебного материала (дидактические единицы);
- Лабораторные и /или практические занятия (порядковый номер, наименование);
- Контрольные работы
- Самостоятельная работа обучающихся.

Содержание учебной дисциплины рекомендуется начинать с введения, где определяются место и роль дисциплины в системе профессиональной подготовки.

При изложении содержания учебного материала в тексте должны использоваться только понятия и термины, относящиеся к конкретной области науки. Обозначения, единицы измерения, и т.п. должны отвечать требованиям ФГОС СПО.

Дидактические единицы по темам должны быть направлены на приобретение обучающимися умений, знаний, определенных ФГОС по учебной дисциплине в таблице «Структура основной профессиональной образовательной программы».

В содержании рабочей программы должны быть представлены разделами, темы и дидактические единицы обязательной и вариативной частей ППССЗ. Образовательное учреждение имеет право включать дополнительные разделы, темы и дидактические единицы по сравнению с примерными программами. Перечень лабораторных работ и практических занятий, объем их часов может отличаться от рекомендованного примерной программой, но при этом должен обеспечивать приобретение обучающимися знаний, умений, направленных на формирование профессиональных и общих компетенций, определенных ФГОС СПО, и соответствовать объему часов, указанному в рабочем учебном плане.

Объем часов определяется по каждому разделу, теме. Количество часов по теме распределяется на изучение дидактических единиц учебного материала, выполнение лабораторных работ и (или) практических занятий, самостоятельную работу обучающихся.

Если по дисциплине предусмотрена курсовая работа (проект), то в конце таблицы, раскрывающей содержание обучения, вводится строка «Тематика курсовых работ», в которой приводится перечень тем курсовых работ (проектов), показывается количество аудиторных часов, отведенных на ее выполнение.

Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц темы.

2.4. Раздел «Условия реализации программы дисциплины» включает в себя:

- Требования к материально-техническому обеспечению;
- Информационное обеспечение обучения.

При определении требований к минимальному материально-техническому обеспечению учебные кабинеты, лаборатории, необходимые для реализации программы, определяются в соответствии с ФГОС СПО.

Перечень оборудования и технических средств обучения кабинетов, лабораторий даются по каждому в отдельности.

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы.

Раздел 2.5. «**Контроль и оценка результатов освоения дисциплины**» определяет результаты обучения и те формы и методы, которые будут использованы для их контроля и оценки.

Результаты обучения раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование профессиональных и общих компетенций, которые переносятся из паспорта программы. Компетенции должны быть соотнесены со знаниями и умениями. Для контроля оценки результатов обучения преподаватель выбирает формы и методы с учетом специфики обучения по программе дисциплины.

3. Рецензирование рабочих программы учебных дисциплин

Рецензирование рабочих программы учебных дисциплин осуществляется при их разработке или пересмотре в новой редакции.

Рецензентами рекомендуется назначить ведущих специалистов, потенциальных работодателей, ведущих специалистов по профилю специальности.

Рецензент представляет свой отзыв в письменном виде и отражает в нем соответствие содержания программы требованиям ФГОС СПО, современному уровню и тенденциям развития науки и производства; оценивает оптимальность содержания разделов, целесообразность распределения по видам занятий и трудоемкости в часах; вносит

предложения по улучшению программы и дает заключение о возможности использования в учебном процессе.

Проект рабочих программы учебных дисциплин должен быть рассмотрен на заседании предметно (цикловой) комиссии, где заслушивается сообщение составителя (автора) программы , зачитывается отзыв внешнего рецензента. После одобрения программы и занесения соответствующей записи в протокол заседания предметно (цикловой) комиссии программа согласовывается с зам. декана по учебно-методической работе факультета СПО, деканом факультета СПО и утверждается ректором РМАТ.

4. Срок действия и место размещения Положения.

4.1. Срок действия Положения определяется изменениями действующего законодательства в области образования, локальными нормативными актами Академии.

4.2. Действующий утвержденный оригинал Положения размещается в отделе кадров. Копия Положения хранится на факультета СПО.

