

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ермакова Виктория Павловна

Должность: Директор школы авангардного гостеприимства и инноваций (ШАГИ)

Сочи), проректор

Дата подписания: 01.06.2026 13:40:44

Уникальный программный ключ:

e54076e55b73117661ddd57c83d3b08d1fdef5de

Министерство образования и науки РФ

Федеральное государственное бюджетное учреждение высшего образования

«Сочинский государственный университет»

Центр дополнительного профессионального образования



Проректор И.В. Гайдамашко

2022

ОДОБРЕНА

Решением Ученого совета СГУ

Протокол № 10 от 31
марта 2022

Программа дополнительного профессионального образования

«Организация и управление в гостиничной деятельности» (256 часов)

Разработчик программы:

Сердюкова Надежда Константиновна

к.э.н., доцент

Сочи – 2022

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ.

Категории слушателей, на обучение которых рассчитана программа повышения квалификации (далее – программа): специалисты и предприниматели в сфере гостеприимства.

Сфера применения – технологическая, организационно-управленческая и сервисная деятельность на предприятиях индустрии гостеприимства. Цель программы – формирование у слушателей профессиональных компетенций, знаний, навыков и умений, необходимых для профессиональной деятельности в области менеджмента в гостиничном бизнесе, соответствующих международным стандартам и требованиям российского рынка, которые необходимы для успешной работы в индустрии гостеприимства

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОГРАММЕ

Нормативный срок освоения программы – 256 часов.

Форма обучения – с отрывом от работы.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Слушатель, освоивший программу, должен обладать следующими универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями (табл. 1).

Таблица 1 – Результаты освоения программы переподготовки

Индикатор ¹ и наименование компетенции	Индикатор достижения
Универсальные компетенции	
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	УК-1.1. Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методологии системного подхода для решения профессиональных задач.
	УК-1.2. Анализирует и систематизирует разнородные данные, осуществляет процедуры анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности.
	УК-1.3. Применяет навыки научного поиска и практической работы с источниками информации; методами принятия решений.
Общепрофессиональные компетенции	
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания.	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
	ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
	ОПК-1.3. Использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

¹ В соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», утв. приказом Минобрнауки России от 8.06.2017 г. № 515.

Индикатор ¹ и наименование компетенции	Индикатор достижения
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
	ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
	ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы).
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.
	ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн-технологий.
	ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности.	ОПК-5.1. Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
	ОПК-5.2. Принимает экономически обоснованные решения.
	ОПК-5.3. Обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.	ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.
	ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.
	ОПК-6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.
ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполненных норм и правил охраны труда и техники безопасности.	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
	ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Индикатор ¹ и наименование компетенции	Индикатор достижения
Профессиональные компетенции	
ПКУВ-1. Способен организовывать работу по подтверждению соответствия средств размещения государственным правилам классификации	ПКУВ-1.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности
	ПКУВ-1.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности
	ПКУВ-1.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности
ПКУВ-2. Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	ПКУВ-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений
	ПКУВ-2.2. Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса
	ПКУВ-2.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей
ПКУВ-3. Способен осуществлять управление ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания	ПКУВ-3.1. Осуществляет сбор и анализ данных о ресурсах средств размещения и предприятий общественного питания, их структурных подразделений
	ПКУВ-3.2. Участвует в разработке планов управления ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания
	ПКУВ-3.3. Организует оценку эффективности использования ресурсов средств размещения и предприятий общественного питания
ПКУВ-4. Способен обеспечивать координацию деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства	ПКУВ-4.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства
	ПКУВ-4.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства
	ПКУВ-4.3. Определяет выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства
ПКУВ-5. Способен анализировать экономические результаты деятельности средств размещения и предприятий общественного питания	ПКУВ-5.1. Организует сбор и анализ данных об экономических результатах деятельности средств размещения и предприятий общественного питания
	ПКУВ-5.2. Обеспечивает разработку и реализацию планирования экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания
	ПКУВ-5.3. Применяет специализированные методы и программные продукты для оценки экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания

Индикатор ¹ и наименование компетенции	Индикатор достижения
ПКУВ-6. Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта.	ПКУВ-6.1. Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий.
	ПКУВ-6.2. Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания.
	ПКУВ-6.3. Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.

Результаты освоения программы переподготовки в части формирования профессиональных компетенций соответствуют трудовым функциям руководителей предприятия индустрии гостеприимства (табл.2).

Таблица 2 – Соответствие формируемых профессиональных компетенций программы переподготовки требованиям профессиональных стандартов

Название профстандарта	Обобщенная трудовая функция	Трудовые функции	Соответствие формируемых компетенций ОП
33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ²	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПКУВ-3, ПКУВ-4
		Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПКУВ-1, ПКУВ-2, ПКУВ-6
		Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПКУВ-5
33.008 Руководитель предприятия питания ³	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПКУВ-3, ПКУВ-4
		Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПКУВ-5

² Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» № 467. Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты от 07.05.2015 № 282н.

³ Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» № 468. Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты от 07.05.2015 № 281н.

4. МАТРИЦА СОПРЯЖЕНИЯ ДИСЦИПЛИН И КОМПЕТЕНЦИЙ.

№ п/п	Дисциплины/компетенции	УК-1	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ПКУВ-1	ПКУВ-2	ПКУВ-3	ПКУВ-4	ПКУВ-5	ПКУВ-6
1	Информационные технологии в гостиничной деятельности		X												
2	Комплексная безопасность услуг в индустрии гостеприимства								X						
3	Маркетинг и продажи услуг гостеприимства					X									
4	Менеджмент на предприятиях сферы гостеприимства			X								X	X		X
5	Организация гостиничного дела														
6	Организация досуга гостей									X	X				
7	Технологии работы службы приема и размещения современного отеля										X				X
8	Организация работы хозяйственной службы										X				X
9	Организация санаторно-курортной деятельности			X											X
10	Организация и технологии питания в гостиницах														
11	Правовые основы гостиничной деятельности												X		X
12	Санитарно-гигиенические нормы и требования в гостиничном бизнесе				X			X							
13	Стандартизация и управление качеством в сфере гостеприимства				X						X				
14	Управление персоналом в гостиничном бизнесе			X											
15	Финансово-экономический анализ деятельности средств размещения						X								
16	Курсовая работа	X	X	X	X	X	X	X	X						
17	Итоговый экзамен	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

5. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН.

