

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
"Амурский государственный университет"

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и научной
работе

Лейфа А.В. Лейфа

27 апреля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
«ОРГАНИЗАЦИЯ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСОВ»

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) образовательной программы – Гостиничная деятельность

Квалификация выпускника – Бакалавр

Год набора – 2024

Форма обучения – Очная

Курс 3 Семестр 5,6

Экзамен 6 сем

Зачет 5 сем

Общая трудоемкость дисциплины 180.0 (академ. час), 5.00 (з.е)

Составитель Е.И. Помазкова, доцент, канд. техн. наук

Факультет дизайна и технологии

Кафедра сервисных технологий и общетехнических дисциплин

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта ВО для направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.06.17 № 515

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры сервисных технологий и общетехнических дисциплин

01.02.2024 г. , протокол № 6

Заведующий кафедрой Абакумова И.В. Абакумова

СОГЛАСОВАНО

Учебно-методическое управление

Чалкина Н.А. Чалкина

27 апреля 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Научная библиотека

Петрович О.В. Петрович

27 апреля 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Выпускающая кафедра

Абакумова И.В. Абакумова

27 апреля 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Центр цифровой трансформации и
технического обеспечения

Тодосейчук А.А. Тодосейчук

27 апреля 2024 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

Профессиональное становление бакалавра гостиничного дела на основе усвоения широкого круга вопросов, связанных с организацией производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; развитие личностно-профессиональных свойств бакалавра гостиничного дела; формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций бакалавра гостиничного дела.

Задачи дисциплины:

Обеспечить условия для овладения знаниями в области организации функционирования производственно-технологической деятельности гостиниц, овладения навыками координации деятельности функциональных подразделений гостиниц; обеспечить условия для становления личностно-профессиональных свойств будущего бакалавра гостиничного дела; создать условия для развития умений и навыков самостоятельного творческого поиска.

2. МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина относится к обязательной части дисциплин образовательной программы высшего образования по направлению подготовки бакалавров направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело по профилю «Гостиничная деятельность» и реализуется в 5 и 6 семестре.

Освоение данной дисциплины как предшествующей необходимо для изучения дисциплин «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг», «Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства», «Разработка гостиничного продукта», «Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства», «Гостиничный бизнес», «Бизнес-планирование в организациях сферы гостеприимства»

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

3.1 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Безопасность обслуживания	ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ИД-1ОПК-7 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИД-2ОПК-7 Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности

3.2 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование профессиональной	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
-------------------------------------	---

компетенции	
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства	ИД-1ПК-1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и организует их выполнение. ИД-2ПК-1 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале. ИД-3ПК-1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес- процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства

4. СТРУКТУРА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Общая трудоемкость учебного предмета составляет 5.00 зачетных единицы, 180.0 академических часов.

1 – № п/п

2 – Тема (раздел) учебного предмета, курсовая работа (проект), промежуточная аттестация

3 – Семестр

4 – Виды контактной работы и трудоемкость (в академических часах)

4.1 – Л (Лекции)

4.2 – Лекции в виде практической подготовки

4.3 – ПЗ (Практические занятия)

4.4 – Практические занятия в виде практической подготовки

4.5 – ЛР (Лабораторные работы)

4.6 – Лабораторные работы в виде практической подготовки

4.7 – ИКР (Иная контактная работа)

4.8 – КТО (Контроль теоретического обучения)

4.9 – КЭ (Контроль на экзамене)

5 – Контроль (в академических часах)

6 – Самостоятельная работа (в академических часах)

7 – Формы текущего контроля успеваемости

1	2	3	4									5	6	7
			4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	4.7	4.8	4.9			
1	Специальные требования к формированию инфраструктуры объектов гостиничного хозяйства.	5	2		2								7.8	Доклад, сообщение
2	Предметы обстановки и аксессуары гостиничного номера	5	10		6								15	Доклад, сообщение, тест

3	Оборудование подразделений гостиницы	5	6		8							15	Доклад, сообщение, тест
4	Функционирование, эксплуатация инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиничных комплексов	6	12		20							15	Доклад, сообщение, тест
5	Особенности функционирования специализированных средств размещения	6	6		14							14	Доклад, сообщение, тест
6	Зачет								0.2				
7	Экзамен									0.3	26.7		
	Итого		36.0		50.0		0.0	0.0	0.2	0.3	26.7	66.8	

