

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тамбовский государственный университет имени Г.Р. Державина»
Институт экономики, информационных технологий и креативных индустрий
Кафедра управления, сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института



Т. М. Кожевникова
«17» июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.В.03 Материально-техническое и ресурсное обеспечение
гостинично-ресторанной деятельности

Направление подготовки/специальность: 43.03.01 - Сервис

Профиль/направленность/специализация: Гостиничный и ресторанный бизнес

Уровень высшего образования: бакалавриат

Квалификация: Бакалавр

год набора: 2026

Автор программы:

Кандидат педагогических наук, доцент Морева Светлана Николаевна

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 - Сервис (уровень бакалавриата) (приказ Министерства образования и науки РФ от «08» июня 2017 г. № 514).

Рабочая программа принята на заседании Кафедры управления, сервиса и туризма « ____ » _____ 20__ г. Протокол № ____

Рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета Института экономики, информационных технологий и креативных индустрий, Протокол от «17» июня 2026 г. № 10.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата.....	4
3. Объем и содержание дисциплины.....	5
4. Контроль знаний обучающихся и типовые оценочные средства.....	9
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	19
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	21
7. Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы.....	22

1. Цели и задачи дисциплины

1.1 Цель дисциплины – формирование компетенций:

ПК-3 Способен осуществлять планирование, контроль и проводить оценку материальных и финансовых затрат на осуществление деятельности гостиничного комплекса и предприятий питания

1.2 Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся обучающиеся в рамках освоения дисциплины:

- организационно-управленческий
- сервисный

1.3 Дисциплина ориентирована на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности в сфере: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр. в сферах: оказание туристских, экскурсионных услуг населению и иных услуг необходимых для организации и реализации путешествий; формирование, продвижение и реализация туристского продукта; деятельность объектов туристской инфраструктуры и туристских сервисов; проектирование в туризме)

1.4 В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы:

Обобщенные трудовые функции / трудовые функции / трудовые или профессиональные действия (при наличии профстандарта)	Код и наименование компетенции ФГОС ВО, необходимой для формирования трудового или профессионального действия	Индикаторы достижения компетенций
	ПК-3 Способен осуществлять планирование, контроль и проводить оценку материальных и финансовых затрат на осуществление деятельности гостиничного комплекса и предприятий питания	Способен организовывать и обеспечивать эффективное материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности

1.5 Согласование междисциплинарных связей дисциплин, обеспечивающих освоение компетенций:

ПК-3 Способен осуществлять планирование, контроль и проводить оценку материальных и финансовых затрат на осуществление деятельности гостиничного комплекса и предприятий питания

№ п/п	Наименование дисциплин, определяющих междисциплинарные связи	Форма обучения	
		Очная (семестр)	
		5	6
1	Сервисная практика	+	+

2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата:

Дисциплина «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостинично-ресторанной деятельности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана ОП по направлению подготовки 43.03.01 - Сервис.

Дисциплина «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостинично-ресторанной деятельности» изучается в 5 семестре.

3.Объем и содержание дисциплины

3.1.Объем дисциплины: 4 з.е.

Очная: 4 з.е.

Вид учебной работы	Очная (всего часов)
Общая трудоёмкость дисциплины	144
Контактная работа	42
Лекции (Лекции)	14
Практические (Практ. раб.)	28
Самостоятельная работа (СР)	66
Экзамен	36

3.2.Содержание курса:

№ темы	Название раздела/темы	Вид учебной работы, час.			Формы текущего контроля
		Лек ции	Пра кт. раб.	СР	
		О	О	О	
5 семестр					
1	Значение развития материально-технической базы гостиничных и туристских комплексов в современных условиях	2	4	8	Практическое задание; Опрос
2	Инженерное оборудование гостиниц	2	6	10	Собеседование; Опрос
3	Профессиональное технологическое оборудование	2	6	12	Практическое задание; Тестирование
4	Телекоммуникационные системы гостиниц	4	4	12	Собеседование
5	Оформление жилых и общественных помещений гостиниц	2	4	12	Практическое задание; Собеседование

6	Персонал, как основное звено в индустрии гостеприимства	2	4	12	Тестирование; Собеседование
---	---	---	---	----	-----------------------------

Тема 1. Значение развития материально-технической базы гостиничных и туристских комплексов в современных условиях (ПК-3)

Лекция.

Характеристика зданий туристических и гостинично-ресторанных комплексов. Планировка зданий, территории размещения.

Практическое занятие.

Характеристика зданий туристических и гостиничных комплексов.

Планировка зданий, территории размещения.

Архитектурно-планировочные решения гостиниц и туристских комплексов.

Строительные конструкции зданий.

Характеристика конструкций строительных материалов.

Системы жизнеобеспечения в здании и виды.

Задания для самостоятельной работы.

1. Изучение и систематизация справочных материалов с использованием глобальной сети «Интернет», учебной, научной и методической литературы, материалов периодических изданий с привлечением электронных средств официальной, статистической, периодической и научной информации по дисциплине.
2. Используя лекционный материал, а также дополнительную литературу и информацию охарактеризуйте современные тенденции развития гостиничной индустрии в России и за рубежом. Подготовьтесь к заполнению глоссария по дисциплине.