4.3. Электронный вариант Положения размещается в Учебно - методическом центре РМАТ.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА»
ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Утверждено
решением Учёного совета
протокол № _____ от «__» _____ 2016

Согласовано:
Проректор
по УМР Н.Н.Лагусева
«__» _____ 2016г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОП.14 «Введение в специальность»
43.02.11 Гостиничный сервис**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 «Введение в специальность» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) к минимуму содержания и уровню подготовки дипломированного специалиста по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Рабочая программа предназначена для обучения обучающихся факультета среднего профессионального образования Российской международной академии туризма, изучающих данную дисциплину в качестве обязательной дисциплины профессиональной подготовки.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании Совета факультета СПО.
Протокол № ____ от «__» _____ 2016г.

СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета СПО
_____ Г.И.Зорина
«__» _____ 2016г

Составитель (автор):

Баякаева А.Б., преподаватель профессиональных дисциплин

Система менеджмента качества Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин на факультете среднего профессионального образования	П СМК 02-16 Издание 1
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------

СОДЕРЖАНИЕ

тр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Система менеджмента качества Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин на факультете среднего профессионального образования	П СМК 02-16 Издание 1
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Введение в специальность

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «**Введение в специальность**» (далее - программа) – является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД).

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области гостиничного сервиса при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Дисциплина «Введение в специальность» относится к общепрофессиональному циклу дисциплин ОПОП, объем часов на данную дисциплину взят из общего количества часов вариативной части.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- вести деловую переписку по всем нормам деловой этики;
- заполнять дневник по практике;
- использовать полученные знания для расширения профессионального кругозора;
- оперативно найти необходимую для обучения информацию с использованием современных компьютерных технологий;
- создать и провести презентацию;
- выглядеть на занятиях в соответствии с требованиями, предъявляемыми к работникам гостиничного сервиса;
- анализировать и углублять информацию, полученную на занятиях.

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

Система менеджмента качества Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин на факультете среднего профессионального образования	П СМК 02-16 Издание 1
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------

- основные и профессиональные компетенции по обучаемым специальностям и профессиям;
 - международные и российские профессиональные сообщества и организации;
 - стандарты обслуживания в гостиницах различных категорий и первичные критерии их оценки;
 - крупнейшие гостиницы, международные гостиничные цепи, тенденции развития гостиничного хозяйства;
 - крупнейшие гостиничные цепи, управляемые по договору, а так же с использованием франчайзинга;
 - источники получения достоверной профессиональной информации;
- нормы поведения, требования, предъявляемые потенциальными работодателями.

1.4. Использование часов вариативной части ОПОП

п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Формирование у учащихся понимания значимости своей профессии.	Основы гостеприимства, необходимые компетенции, знания и качества необходимые для успешной работы в гостиничном сервисе.	8	Формирование управленческих компетенций по профилю специальности
2	Интеграция учащихся в профессиональное сообщество	Международные организации, профессиональные сообщества	4	Российская интеграция в мировое сообщество
3	Умение анализировать	Российская и международная	4	Международные стандарты образования

Система менеджмента качества Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин на факультете среднего профессионального образования	П СМК 02-16 Издание 1
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------

	ситуацию	классификация средств размещения.		
4	Углубленные знания современной профессиональной среды	Гостиницы, гостиничные цепи, современные тенденции.	6	Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
5	Точность и правильность выбора применения рациональных методов и способов решения профессиональных задач.	Управление качеством в индустрии гостеприимства	2	Необходимость выпуска высококвалифицированного специалиста
6	Понимание учащимися информации используемой в профессиональной среде	Франчайзинг и контрактное управление	4	Формирование профессионального понятийного аппарата у учащихся
7	Навыки успешной презентации	Выставочная деятельность в сфере гостеприимства, российский и зарубежный	6	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной

Система менеджмента качества Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин на факультете среднего профессионального образования	П СМК 02-16 Издание 1
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------

		опыт		деятельности.
8	Ведение профессиональной документации. Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Ведение документации учащимися (дневник, отчет, домашнее задание)	8	Введение ФГОС -3.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 63 часа, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 42 часа;
 самостоятельной работы обучающегося – 21 часа.