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5.1. Лекции

№ п/п	Наименование темы (раздела)	Содержание темы (раздела)
1	Специальные требования к формированию инфраструктуры объектов гостиничного хозяйства.	Рекомендации по формированию и оснащению гостиничных помещений. Специальные требования к гостиничной мебели. Специальные требования к предметам гостиничного интерьера и текстиля. Специальные требования к электрооборудованию гостиничных помещений. База нормативных документов.
2	Предметы обстановки и аксессуары гостиничного номера	2.1 Предметы обстановки и аксессуары одноместного номера. Рекомендации по формированию минимального перечня оборудования и оснащения номера гостиниц. Предметы обстановки и аксессуары одноместного номера в зависимости от его категории. 2.2 Спальное место. Требования к гигиене и комфорту спального места. Факторы, влияющие на выбор кроватей и постельных принадлежностей. Факторы, влияющие на спокойное течение сна. Части и принадлежности стандартного спального места, требования к ним. Требования к материалам и наполнителям. 2.3 Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц. Основные требования к подбору и эксплуатации гостиничной мебели. Группы мебели по целевому

		<p>назначению: комбинированная, встроенная, сборно-разборная, навесная. Соответствие мебели антропометрическим данным человека. Эстетические требования к мебели. Ремонтпригодность мебели. Требования безопасности. Мебель для общественных помещений. Требования к оформлению зоны приема и размещения. Оборудование гардероба. Оборудование холлов.</p> <p>2.4 Текстильные материалы в интерьере гостиниц. Гостиничный текстиль. Постельное белье. Матрасы, подушки и одеяла. Виды постельного белья. Виды банного белья: полотенца ручные, полотенца банные, коврики для ванной, халаты, юбки для сауны и др. Портьеры. Оформление окон в жилых и общественных помещениях гостиничного комплекса. Ковры и ковровые покрытия. Логотипизация гостиничного текстиля.</p>
3	Оборудование подразделений гостиницы	<p>3.1 Оснащение и оборудование ванных комнат. Требования к Бытовые приборы. Минимальный перечень предметов оснащения и оборудования ванных комнат. Набор текстиля для ванных комнат. Прогрессивного санитарно-гигиенического оборудования в оснащении общественных туалетов. Требования к бытовой технике и приборам, обеспечивающей комфорт гостя: осветительные, отопительные, а также кондиционеры, компьютеры, телевизоры, телефоны и т. д.</p> <p>3.2 Уборочная техника, инвентарь. Оборудование и инвентарь для мытья полов, стекол и витрин. Технологическое оборудование для чистки и мытья полов: пылесосы (для сухой и влажной уборки), моющие пылесосы, пылесосы для чистки ковровых покрытий, поломоечные машины, полотеры, подметальные машины, пароочистители, аппараты для чистки водой высокого давления, оборудование для чистки фасадов. Требования к оборудованию для уборки гостиничных помещений. Инвентарь для чистки и мытья полов: щетки для подметания, совки для сбора мусора, приспособления для снятия пыли с потолка. Виды тележек: для горничных, для грязного белья, для официантов, сервировочные тележки, для мытья поверхностей, многофункциональные</p> <p>3.3 Оборудование службы приема и размещения. Оборудование службы приема и размещения: компьютеры и периферийные устройства, контрольно-кассовые машины, оборудование для кодирования электронных ключей. Стандартное оборудование кассового отделения гостиницы.</p> <p>3.4 Оборудование прачечных-химчисток в современных гостиницах.</p>

		<p>Модели профессиональных стиральных машин (с разным объемом загрузки, скоростью отжима, мощностью, весом, габаритами). Сушильные машины (сушильные барабаны, сушильные шкафы). Модели гладильных машин Сушильные машины (сушильные барабаны, сушильные шкафы). Отделочное оборудование для влажно-тепловой обработки Оборудование для упаковки изделий. Аксессуары.</p>
4	<p>Функционирование, эксплуатация инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиничных комплексов</p>	<p>4.1 Инженерное оборудование гостиниц: функции, назначение. Функционирование санитарно-технических систем гостиничных комплексов: система теплоснабжения, отопления. Центральная система водяного отопления, другие системы отопления. Эксплуатация систем отопления.</p> <p>4.2 Система водоснабжения: система холодного водоснабжения, противопожарный водопровод, система горячего водоснабжения. Эксплуатация систем водоснабжения.</p> <p>4.3 Система канализации, техническая эксплуатация системы канализации. Система вентиляции и кондиционирования воздуха, централизованная система пылеудаления. Эксплуатация систем вентиляции и кондиционирования воздуха.</p> <p>4.4 Энергетическое хозяйство гостиничных комплексов. Внутренняя электрическая сеть, электрическое освещение. Эксплуатация осветительных сетей, электросетей и электрооборудования. Функционирование лифтового хозяйства, системы удаления мусора.</p> <p>4.4 Особенности функционирования телекоммуникационных систем гостиниц. Структурированная кабельная сеть. Телефонная сеть гостиницы. Радиотелефонная сеть, Локальная компьютерная сеть. Комплексная система оснащения конференц-залов.</p>
5	<p>Особенности функционирования специализированных средств размещения</p>	<p>Место санаторно-курортного комплекса в системе оказания услуг населению РФ. Особенности функционирования санаторно-курортных комплексов (ССК). Классификация ССК. Факторы функционирования ССК: социальные, физиологические, географические, природные, инженерные, медицинские Теоретическая основа организации ССК – совокупность взаимодействующих подсистем. Функции: медико-биологическая, экономическая. Лечебное и оздоровительное питание в современной санаторно-курортной сфере.</p> <p>Особенности функционирования детских специализированных средств размещения. Функции детских специализированных средств размещения: социальная, психологическая, педагогическая, экономическая, рекреационная,</p>