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин и тем	Всего часов	В том числе:			Формы контроля
			Лекции	Практические, лабораторные, семинары	Самостоятельная работа слушателя (СРС)	
1	Информационные технологии в гостиничной деятельности	16	4	8	4	-
1.1	Автоматизация и цифровизация работы гостиниц. Общие понятия и основные программные продукты. PMS	4	2	2	-	-
1.2	Интернет-технологии в гостиничной деятельности. Создание веб-сайта гостиницы	6	2	2	2	-
1.3	Цифровые технологии бронирования и продажи гостиничных услуг. Модуль бронирования для веб-сайта отеля	4	-	2	2	-
1.4	Интеграция информационных систем гостиниц с внешними информационными системами. Зачет	2	-	2	-	Зачет
2	Комплексная безопасность услуг в индустрии гостеприимства	12	8	4	-	-
2.1	Теоретические основы безопасности в индустрии гостеприимства.	2	2	-	-	-
2.2	Потенциальные опасности и риски и меры по их минимизации в гостиничной деятельности.	3	2	1	-	-
2.3	Система менеджмента безопасности гостиничных предприятий. Охрана и безопасность труда	4	2	2	-	-
2.4	Обследования условий безопасности ресурсов гостиничной услуги. Зачет	3	2	1	-	-
3	Маркетинг и продажи услуг гостеприимства.	16	8	6	-	2
3.1	Основы маркетинга в индустрии гостеприимства. Система продвижения: интегрированные маркетинговые коммуникации.	3	2	1	-	-
3.2	Сбытовая политика гостиницы: технологии электронной коммерции в гостиничном бизнесе (b2b)	4	2	2	-	-
3.3	Сайт отеля как инструмент электронной коммерции (b2c). Диагностика и выявление проблем в работе сайта отеля при онлайн	4	2	2	-	-

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин и тем	Всего часов	В том числе:			Формы контроля
			Лекции	Практические, лабораторные, семинары	Самостоятельная работа слушателя (СРС)	
	продажах					
3.4	Эффективные каналы продвижения отеля. SMM маркетинг. Планирование и контроль реализации мероприятий продвижения.	3	2	1	-	-
	Промежуточный контроль	2	-	-	-	Экзамен
4	Менеджмент на предприятиях сферы гостеприимства	24	8	8	6	2
4.1	Организация и управление гостиницами. Понятие функций управления	4	2	2	-	-
4.2	Функция планирования. Оперативное и стратегическое планирование в гостинице.	6	2	2	2	-
4.3	Характеристика методов управления. Понятие и классификация методов и стилей управления.	6	2	2	2	-
4.4	Экономические методы управления. Организационно-административные методы управления. Социально-психологические методы управления.	6	2	2	2	-
	Промежуточный контроль	2	-	-	-	Экзамен
5	Организация гостиничного дела	20	8	6	4	2
5.1.	Современный рынок туризма и гостеприимства. Перспективы и тренды развития гостиничного бизнеса	2	2	-	-	-
5.2.	Нормативно-правовая база гостиничной деятельности	6	2	2	2	-
5.3.	Типология и классификация средств размещения в России	6	2	2	2	-
5.4.	Организационная структура гостиничного предприятия. Координация работы основных служб отеля	2	2	-	-	-
	Промежуточный контроль	2	-	-	-	Экзамен
6	Организация досуга гостей	16	8	4	4	-
6.1	Современные концепции досуга и досуговой деятельности	2	2	-	-	-
6.2	Основные компоненты досуговой деятельности	2	2	-	-	-
6.3	Технология досуговой деятельности. Игра и праздник в структуре досуговой программы	4	-	2	2	-

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин и тем	Всего часов	В том числе:			Формы контроля
			Лекции	Практические, лабораторные, семинары	Самостоятельная работа слушателя (СРС)	
6.4	Понятие гостиничной анимации и ее роль в организации обслуживания туристов	2	-	-	2	-
6.5	Организация анимационной деятельности на предприятиях индустрии гостеприимства	2	2	-	-	-
6.6	Управление персоналом анимационной службы	2	2	-	-	-
6.7	Составление анимационных программ для разных категорий гостей. Зачет.	2	-	2	-	Зачет
7	Технологии работы службы приема и размещения современного отеля	16	6	6	2	2
7.1	Функции службы приема и размещения	2	1	1	-	-
7.2	Технология организации работы фронт-офиса	4	1	1	2	-
7.3	Функциональные обязанности специалиста по работе с УФМС	2	1	1	-	-
7.4	Технология организации работы службы бронирования	4	1	1	2	-
7.5	Технология работы службы консьержей.	2	1	1	-	-
7.6	Работа с жалобами и конфликтными ситуациями	4	1	1	-	-
	Промежуточный контроль	2	-	-	-	Экзамен
8	Организация работы хозяйственной службы	12	4	4	2	2
8.1	Функции службы уборки помещений	1	1	1	-	
8.2	Технология уборки номеров	3	1	1	1	
8.3	Стандарт оснащения номера	2	1	1	1	
8.4	Технология работы бельевой службы. Зачет	2	1	1	-	Зачет
9	Организация санаторно-курортной деятельности	10	4	4	2	-
9.1	Специфика и классификация санаторно-курортных услуг	6	2	2	-	-
9.2	Виды медицинских услуг как целевой части санаторного продукта	4	-	2	2	-
9.3	Лицензирование в санаторно-курортной деятельности. Зачет	2	2	-	-	Зачет
10.	Организация и технологии питания в гостиницах	20	12	6	-	2
10.1	Современные форматы и	2	2	-	-	-