Система менеджмента качества Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин на факультете среднего профессионального образования	П СМК 02-16 Издание 1
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	63
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	18
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	21
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
домашняя работа	21
Итоговая аттестация в форме контрольной работы	

2.2. Тематический план и

содержание учебной дисциплины «Введение в специальность»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Концепции гостиниц и гостеприимства	Содержание	18	
	Введение.	6	1
	Гостиничная продукция и рынки.		2
	Политика, философия и стратегия гостиниц		2
	Практические занятия	6	
	Составление таблицы трех этапов путешествий		
	Составление таблицы характеристик размещения в отдельных европейских странах		
	Разбор гостиницы как рыночное понятие		
	Самостоятельная работа	6	
	Путешествия и гостиницы в Великобритании в 1990-х гг		
	Путешествия и гостиницы в Америке в 1990-х гг		
Тема 2. Структура гостиничной индустрии	Содержание	15	
	«Маленькая» гостиница	6	2

		Гостиничные группы		2
		Международные гостиничные операции		2
		Практические занятия	4	
		Составление схем организационной структуры маленькой гостиницы		
		Проведение сравнительного анализа ведущих европейских групп гостиниц		
		Самостоятельная работа	5	
		Общая вместимость гостиниц и других подобных заведений на 2010 г		
		Загруженность в гостиницах некоторых стран на 2010 г		
Тема 3. Гостиница и ее функции: обслуживание гостей		Содержание	15	
		Номера и места	6	2
		Питание и напитки		2
		Различные услуги, предоставляемые гостям		2
		Практические занятия	4	
		Составление таблицы по данным продажи номеров		
		Разбор таблицы о суммах, выплачиваемых служащим в номерах.		
		Самостоятельная работа	5	
		Ведущие гостиничные группы по всему миру		
	Ведущие гостиничные группы в Европе			

Тема 4. Дополнительные услуги гостиницы	Содержание		7	
		Маркетинг	2	2
		Владение и управление имуществом		2
		Финансы и бухгалтерский учет		2
	Самостоятельная работа		5	
		Ведущие гостиничные консорциумы		
		Международные отчеты		
Тема 5. Люди и процедуры	Содержание		13	
		Организация гостиницы	4	
		Укомплектование гостиницы персоналом		
		Эффективность работы гостиницы		
	Практические занятия		4	
		Составление схемы структуры крупной гостиницы		
		Разбор таблицы перечня обязанностей по обучению в группе гостиниц		
	Самостоятельная работа		5	
	Организации гостиничного бизнеса. Периодические издания по гостиничному бизнесу.			
Всего			63	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

Система менеджмента качества Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин на факультете среднего профессионального образования	П СМК 02-16 Издание 1
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------

самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3 – продуктивный (планирование и

Система менеджмента качества Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин на факультете среднего профессионального образования	П СМК 02-16 Издание 1
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------

- 22 -

- 22 -

- 22 -

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Введение в специальность»

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- компьютерный стол, интерактивная доска (или экран), компьютер для преподавателя;
- компьютерные столы, компьютеры для обучающихся;
- комплект форм, бланков;
- электронные видеоматериалы;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- компьютеры для оснащения рабочего места преподавателя и обучающихся;
- технические устройства для аудиовизуального отображения информации;
- аудиовизуальные средства обучения;
- интерактивная доска;
- принтер лазерный;
- сканер;
- локальная сеть;
- телефон;
- подключение к глобальной сети Интернет;

При проведении практических занятий в рамках освоения учебной дисциплины «Введение в специальность» в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы.

По окончании изучения предлагается контрольная работа

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Система менеджмента качества Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин на факультете среднего профессионального образования	П СМК 02-16 Издание 1
- 23 -	- 23 -
- 23 -	

Основные источники:

Законодательные акты и документы

1. ГОСТ Р 51185-98 Туристские услуги
2. ГОСТ Р 50645-94 Туристско-экскурсионное обслуживание
3. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1 (в ред. Федеральных законов от 09.01.1996 г. – 25.10.2007 г.)
4. Кодекс РФ «Об информации, информатизации и защите информации от 25.01.1995 г.
5. Международные гостиничные правила, одобренные Советом Международной гостиничной ассоциации (2 ноября 1981 года)
6. Межрегиональная гармонизация критериев гостиничной классификации на основе классификационных стандартов, одобренная региональными комиссиями ВТО в 1989 году
7. Постановление Правительства РФ «Об утверждении правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации» от 25 апреля 1997 г. №490 (в ред. Постановления Правительства РФ от 02.10.1999г.-01.02.2005 г.)
8. Постановление Правительства РФ от 17 июля 1995 г. N 713 "Об утверждении Правил регистрации и снятия граждан Российской Федерации с регистрационного учета по месту пребывания и по месту жительства в пределах Российской Федерации и перечня должностных лиц, ответственных за регистрацию"
9. Постановление Правительства Москвы от 18 июля 2006г № 516-ПП «О неотложных мерах по стимулированию развития гостиничного хозяйства города Москвы»
10. Приказ Федерального агентства по туризму «Об утверждении системы классификации гостиниц и других средств размещения» от 21 июля 2005 г. №86.
11. Постановление Правительства РФ от 04.07.1992 №470 «Об утверждении перечня территорий Российской Федерации с регламентированным посещением для иностранных граждан» (с изменениями);
12. Постановление Правительства РФ от 11.10.2002 №754 «Об утверждении перечня территорий, организаций и объектов, для въезда на которые иностранным гражданам требуется специальное разрешение» (с изменениями);

Система менеджмента качества Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин на факультете среднего профессионального образования	П СМК 02-16 Издание 1
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------

- 24 -

- 24 -

- 24 -

13. Правилами осуществления миграционного учета иностранных граждан и лиц без гражданства в Российской Федерации, утвержденными Постановлением Правительства РФ от 15.01.2007 №9

14. Федеральным законом от 25.07.2002 №115-ФЗ «О правовом положении иностранных граждан в Российской Федерации» (с изменениями)

15. Федеральным законом от 18.07.2006 №109-ФЗ «О миграционном учете иностранных граждан и лиц без гражданства в Российской Федерации»

Учебники и учебные пособия:

1. Тимохина Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов. – М.: ИД «ФОРУМ» - ИНФРА-М 2009

2. Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах. – М.: 2-е издание, Издательский центр «Академия», 2010

3. Косолапов А.Б., Елисеева Т.И. «Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства». /Учебное пособие. – М.: КноРус, 2007.

4. Котлер Ф., Боун ДЖ., Менкез Дж. Маркетинг. Гостеприимство и туризм. /Учебное пособие. – М.: «Юнити», 2007

5. Сорокина А.В. «Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах». /Учебное пособие. – М.: Инфра-М, 2007

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Зайцева Н.А. Менеджмент в сервисе и туризме. Издательство «ФОРУМ» 2009. - 367 с.

2. Лесник А.Л.. Международная система классификации отелей: М.: Проф.ОбрИздат, 2003. - 320с.

3. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. – М.: Издательский центр «Академия», 2007

4. Туризм и гостиничное хозяйство: Учебник./ Под ред. Проф. Чудновского А.Д.

Система менеджмента качества Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин на факультете среднего профессионального образования	П СМК 02-16 Издание 1
- 25 -	- 25 -
- 25 -	

М.: Ассоциации авторов издателей «Тандем»; Издательство «Экмос», 2000.

6. «Практика работы службы хаускипинг для успешной деятельности гостиницы»
Специальное отраслевой городской информационный и методический ежемесячный журнал
«ПЯТЬ ЗВЕЗД» , Москва 2010. Сенин В.С., Денисенко А.В. Гостиничный бизнес:
классификация гостиниц и других средств размещения: Учеб. Пособие. – М.: Финансы и
статистика, 2006 – 144 с.

5.

Отечественные журналы:

1. «Отель»
2. «Пять звезд»
3. «Гостиница и ресторан»
4. «PRO - отель»
5. «Информационные технологии»

Интернет-ресурсы

1. <http://www.travelmole.com>
2. www.hotelnews.ru
3. <http://www.stonef.ru/history.htm>
4. <http://all-hotels.ru>
5. <http://www.amadeus.ru/>
6. <http://www.gaomoskva.ru>