		анимационная, медицинская. Особенности организации питания, анимационной деятельности, педагогического сопровождения в детских специализированных средствах размещения.
--	--	---

5.2. Практические занятия

Наименование темы	Содержание темы
Специальные требования к формированию инфраструктуры объектов гостиничного хозяйства	1. Рекомендации по формированию и оснащению гостиничных помещений. База нормативных документов.
Предметы обстановки и аксессуара гостиничного номера	1. Особенности оборудования номеров различных категорий. 2. Оборудования номеров для гостей большого роста и размера, аллергиков и особенности учета других специфических признаков гостей. 3. Бытовая техника и приборы, обеспечивающие комфорт гостям, фирмы-производители. 4. Фирмы-производители предметов индивидуального пользования для гостиниц. 5. Мебель для номеров различных категорий. 6. Фирмы-производители гостиничного текстиля. Матрасы, подушки и одеяла, требования к наполнителю.
Оборудование подразделений гостиницы	1. Виды тележек для горничных, грязного белья, официантов, мытья поверхностей, многофункциональные, сервировочные тележки. Фирмы-производители уборочной техники для гостиниц. 2. Сантехническое оборудование в гостиницах. 3. Оборудование ремонтного хозяйства гостиницы. 4. Оборудование складского хозяйства гостиницы. 5. Оборудование транспортного хозяйства гостиницы. 6. Оборудование службы питания в гостинице (на примере гостиничного комплекса «Дружба», г. Благовещенск). 7. Оборудование химчисток. 8. Оборудование прачечной (на примере гостиничного комплекса «Дружба», г. Благовещенск)
Функционирование, эксплуатация инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиничных комплексов	1. Эксплуатация систем отопления и канализации. 2. Эксплуатация систем водоснабжения. 3. Эксплуатация систем вентиляции и кондиционирования воздуха. 4. Эксплуатация осветительных сетей, электросетей и электрооборудования.
Особенности функционирования специализированных средств размещения	Особенности организации размещения и оказания услуг в системе санаторно-курортного комплекса. Особенности функционирования детских специализированных средств размещения. Особенности организации питания,

анимационной деятельности, педагогического сопровождения в детских специализированных средствах размещения.

6. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Наименование темы (раздела)	Содержание темы (раздела)	Трудоемкость в академических часах
1	Специальные требования к формированию инфраструктуры объектов гостиничного хозяйства.	Знакомство с научной и научно-популярной литературой, с периодическими изданиями. Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к зачету.	7.8
2	Предметы обстановки и аксессуары гостиничного номера	Знакомство с научной и научно-популярной литературой, с периодическими изданиями. Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к зачету.	15
3	Оборудование подразделений гостиницы	Знакомство с научной и научно-популярной литературой, с периодическими изданиями. Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к зачету.	15
4	Функционирование, эксплуатация инженерно-технического оборудования систем жизнеобеспечения гостиничных комплексов	Знакомство с научной и научно-популярной литературой, с периодическими изданиями. Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к экзамену.	15
5	Особенности функционирования специализированных средств размещения	Знакомство с научной и научно-популярной литературой, с периодическими изданиями. Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к экзамену.	14

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В ходе обучения по данной дисциплине применяются в учебном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В образовательном процессе предусмотрено использование интерактивных методов обучения – поискового диалога, рефлексивного анализа действий и поступков, применение проблемных ситуаций, проблемного изложения материала, критически насыщенных ситуаций и др.