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин и тем	Всего часов	В том числе:			Формы контроля
			Лекции	Практические, лабораторные, семинары	Самостоятельная работа слушателя (СРС)	
	технологии в индустрии питания. Классификация предприятий питания					
10.2	Региональная кухня и использование отечественных продуктов. Импортозамещение в ресторанном бизнесе	2	1	1	-	-
10.3	Организация работы ресторана: (фронт-хауз, бэк-хауз). Составление меню	3	2	1	-	-
10.4	Основы винного этикета	2	1	1	-	-
10.5	Гастрономия и вино	2	1	1	-	-
10.6	Виды кейтерингового обслуживания в индустрии гостеприимства	2	1	1	-	-
10.7	Организация обслуживания массовых мероприятий. Банкеты и конференции	2	2	1	-	-
10.8	Протокол обслуживания в общественном питании. Стандарты сервиса	2	2	-	-	-
10.9	Промежуточный контроль	2	-	-	-	Экзамен
11	Правовые основы гостиничной деятельности	8	4	4	-	-
11.1	Правовое и государственное регулирование гостиничной деятельности в России.	2	1	1	-	-
11.2	Гостиничная деятельность как сфера предпринимательской деятельности.	2	1	1	-	-
11.3	Правовое регулирование взаимоотношений в гостиничной деятельности.	2	1	1	-	-
11.4	Правовое регулирование ответственности в гостиничной деятельности. Зачет.	2	1	1	-	Зачет
12	Санитарно-гигиенические нормы и требования в гостиничном бизнесе	16	8	6	-	2
12.1	Санитарно-гигиенические риски в сфере туризма и гостеприимства, обусловленные ими современные проблемы	2	1	1	-	-
12.2	Эпидемический процесс в условиях урбанизированных и природных территорий, современные причины, факторы, движущие силы эпидемического процесса при	3	2	1	-	-

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин и тем	Всего часов	В том числе:			Формы контроля
			Лекции	Практические, лабораторные, семинары	Самостоятельная работа слушателя (СРС)	
	развитой сфере гостеприимства					
12.3	Технические регламенты, ГОСТы, санитарные нормы и правила. ХАССП, Кодекс Алиментариус	7	3	2	-	-
12.4	Производственный контроль в гостиничном бизнесе, профилактика нарушений санитарно-гигиенических требований	6	2	2	-	-
	Промежуточный контроль. Экзамен.	2	-	-	-	Экзамен
13	Стандартизация и управление качеством в сфере гостеприимства	16	8	8	-	-
13.1	Система менеджмента качества	4	2	2	-	-
13.2	Стандарты гостиничных услуг. Понятие СОП	4	2	2	-	-
13.3	Качество услуг и обслуживания как объекты управления.	4	2	2	-	-
13.4	Оценка и прогнозирование качества обслуживания в гостиничном бизнесе.	2	1	1	-	-
13.5	Методологические основы управления и контроля качества.	2	1	1	-	Зачет
14	Управление персоналом в гостиничном бизнесе	16	8	6	-	2
14.1	Понятие и виды общения. Функции и трудности общения. Характеристика профессионального общения. Формальное и неформальное общение, их особенности и значение в управлении. Этика делового общения. Управленческое общение. Психология переговорного процесса	4	2	2	-	-
14.2	Особенности системы управления и мотивации персонала в гостиничном бизнесе.	4	2	2	-	-
14.3	Методы управления персоналом и специфика их использования на предприятиях гостиничной сферы	4	2	2	-	-
14.4	Порядок отбора и приема на работу сотрудников гостиничной отрасли	2	2	-	-	-
14.5	Промежуточный контроль	2	-	-	-	Экзамен
15	Финансово-экономический анализ деятельности средств размещения	18	8	8	-	2

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин и тем	Всего часов	В том числе:			Формы контроля
			Лекции	Практические, лабораторные, семинары	Самостоятельная работа слушателя (СРС)	
15.1	Анализ загрузки	2	1	1	-	-
15.2	Анализ доходов	2	1	1	-	-
15.3	Формирование себестоимости услуг размещения	2	1	1	-	-
15.4	Анализ расходов	2	1	1	-	-
15.5	Производственная программа в сфере гостеприимства	2	1	1	-	-
15.6	Имущество предприятий в сфере гостеприимства	2	1	1	-	-
15.7	Ценообразование в сфере гостеприимства	2	1	1	-	-
15.8	Промежуточный контроль	2	-	-	-	Экзамен
16	Курсовая работа	20				Зачет с оценкой
17	Защита итоговой работы					Проектный кейс
	Итого	256				

6. ИСТОЧНИКИ.

Литература по дисциплине «Маркетинг и продажи услуг гостеприимства».

1. Баумгартен Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия. Практикум /Л. В. Баумгартен. - Москва : Вузовский учебник, ИНФРА-М, 2016. - 216 с. - 978-5-9558-0425-5. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/502143> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
2. Голова, А. Г. Управление продажами : учебник / А. Г. Голова. -Москва : Дашков и К, 2017. - 279 с. - 978-5-394-01975-3. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/414918> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
3. Джоббер, Д. Продажи и управление продажами : учебное пособие для вузов / Д. Джоббер, Дж. Ланкастер. -Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 621 с. - 5-238-00465-6. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/81832.html> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
4. Жданова, Т. С. Технологии продаж : учебное пособие для бакалавров / Т. С. Жданова. -Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. - 184 с. - 978-5-394-0219-8. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/75196.html> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
5. Жданова, Т. С. Технология продаж и продвижения турпродукта : учебное пособие для СПО / Т. С. Жданова, В. О. Кориопова. -Саратов : Профобразование, 2019. - 98 с. - 978-5-4488-0273-7. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/83347.html> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
6. Ключевская И. С. Маркетинг гостиничного предприятия : учебное пособие / И. С. Ключевская. - Москва :ИНФРА-М, 2019. - 236 с. - (Высшее образование:Бакалавриат). - URL: <http://znanium.com/catalog/product/982200> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
7. Корнеев, В. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе (2-е издание) : учебное пособие / В. С. Корнеев, Л. В. Семенова, И. И. Драгилева. -Калининград : Балтийский федеральный университет им. Иммануила Канта, 2011. - 172 с. - 978-5-9971-0179-4. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/24106.html> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
8. Корнеев, В. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : практикум / В. С. Корнеев, Л. В. Семенова, И. И. Драгилева. -Калининград : Балтийский федеральный университет им. Иммануила Канта, 2011. - 74 с. - 978-5-9971-0178-7. - URL:

<http://www.iprbookshop.ru/7354.html> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