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Перечень вопросов к зачету 5 семестр

1. Рекомендации по формированию и оснащению гостиничных помещений.

2. Специальные требования к гостиничной мебели.
3. Специальные требования к предметам гостиничного интерьера и текстиля.
4. Специальные требования к электрооборудованию гостиничных помещений.
5. База нормативных документов.
6. Рекомендации по формированию минимального перечня оборудования и оснащения номера гостиниц.
7. Предметы обстановки и аксессуары одноместного номера в зависимости от его категории.
8. Факторы, влияющие на выбор кроватей и постельных принадлежностей.
9. Факторы, влияющие на спокойное течение сна.
10. Части и принадлежности стандартного спального места, требования к ним.
11. Требования к материалам и наполнителям.
12. Требования к оснащению и оборудованию ванных комнат.
13. Минимальный перечень предметов оснащения и оборудования ванных комнат.
14. Прогрессивного санитарно- гигиенического оборудования в оснащении общественных туалетов.
15. Требования к бытовой технике и приборам, обеспечивающей комфорт гостя.
16. Оборудование и инвентарь для мытья полов, стекол и витрин.
17. Технологическое оборудование для чистки и мытья полов.
18. Требования к оборудованию для уборки гостиничных помещений.
19. Инвентарь для чистки и мытья полов.
20. Виды тележек: для горничных.
21. Оборудование службы приема и размещения. Стандартное оборудование кассового отделения гостиницы.
22. Основные требования к подбору и эксплуатации гостиничной мебели.
23. Группы мебели по целевому назначению: комбинированная, встроенная, сборно-разборная, навесная.
24. Соответствие мебели антропометрическим данным человека.
25. Эстетические требования к мебели. Ремонтпригодность мебели.
26. Мебель для общественных помещений.
27. Требования к оформлению зоны приема и размещения.
28. Оборудование гардероба, холлов.
29. Гостиничный текстиль. Матрасы, подушки и одеяла.
30. Оформление окон в жилых и общественных помещениях гостиниц.
31. Ковры и ковровые покрытия.
32. Модели профессиональных стиральных машин (с разным объемом загрузки, скоростью отжима, мощностью, весом, габаритами).
33. Сушильные машины (сушильные барабаны, сушильные шкафы).
34. Модели гладильных машин
35. Сушильные машины (сушильные барабаны, сушильные шкафы).
36. Отделочное оборудование для влажно-тепловой обработки
37. Оборудование для упаковки изделий. Аксессуары.

Перечень вопросов к экзамену 6 семестр

1. Гостиничные комплексы, понятие функциональное назначение. Международная классификация средств размещения.
2. Назначение и функции инженерно- технической службы гостиницы. Инженерное оборудование гостиниц.
3. Функциональные обязанности руководителя инженерно- технической службы гостиницы. Организация работы персонала.
4. Теплоснабжение. Виды систем отопления. Функционирование и эксплуатация системы отопления гостиничного предприятия.
5. Система холодного водоснабжения. Функционирование и эксплуатация систем холодного водоснабжения.
6. Система горячего водоснабжения. Функционирование и эксплуатация систем горячего водоснабжения.

7. Системы пожаротушения в гостиницах. Функционирование системы противопожарного водопровода.
8. Системы водоотведения в гостиничных предприятиях. Функционирование и эксплуатация системы канализации.
9. Системы вентиляции. Функционирование и эксплуатация вентиляции воздуха в гостинице.
10. Системы кондиционирования воздуха. Функционирование и эксплуатация кондиционирования воздуха
11. Система пылеудаления в гостиницах. Централизованная система пылеудаления.
12. Организация эксплуатации энергетического хозяйства. Функционирование энергетических систем гостиниц.
13. Электрическое освещение. Внутренняя электрическая сеть.
14. Лифтовое оборудование гостиниц и туристских комплексов. Функционирование лифтового оборудования гостиниц. Системы удаления мусора.
15. Функционирование телекоммуникационных систем. Локальная компьютерная сеть гостиницы.
16. Функционирование радиотелефонной сети. Телефонная сеть гостиницы.
17. Комплексная система обеспечения безопасности. Концепция безопасности гостиничных комплексов.
18. Системы пожарной сигнализации. Функциональные обязанности руководителей функциональных служб гостиничных комплексов по обеспечению пожарной безопасности.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