9. Котлер, Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм : учебник для студентов вузов / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз; пер. с англ. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2005г. – (Серия «Зарубежный учебник»). – 978-5-238-01263-6.
10. Маркетинг туризма и гостеприимства: практика, анализ, стратегии: учебно-методическое пособие для студентов 3-го курса всех форм обучения по направлению подготовки бакалавров ГОС ВПО 100200 "Туризм" и ФГОС ВПО 100400 "Туризм" / [авт. сост. Л. М. Романова, М. К. Каранович] ; Министерство образования и науки РФ, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Сочинский государственный университет", Факультет туризма и сервиса. - Сочи: РИЦ ФГБОУ ВПО "СГУ", 2013. - 319, [1] с.
11. Муртузалиева Т. В. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма : учебно-практическое пособие / Муртузалиева Т. В., Розанова Т. П., Тарасенко Э. В. - Москва : Дашков и К, 2017. - 166 с. - ISBN 978-5-394-02710-9. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/937237> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
12. Организация продаж гостиничного продукта : учебное пособие для СПО / Л. В. Семенова, В. С. Корнеев, И. И. Драгилева, В. О. Кориопова. –Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. – 86 с. – 978-5-4486-0600-7, 978-5-4488-0233-1. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/44183.html> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
13. Прончева, О. К. Технологии продажи в гостиничном деле и туризме : учебное пособие / О. К. Прончева. –Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2012. – 82 с. – 978-5-93252-258-5. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/18262.html> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
14. Пузыня, Т. А. Технология продаж спортивно-оздоровительных услуг : практикум / Т. А. Пузыня. –Великие Луки : Великолукская государственная академия физической культуры и спорта, 2012. – 62 с. – 2227-8397. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/45238.html> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
15. Семенова, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / Л. В. Семенова, С. В. Корнеев, И. И. Драгилева. –Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 205 с. – 978-5-394-02545-7. – URL:

<http://www.iprbookshop.ru/75217.html> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

16. Управление продажами : учебник / под общ.ред. С.В. Земляк. – Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2019. – 300 с. – URL: <http://znanium.com/catalog/product/1019525> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

17. Шпырня, О. В. Маркетинг в индустрии туризма и гостеприимства : учебное пособие для обучающихся по направлениям подготовки бакалавриата «Туризм» и «Гостиничное дело» / О. В. Шпырня. –Краснодар, Саратов : Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 119 с. – 978-5-93926-323-8. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/78034.html> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

18. Казаков Сергей Петрович Сущность и специфика формирования инновационного маркетинга в сфере гостеприимства и туризма // В кн.: Менеджмент, финансы, маркетинг: Статья / Казаков С.П. - М.:ИИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016: - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/561287>

19. Наумов Владимир Николаевич Маркетинг: Учебник / Наумов В.Н. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 320 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование:Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-16-010921-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/505620>

20. Рожков Илья Вячеславович Продуктовые и процессные инновации в маркетинге: Монография / Н.С. Перекалина, С.П. Казаков, И.В. Рожков. - М.: ИИЦ РИОР: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 250 с.: 60х88 1/16. - (Наука и практика). (обложка) ISBN 978-5-369-01212-3 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/408880>

21. Рыжикова Тамара Николаевна Маркетинг: экономика, финансы, контроллинг : учеб.пособие / Т.Н. Рыжикова. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 225 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/24399. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/763670>

Литература по дисциплине «Менеджмент на предприятиях сферы гостеприимства. Организация и управление гостиницами».

1. Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием : учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. –Москва : Логос, Университетская книга, 2008. – 320 с. – 978-5-98704-272-7. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/9062.html> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

2. Дмитриева Н. В. Гостиничный менеджмент : учебное пособие / Дмитриева Н. В., Зайцева Н. А., Огнева С. В., Ушаков Р. Н. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2015. - 384 с. - 978-5-98281-410-4. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/473497> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3. Овчаренко, Н. П Организация гостиничного дела : учебное пособие для бакалавров / Н. П Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. - Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 204 с. – 978-5-394-02514-3. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/75213.html> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
4. Скобкин С. С. Менеджмент в туризме : учебное пособие / С.С. Скобкин. - Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 448 с. - 978-5-9776-0020-0. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/389982> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
5. Скобкин С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учебное пособие / Скобкин С.С. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2016. - 496 с. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/554704> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
6. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. – Москва : ИНФРА-М, 2019. – 320 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – URL: <http://znanium.com/catalog/product/1023718> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

Литература по дисциплине «Организация досуга гостей».

1. Асанова И.М. Организация культурно-досуговой деятельности: учебник для вузов по направлению подготовки «Сервис» / И.М. Асанова, С.О. Дерябина. – М.: Академия, 2011, 2012. – 191 с.
2. Третьякова Т.Н. Анимационная деятельность в социально-культурном сервисе и туризме: учебное пособие для вузов / Т.Н. Третьякова. – М.: Academia, 2008. – 269 с.
3. Гальперина Т.И. Режиссура культурно-досуговых программ в работе менеджера туристской анимации: учебное пособие / Т.И. Гальперина. – М.: Советский спорт, 2006. – 164 с.

Литература по дисциплине «Организация работы службы приема и размещения».

1. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб. пособие для студ. вузов /Н.Ю. Арбузова.- М.: Издательский центр Академия, 2015.-224с.

2. Волков Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания: учебное пособие/ Ю. Ф. Волков. - Изд. 2-е. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2013. - 315с.
3. Ёхина, М.А. Прием, размещение и выписка гостей: учебное пособие ОУ СПО / М. А. Ёхина. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. - 208 с.
4. Ёхина М.А. Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения: учебное пособие для ОУ СПО. – Москва: Академия, 2017, - 304 с.
5. Ёхина М.А. Организация и контроль текущей деятельности работников службы бронирования и продаж: учебное пособие для ОУ СПО. – Москва: Академия, 2017, - 240 с.
6. Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах: учебное пособие для ОУ СПО. – Москва: Академия, 2019, - 240 с.
7. Ёхина М.А. Бронирование гостиничных услуг: учебное пособие для ОУ СПО. – Москва: Академия, 2016, - 244 с.
8. Кафидов, В. В. Современный менеджмент [Электронный ресурс]: учебник / В. В. Кафидов. - М.: Московский финансово-промышленный университет «Синергия», 2013. - (Академия бизнеса).
9. Корнеев Н.В. Технология гостиничного сервиса: учебник / Н.В. Корнеев. – М.: Академия, 2012. – 272 с.
10. Тимохина Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 352 с.

Литература по дисциплине «Организация работы хозяйственной службы».

1. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб. пособие для студ. вузов /Н.Ю. Арбузова.- М.: Издательский центр Академия, 2015.-224с.
2. Волков Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания: учебное пособие/ Ю. Ф. Волков. - Изд. 2-е. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2013. - 315с.
3. Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах: учебное пособие для ОУ СПО. – Москва: Академия, 2019, - 240 с.
4. Корнеев Н.В. Технология гостиничного сервиса: учебник / Н.В. Корнеев. – М.: Академия, 2012. – 272 с.
5. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: учебное пособие. - 9-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2011, -234 с.
6. Тимохина Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.

Нормативные документы по дисциплине «Организация санаторно-курортной деятельности».

1. Конституция Российской Федерации.
2. Федеральный Закон РФ «О природных лечебных ресурсах, лечебно-оздоровительных местностях и курортах» от 23 февраля 1995 года // Туристское законодательство России. 4.1: Законы РФ. М. 1997.
3. Федеральным законом "О лицензировании отдельных видов деятельности" от 8 августа 2001 г. N 128-ФЗ (Собрание законодательства РФ, 13.08.2001)
4. Приказ Минздрава РФ "Об организации лицензирования медицинской деятельности" от 26.07.2002 № 238.

Литература по дисциплине «Организация санаторно-курортной деятельности».

1. Барчуков, И. С. Санаторно-курортное дело: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 080500 «Менеджмент организации» и направлениям сервиса и туризма (10000) / И. С. Барчуков. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017.- 303 с. - ISBN 978-5-238-01100-8. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1028582> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст: электронный.
2. Марциян, А. А. Санаторно-курортное лечение: учебное пособие / А. А. Марциян, Л. А. Ласочкина, Ю. И. Пестеров. - Кемерово: Кемеровская государственная медицинская академия, 2006. - 104 с. - 2227-8397. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/6215.html> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.
3. Ветитнев, А. М. Организация санаторно-курортной деятельности: учебное пособие для обучения студентов вузов по направлению подготовки "Гостиничное дело" / А. М. Ветитнев, Я. А. Войнова. - Москва : Федеральное агентство по туризму, 2014. - 270 с. - Загл. с экрана. - ISBN 978-5-4365-0140-6. Режим доступа: https://www.russiatourism.ru/data/File/news_file/2014/Vetitnev_Organizatsia.pdf (дата обращения: 07.06.2019). - Режим доступа: свободный. - Текст : электронный.
4. Молчанов Г. И. Санаторно-курортное дело: учебник / Г. И. Молчанов, Н. Г. Бондаренко, И. Н. Дегтярева и др. - Москва: Альфа-М, 2010. - 400 с.: ил. - ISBN 978-5-98281-171-4. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/198145> (дата обращения: 07.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст: электронный

Литература по дисциплине «Организация специальных видов питания».

1. ФГОС СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (утвержден Министерством образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1565).

2. ПС «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н).

Литература по дисциплине «Основы работы в системах бронирования».

1. Бурунин О.А., Успенко А.А. Автоматизированная система управления гостиницей «Эдельвейс». Сочи: ФГБОУ ВО «СГУ», 2013.

Федеральное законодательство по дисциплине «Охрана труда и техника безопасности в гостеприимстве».

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 № 51-ФЗ (с последующими изм. и доп.).

2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26.01.1996 № 14-ФЗ (с последующими изм. и доп.).

3. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ. 30

4. Федеральный закон «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев и профзаболеваний» от 24.07.1998 N 125-ФЗ;

5. Федеральный закон «О специальной оценке условий труда» от 28.12.2013 N 426-ФЗ

6. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. № 69-ФЗ «О пожарной безопасности»;

Стандарты безопасности труда (ГОСТы) по дисциплине «Охрана труда и техника безопасности в гостеприимстве».

Общие положения. Термины и определения.

1. ГОСТ Р 12.0.001-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов безопасности труда. Основные положения (введен в действие Приказом Росстандарта от 19.09.2013 N 1074-ст) [переиздание: Май 2015]

2. ГОСТ 12.0.002-2014. Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Термины и определения (введен в действие Приказом Росстандарта от 19.10.2015 N 1570-ст)

Система управления охраной труда

3. ГОСТ Р 54934-2012/OHSAS 18001:2007. Национальный стандарт Российской Федерации. Системы менеджмента безопасности труда и охраны здоровья. Требования (введен в действие Приказом Росстандарта от 06.07.2012 N 154-ст)

4. ГОСТ Р 12.0.007-2009. Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению, оценке и совершенствованию (введен в действие Приказом Росстандарта от 21.04.2009 N 138-ст)

5. ГОСТ Р 12.0.008-2009. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов безопасности труда. Системы управления охраной труда в организациях. Проверка (аудит) (введен в действие Приказом Росстандарта от 10.08.2009 N 284-ст)
6. ГОСТ Р 12.0.009-2009. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда на малых предприятиях. Требования и рекомендации по применению (введен в действие Приказом Росстандарта от 10.08.2009 N 283-ст)
7. ГОСТ Р 12.0.010-2009. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов безопасности труда. Системы управления охраной труда. Определение опасностей и оценка рисков (введен в действие Приказом Росстандарта от 10.12.2009 N 680-ст)
8. ГОСТ 12.0.230-2007. Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Системы управления охраной труда. Общие требования [ред. от 31.10.2013] (введен в действие Приказом Росстандарта от 10.07.2007 N 169-ст)
9. ГОСТ 12.0.230.1-2015. Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Системы управления охраной труда. Руководство по применению ГОСТ 12.0.230-2007 (введен в действие Приказом Росстандарта от 09.06.2016 N 601-ст)
10. ГОСТ 12.0.230.2-2015. Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Системы управления охраной труда. Оценка соответствия. Требования (введен в действие Приказом Росстандарта от 09.06.2016 N 603-ст)
11. ГОСТ 12.0.230.3-2016. Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Системы управления охраной труда. Оценка результативности и эффективности (введен в действие Приказом Росстандарта от 31.05.2017 N 471-ст)

Организация обучения безопасности труда.

12. ГОСТ 12.0.004-2015. Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения [вместе с Программами обучения безопасности труда] (введен в действие Приказом Росстандарта от 09.06.2016 N 600-ст)

Опасные и вредные производственные факторы.

13. ГОСТ 12.0.003-2015. Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация (введен в действие Приказом Росстандарта от 09.06.2016 N 602-ст)

Обеспечение смывающими и обезвреживающими средствами.

14. Стандарт безопасности труда «Обеспечение работников смывающими и (или) обезвреживающими средствами» Утвержден Приказом Минздравсоцразвития России от 17.12.2010 N 1122н (ред. от 20.02.2014) – (СБТ-СОС.pdf)

Безопасность производственных процессов и оборудования. Общие требования.