а) литература

1. Пасько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина ; под редакцией Д. П. Маевский. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. — 211 с. — ISBN 978-5-93252-325-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: [https:// www.iprbookshop.ru/26711.html](https://www.iprbookshop.ru/26711.html)(дата обращения: 22.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. 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. — ISBN 978-5-394-02514-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: [https:// www.iprbookshop.ru/75213.html](https://www.iprbookshop.ru/75213.html)(дата обращения: 22.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3. Инженерные системы и оборудование средовых комплексов. Ч.1: учебно-методическое пособие / С. Е. Антоненко, М. Ю. Гутарова, Ю. В. Гостева [и др.]. — Макеевка : Донбасская национальная академия строительства и архитектуры, ЭБС АСВ, 2018. — 71 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: [https:// www.iprbookshop.ru/92333.html](https://www.iprbookshop.ru/92333.html)(дата обращения: 22.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
4. Инженерные системы и оборудование средовых комплексов. Ч.2: учебно-методическое пособие / С. Е. Антоненко, Ю. В. Гостева, М. Ю. Гутарова [и др.]. — Макеевка : Донбасская национальная академия строительства и архитектуры, ЭБС АСВ, 2019. — 80 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: [https:// www.iprbookshop.ru/92334.html](https://www.iprbookshop.ru/92334.html)(дата обращения: 22.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
5. Буянов, О. Н. Холодильное технологическое оборудование : учебное пособие / О. Н. Буянов, Н. Н. Воробьева, А. В. Усов. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2009. — 200 с. — ISBN 978-5-89289-542-2. —

Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: [https:// www.iprbookshop.ru/14401.html](https://www.iprbookshop.ru/14401.html)(дата обращения: 22.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

б) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

№	Наименование	Описание
1	7-Zip	Бесплатное распространение по лицензии GNU LGPL http://www.7-zip.org/license.txt .
2	Mozilla Firefox	Бесплатное распространение по лицензии MPL 2.0 https://www.mozilla.org/en-US/MPL/
3	Google Chrome	Бесплатное распространение по лицензии google chromium http://code.google.com/intl/ru/chromium/terms.html на условиях https://www.google.com/chrome/browser/privacy/eula_text.html .
4	LibreOffice	Бесплатное распространение по лицензии GNU LGPL https://ru.libreoffice.org/about-us/license/
5	Автоматизированная информационная библиотечная система «ИРБИС 64»	Лицензия коммерческая по договору №945 от 28 ноября 2011 года.
6	Операционная система Linux	GNU-лицензия (GNU General Public License)
7	Автоматизированная информационная библиотечная система «ИРБИС 64»	Лицензия коммерческая по договору №945 от 28 ноября 2011 года.
8	http://www.iprbookshop.ru	Электронно-библиотечная система IPRbooks – научно-образовательный ресурс для решения задач обучения в России и за рубежом. Уникальная платформа ЭБС IPRbooks объединяет новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу. Контент ЭБС IPRbooks отвечает требованиям стандартов высшей школы, СПО, дополнительного и дистанционного образования, требованиям законодательства РФ в сфере образования
9	https://urait.ru	Фонд электронной библиотеки составляет более 4000 наименований и постоянно пополняется новинками, в большинстве своем это учебники и учебные пособия для всех уровней профессионального образования от ведущих научных школ с соблюдением требований новых ФГОСов
10	https://e.lanbook.com	Электронно- библиотечная система Издательства «Лань» – это ресурс, включающий в себя как электронные версии книг ведущих издательств учебной и научной литературы (в том числе университетских издательств), так и электронные версии периодических изданий по различным областям знаний
11	http://www.hotelline.ru	Интернет-портала новостей гостиничного бизнеса
12	http://prohotel.ru/	Информационно- справочный ресурс, посвященный гостиничному бизнесу, интернет-журнал
13	http://	Журнал «Отель» - информация по всем вопросам

	www.hotelmagazine.ru/	функционирования гостиничных предприятий.
--	-----------------------	---

в) профессиональные базы данных и информационные справочные системы

№	Наименование	Описание
1	Консультант Плюс	База данных законодательства РФ: кодексы, законы, указы, постановления Правительства РФ
2	Google Scholar	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин.
3	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования
4	Мультитран. http://www.multitran.ru	Информационная справочная система «Электронные словари»
5	Информационно-коммуникационные технологии в образовании	Федеральный образовательный портал, обеспечивающий информационную поддержку образования в области современных информационных и телекоммуникационных технологий, а также деятельности по применению ИКТ в сфере образования.
6	www.amurobl.ru	Официальный сайт Правительства Амурской области

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Занятия по дисциплине проводятся в специальных помещениях, представляющих собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Все помещения, в которых проводятся занятия, соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде университета.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в помещениях, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.