15. ГОСТ 12.3.002-2014. Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности (введен в действие Приказом Росстандарта от 23.09.2015 N 1368-ст)

16. ГОСТ 12.2.003-91 (2001). Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта СССР от 06.06.1991 N 807) [переиздание: Август 2001]

Требования к рабочему месту при выполнении работ сидя/стоя.

17. ГОСТ 12.2.032-78. Система стандартов безопасности труда. Рабочее место при выполнении работ сидя. Общие эргономические требования (утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта СССР от 26.04.1978 N 1102) [переиздание: Апрель 2001]

18. ГОСТ 12.2.033-78 (2001). Система стандартов безопасности труда. Рабочее место при выполнении работ стоя. Общие эргономические требования (утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта СССР от 26.04.1978 N 1100) [переиздание: Апрель 2001]

Пожарная безопасность. Общие требования.

19. ГОСТ 12.1.033-81 (2001). Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Термины и определения (утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта СССР от 27.08.1981 N 4084 в ред. от 26.08.1983) [переиздание: Июнь 2001]

20. ГОСТ 12.1.004-91. Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования (утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта СССР от 14.06.1991 N 875 ред. от 01.10.1993)

21. ГОСТ Р 12.3.047-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность технологических процессов. Общие требования. Методы контроля (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.12.2012 N 1971-ст)

22. Правила противопожарного режима в Российской Федерации. ППР от 25.04.2012 № 390 (ред. от 20.09.2019 №1216)

Электробезопасность. Общие положения.

23. ГОСТ Р 12.1.009-2009. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Термины и определения (введен в действие Приказом Росстандарта от 10.12.2009 N 682-ст)

24. ГОСТ Р 12.1.019-2009. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты (введен в действие Приказом Росстандарта от 10.12.2009 N 681-ст)

Государственное управление и надзор за охраной труда.

25. Приказ Минтруда России от 29.12.2014 N 1197 «О проведении общероссийского мониторинга условий и охраны труда»

26. Постановление Правительства РФ от 27.12.2010 N 1160 «Об утверждении Положения о разработке, утверждении и изменении нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда»

27. Постановление Правительства РФ от 19.06.2012 N 610 «Об утверждении Положения о Министерстве труда и социальной защиты Российской Федерации»

28. Постановление Правительства РФ от 01.09.2012 N 875 «Об утверждении Положения о федеральном государственном надзоре за соблюдением трудового законодательства и иных нормативных правовых актов, содержащих нормы трудового права»

29. Приказ Роструда от 10.11.2017 N 655 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов) для осуществления федерального государственного надзора за соблюдением трудового законодательства и иных нормативных правовых актов, содержащих нормы трудового права»

Служба охраны труда в организации.

30. Постановление Минтруда России от 08.02.2000 N 14 «Об утверждении Рекомендаций по организации работы Службы охраны труда в организации»

31. Постановление Минтруда России от 22.01.2001 N 10 «Об утверждении Межотраслевых нормативов численности работников службы охраны труда в организациях»

32. Приказ Минздравсоцразвития России от 01.03.2012 N 181н «Об утверждении Типового перечня ежегодно реализуемых работодателем мероприятий по улучшению условий и охраны труда и снижению уровней профессиональных рисков»

33. Профессиональный стандарт «Специалист в области охраны труда» Утвержден Приказом Минтруда России от 04.08.2014 N 524н

Система управления охраной труда.

34. Приказ Минтруда России от 19.08.2016 N 438п «Об утверждении Типового положения о системе управления охраной труда + Типовое положение о СУОТ»

Комитет (комиссия) по охране труда и уполномоченный по охране труда.

35. Приказ Минтруда России от 24.06.2014 N 412п «Об утверждении Типового положения о комитете (комиссии) по охране труда + Типовое положение»

36. Постановление Минтруда РФ от 08.04.1994 N 30 «Об утверждении Рекомендаций по организации работы уполномоченного (доверенного) лица по охране труда профессионального союза или трудового коллектива + Рекомендации»

37. Постановление Исполкома ФНПР от 26.09.2007 N 4-6 «Методические рекомендации по организации наблюдения (контроля) за состоянием условий и охраны труда на рабочих местах уполномоченными (доверенными) лицами профессиональных союзов»

Оборудование специальных помещений.

38. Постановление Минтруда РФ от 17.01.2001 N 7 «Об утверждении Рекомендаций по организации работы кабинета охраны труда и уголка охраны труда + Рекомендации»

39. СП 44.13330.2011. Административные и бытовые здания. Актуализированная редакция СНиП 2.09.04-87 Утвержден приказом Минрегиона РФ от 27.12.2010 N 782

40. Приказ Минздравсоцразвития России от 05.03.2011 N 169н «Об утверждении требований к комплектации изделиями медицинского назначения аптечек для оказания первой помощи работникам»

Обучение и проверка знаний по охране труда.

41. Постановление Минтруда РФ и Минобразования РФ от 13.01.2003 N 1/29 «Об утверждении Порядка обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда работников организаций + Порядок обучения по охране труда и проверки знаний требований охраны труда»

42. ГОСТ 12.0.004-2015. Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения (вместе с Программами обучения безопасности труда)

43. Отраслевой руководящий документ РД 11 12.0035-94 «Система стандартов безопасности труда. Инструкция по охране труда. Требования к разработке, оформлению, изложению и обращению»

Расследование и учет несчастных случаев на производстве и профзаболеваний.

44. Постановление Правительства РФ от 15.12.2000 N 967 «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний + Положение»

45. Приказ Минздрава РФ от 28.05.2001 N 176 «О совершенствовании системы расследования и учета профессиональных заболеваний в Российской Федерации (вместе с Инструкцией о порядке применения Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.12.2000 N 967)»

46. Постановление Минтруда России от 24.10.2002 N 73 «Об утверждении форм документов, необходимых для расследования и учета несчастных случаев на производстве, и Положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях»

47. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 15.04.2005 N 275 «О формах документов, необходимых для расследования несчастных случаев на производстве»

48. Постановление Правительства РФ от 17.08.2007 N 522 «Об утверждении Правил определения степени тяжести вреда, причиненного здоровью человека + Правила»

49. Постановление Минтруда РФ от 18.07.2001 N 56 «Об утверждении временных критериев определения степени утраты профессиональной трудоспособности в результате несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний, формы программы реабилитации пострадавшего в результате несчастного случая на производстве и профзаболевания»

50. Постановление Минтруда РФ от 30.01.2002 N 5 «Об утверждении Инструкции о порядке заполнения формы программы реабилитации пострадавшего в результате несчастного случая на производстве и профессионального заболевания, утвержденной Постановлением Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 18 июля 2001 г. N 56»

Литература по дисциплине «Охрана труда и техника безопасности в гостеприимстве».

1. Гаранин Н. И. Менеджмент безопасности в туризме и гостеприимстве : учебник / Н. И. Гаранин. — М. : Советский спорт, 2005. — 225 с. — 2227-8397. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/57805.html> (дата обращения: 24.06.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.

2. Деятельность службы безопасности гостиницы : учебное пособие для студентов направления подготовки «Гостиничное дело», «Экономическая безопасность» / Е. И. Макринова, Е. С. Переверзева, В. В. Григорьева, Е. О. Святая ; под ред. Т. С. Кулакова. — СПб. : Интермедия, 2017. — 144 с. — 978-5-4383-0162-2. — URL:

<http://www.iprbookshop.ru/73640.html> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

3. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности : учеб. пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 136 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/25004. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/987113> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4. Чудновский А.Д. Безопасность бизнеса в индустрии туризма и гостеприимства: Учебное пособие / Чудновский А.Д., Белозерова Ю.М. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 335 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование) (Переплёт 7Б1) ISBN 978-5-8199-0502-9 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1002736> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

5. Нусс, Н. А. Безопасность в туризме : учебное пособие / Н. А. Нусс. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. — 68 с. — 978-5-7782-1594-8. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/44900.html>(дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

Федеральное законодательство по дисциплине «Правовые основы гостиничной деятельности».

1. Федеральный Закон РФ № 132-ФЗ от 24.11.1996 г. «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» // СЗ РФ. - 02.12.1996. - № 49. - ст. 5491.

2. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 № 1085 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации» //СЗ РФ. - 19.10.2015. - № 42. - ст. 5796.

Литература по дисциплине «Правовые основы гостиничной деятельности».

1. Давыдова, Н. Ю. Правовое обеспечение сервиса и туризма [Электронный ресурс] : практикум / Н. Ю. Давыдова. - Электрон. текстовые данные. - Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014. - 102 с. -2227-8397. -Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/33651.html> , по паролю. – Загл. с экрана.

2. Международный туризм [Электронный ресурс] : правовые акты / сост. Н. И. Волошин, М. В. Михайлов. - Электрон. текстовые данные. - М. : Российская международная академия туризма, Логос, 2014. - 576 с. - 978-5-98704-641-8. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51866.html> , по паролю. – Загл. с экрана.

3. Стригунова Д.П. Правовые основы гостиничного и туристского бизнеса: учебное пособие / Д.П. Стригунова. – 2-е изд., перераб. и доп.. – М. : КНОРУС, 2015. – 228 с.

4. Шанаурина Ю.В. Нормативно-правовое регулирование в гостиничном сервисе: учеб. пособие / Ю.В. Шанаурина. – М. : ФЛИНТА : МПСУ, 2015. – 256 с.

Литература по дисциплине «Протокол обслуживания в общественном питании».

1. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат).

2. Джум Т., Зайко Г. Современные формы и обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие. Серия: Бакалавриат. – М.: Издательство: Магистр, 2015

3. Сорокина А.В. Организация обслуживания и сопровождения в гостиницах и туристских комплексах. М., ИНФРА-М, 2006 г. – 208 с.

Федеральное законодательство по дисциплине «Санитарно-гигиенические нормы в гостиничном бизнесе».

4. Конституция Российской Федерации

5. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемическом благополучии населения»

6. Федеральный закон от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей и благополучии человека».

7. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания – СП 2.3.6.1079-01.

8. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 (ред. от 18.07.2019) "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации".

9. Порядок классификации объектов туристической индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями (Утвержден Приказом от 11 июля 2014 г. N 1215 Министерства культуры РФ)

Государственные стандарты по дисциплине «Санитарно-гигиенические нормы в гостиничном бизнесе».

10. ГОСТ 28681.0-90 «Стандартизация в сфере туристско-экскурсионного обслуживания. Основные положения»;

11. ГОСТ Р 53423-2009 Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения

12. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования

13. ГОСТ Р 56780-2015 Услуги средств размещения. Бизнес-услуги. Общие требования

14. ГОСТ Р 54600-2011. - Туристские услуги. Услуги турагентств. Общие требования (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 18.12.2011 N 734-ст)
15. ГОСТ Р 54601-2011. - Туристские услуги. Безопасность активных видов туризма. Общие положения (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 08.12.2011 N 735-ст)
16. ГОСТ Р 54604-2011. - Туристские услуги. Экскурсионные услуги. Общие требования (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 08.12.2011 N 738-ст)
17. ГОСТ Р 54605-2017. - Туристские услуги. Услуги детского туризма. Общие требования (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 31.10.2017 N 1562-ст)
18. ГОСТ Р 50690-2017. - Туристские услуги. Общие требования (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 31.10.2017 N 1561-ст)
19. ГОСТ Р 53522-2009. - Туристские и экскурсионные услуги. Основные положения (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 15.12.2009 N 772-ст)
20. Т Р 55881-2016. - Туристские услуги. Общие требования к деятельности горнолыжных комплексов (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 15.08.2016 N 907-ст)
21. ГОСТ Р 56197-2014 (ИСО 14785:2014). - Туристские информационные центры. Туристская информация и услуги приема. Требования. (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 30.10.2014 N 1457-ст)
22. ГОСТ Р 56221-2014. - Туристские услуги. Речные круизы. Общие требования. (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 11.11.2014 N 1541-ст) (ред. от 25.12.2015)
23. ГОСТ Р 56597-2015/ISO/TR 21102:2013. - Приключенческий туризм. Лидеры. Компетенция персонала. (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 28.09.2015 N 1398-ст)
24. ГОСТ Р 56642-2015. Туристские услуги. Экологический туризм. Общие требования. (утв. и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14.10.2015 N 1562-ст)
25. ГОСТ Р 56643-2015. - Туристские услуги. Личная безопасность туриста. (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 14.10.2015 N 1563-ст)
26. ГОСТ Р 57279-2016. - Туристские услуги. Оценка качества и безопасности предоставления услуг горнолыжных комплексов. (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2016 N 1745-ст)

27. ГОСТ Р 57280-2016. - Туристские услуги. Общие требования к предоставлению услуг горнолыжного туризма. (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2016 N 1746-ст)

28. ГОСТ Р 57286-2016. - Услуги социального туризма. Туристские услуги для людей пожилого возраста. Общие требования. (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 25.11.2016 N 1797-ст)

Межгосударственные стандарты по дисциплине «Санитарно-гигиенические нормы в гостиничном бизнесе».

29. ГОСТ 32611-2014 – Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов (введен в действие Приказом Росстандарта от 26.03.2014 № 228-ст).

30. ГОСТ 32612-2014. – Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования (введен в действие Приказом Росстандарта от 26.03.2014 № 228-ст).

31. ГОСТ 32613-2014. – Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования (введен в действие Приказом Росстандарта от 26.03.2014 № 228-ст).

Литература по дисциплине «Санитарно-гигиенические нормы в гостиничном бизнесе».

32. Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.М. Бондарук [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. – 136 с. – 978-985-503-644-0. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67624.html>, по паролю.

33. Джум Т. А. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. – Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2019. – 544 с. (Бакалавриат) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1010788>, по паролю.

34. Сыман К.Ж. Гигиена питания : учебно-методическое пособие / К.Ж. Сыман. – Алматы: Нур-Припт, 2016. – 104 с. – 9965-671-51-6. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/67037.html> (дата обращения: 10.04.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

35. Федорова Р.А. Санитария и гигиена при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий : учебно-методическое пособие / Р.А. Федорова. – Санкт-Петербург : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. – 44 с. – 2227-8397. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/68107.html> (дата обращения: 10.04.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

Литература по дисциплине «Стандартизация в сфере гостеприимства».

1. Положение о классификации гостиниц, утвержденное постановлением Правительства РФ от 16.02.2019 г. № 158.

Литература по дисциплине «Управление персоналом в гостиничном бизнесе».

1. Джон Уитмор Внутренняя сила лидера : коучинг как метод управления персоналом / Уитмор Джон. - Москва : Альпина Паблишер, 2017. – 310 с. – 978-5-9614-5269-3. – URL: <http://znanium.com/catalog/product/912499> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

2. Королева, Л. А. Управление человеческими ресурсами : учебное пособие / Л. А. Королева. – 2-е изд. - Челябинск, Саратов : Южно-Уральский институт управления и экономики, Ай Пи Эр Медиа, 2019. – 376 с. – 978-5-4486-0682-3. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/81502.html> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

3. Котлер, Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм : учебник для студентов вузов / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз; пер. с англ. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. – 1071 с. – (Серия «Зарубежный учебник»). - 978-5-238-01263-6. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1028517> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4. Мелихов, Ю. Е. Управление персоналом. Портфель надежных технологий (2-е издание) : учебно-практическое пособие / Ю. Е. Мелихов, П. А. Малуев. - Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017. – 193 с. – 978-5-394-01758-2. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/57162.html> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

Литература по дисциплине «Услуги питания».

1. Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием : учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. - Москва : Логос, Университетская книга, 2008. – 320 с. – 978-5-98704-272-7. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/9062.html> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

2. Денисович, Ю. Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 : учебное пособие / Ю. Ю. Денисович, Е. Ю. Осипенко. - Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. – 178 с. – 2227-8397. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/55904.html> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

3. Джум Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко - Москва : Магистр, ИНФРА-М, 2015. - 528 с. -

(Бакалавриат) - 978-5-9776-0369-0. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/504888> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.

4. Мрыхина Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. - 416 с. - (Профессиональное образование). - URL: <http://znanium.com/catalog/product/978346> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.

5. Пасько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина ; под ред. Д. П. Маевский. - Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. - 211 с. - 978-5-93252-325-4. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/26711.html> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный

6. Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса / Федцов В. Г. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 248 с.: ISBN 978-5-394-02782-6 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/430602> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный.

7. Штейнгольц, Б. И. Современные гостиничные технологии : монография / Б. И. Штейнгольц, В. А. Назаркина ; под ред. Б. И. Штейнгольц. - Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2014. - 176 с. - 978-5-7782-2524-4. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/45024.html> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст : электронный

Литература по дисциплине «Финансово-экономический анализ деятельности средств размещения».

1. Романов М.С. Анализ в организациях туристско-рекреационного комплекса : курс лекций / М.С. Романов. - Сочи: РИЦ ФГБОУ ВО «СГУ», 2016. - 84 с.

2. Романов М.С. Анализ в организациях туристско-рекреационного комплекса : практикум / М.С. Романов. - Сочи: РИЦ ФГБОУ ВО «СГУ», 2017. - 93 с.

3. Иванилова С.В. Экономика гостиничного предприятия [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров / С.В. Иванилова. — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 216 с. — 978-5-394-02200-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75189.html>, по паролю.

4. Грицай М.А. Экономика гостиничного предприятия [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.А. Грицай. — Электрон. текстовые данные. — Омск: Омский

государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. — 118 с. — 978-5-93252-322-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26699.html>, по паролю.

Методическая литература по написанию курсовой работы – см. приложение 1.

Методическая литература по написанию выпускной квалификационной работы – см. приложение 2.

Электронные базы данных.

1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, [2017-]. – URL: <http://lib.sutr.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Текст : электронный.
2. ScienceDirect : полнотекстовая база данных / издательство Elsevier. – URL: <https://www.sciencedirect.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3. SpringerNature : полнотекстовая база данных / Springer Nature Switzerland AG. Part of Springer Nature. – URL: <https://link.springer.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
4. IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». – Саратов, [2010-]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
5. Znanium.com : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». – Москва, [2011-]. – URL: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
6. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ. – Москва, [2004-]. – Режим доступа: <https://rusneb.ru> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
7. Polpred.com Обзор СМИ : электронно-библиотечная система / Г. Вачнадзе, ООО «ПОЛПРЕД Справочники». – Москва, [1997-]. – URL <https://polpred.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

8. КонсультантПлюс : справочно-правовая система / Компания «КонсультантПлюс». – Москва, [1997-]. – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.

9. КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итсеос». – Электрон. дан. – Москва, [2014-]. – URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Текст : электронный.

10. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). – Москва, [2000-]. – URL: <https://elibrary.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

Периодические издания.

1. ОТЕЛЬ.
2. Пять звезд.
3. Гостиница и ресторан.
4. PRO – отель.

Прочие интернет-ресурсы.

- <http://prohotel.ru>
<http://frontdesk.ru>
<http://hotelline.ru>
<http://hotelpro.ru>

Разработчик программы:

Н.К. Сердюкова