Тема 2. Инженерное оборудование гостиниц (ПК-3)

Лекция.

Теплоснабжение.. Система отопления. Центральная система водяного отопления. Другие системы отопления. Эксплуатация систем отопления. Система водоснабжения. Система холодного водоснабжения. Противопожарный водопровод. Система горячего водоснабжения. Эксплуатация систем водоснабжения. Система канализации. Техническая эксплуатация системы канализации. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. Система вентиляции. Система кондиционирования воздуха. Изованная система пылеудаления. Эксплуатация систем вентиляции и кондиционирования воздуха. Энергетическое хозяйство. Внутренняя электрическая сеть. Электрическое освещение. Эксплуатация осветительных сетей и светильников. Эксплуатация электросетей и электрооборудования. Лифтовое оборудование гостиниц. Система удаления мусора.

Практическое занятие.

Теплоснабжение..

Система отопления.

Система водоснабжения.

Система канализации.

Система вентиляции и кондиционирования воздуха.

Энергетическое хозяйство.

Лифтовое оборудование гостиниц.

Система удаления мусора

Задания для самостоятельной работы.

1. Изучите функционирование и эксплуатацию санитарно-технических систем зданий гостиниц.

Тема 3. Профессиональное технологическое оборудование (ПК-3)

Лекция.

Уборочные машины и механизмы. Пылесосы для сухой уборки. Пылесосы для влажной и сухой уборки. Моющие пылесосы. Пылесосы для чистки ковров. Поломоечные машины. Подметальные машины. Аппараты для чистки высоким давлением без подогрева воды. Аппараты для чистки высоким давлением с подогревом воды. Пароочистители. Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов. Оборудование прачечных. Стирально-отжимные машины. Сушильные машины. Гладильные машины. Оборудование службы приема и размещения. Компьютеры и периферийные устройства. Контрольно-кассовые машины. Оборудование для кодирования электронных ключей. Техническая эксплуатация оборудования службы приема и размещения...

Практическое занятие.

- 1 Уборочные машины и механизмы.
- 2 Оборудование прачечных.
- 3 Оборудование службы приема и размещения.
- 4 Оборудование для кодирования электронных ключей.
- 5 Техническая эксплуатация оборудования службы приема и размещения...

Задания для самостоятельной работы.

1. Выявите современные тенденции в технологическом оснащении в средствах размещения.

Тема 4. Телекоммуникационные системы гостиниц (ПК-3)

Лекция.

Интегрированная информационная система коммуникаций. Структурированная кабельная сеть. Телефонная сеть гостиницы. Радиотелефонная сеть. Локальная компьютерная сеть. Комплексная система обеспечения безопасности. Системы безопасности. Система пожарной сигнализации. Комплексная система оснащения конференц-залов.. Система сервиса. Система жизнеобеспечения гостиниц. Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем.

Практическое занятие.

- 1 Интегрированная информационная система коммуникаций.
- 2 Структурированная кабельная сеть.
- 3 Телефонная сеть гостиницы.
- 4 Радиотелефонная сеть.
- 5 Локальная компьютерная сеть.
- 6 Комплексная система обеспечения безопасности.
- 7 Системы безопасности.
- 8 Система пожарной сигнализации.
- 9 Комплексная система оснащения конференц-залов..
- 10 Система сервиса.
- 11 Система жизнеобеспечения гостиниц.
- 12 Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем.

Задания для самостоятельной работы.

Подготовка рефератов по следующей тематике:

- 1 Деятельность Цезаря Ритца: создание новых стандартов индустрии гостеприимства.
- 2 Начало складывания индустрии гостеприимства в США и деятельность Э.М.Статлера.
- 3 Образование и развитие мировой сети мотелей - Холидей Инн.
- 4 Образование и развитие мировой сети отелей - Шератон.
- 5 Индустрия гостеприимства под знаком "Мариотт".
- 6 Образование и развитие мировой сети отелей - Хилтон.
- 7 Развитие индустрии гостеприимства в России в XIX - н. XX веков: деятельность
- 8 Н.И.Корзинкина и других.

- 9 Пятизвездочные отели Москвы: характеристика и анализ деятельности.
- 10 Отели эконом-класса в Москве: характеристика и анализ деятельности.
- 11 Ведущие отели Казани: характеристика и анализ деятельности.
- 12 Пятизвездочные отели Санкт-Петербурга: характеристика и анализ деятельности.
- 13 Отели эконом-класса в Санкт-Петербурге: характеристика и анализ деятельности.
- 14 Характеристика и анализ деятельности курортной гостиницы.
- 15 Условия проведения сертификации гостиниц.
- 16 Мировые системы классификация гостиниц.
- 17 Мотель: история и современность.
- 18 Отели развлекательного назначения: особенности деятельности.
- 19 Система "bed and breakfast": принципы деятельности.
- 20 Отели делового назначения: особенности деятельности.
- 21 Таймшер: инновационный вид гостиничного сервиса.
- 22 Оригинальные отели: мировой опыт.
- 23 Room service: повышение качества обслуживания.
- 24 Компьютерные системы управления отелем, применяемые в России.
- 25 Системы повышения качества обслуживания клиентов гостиницы.
- 26 Деятельность хозяйственной службы отеля: способы повышения качества обслуживания.
- 27 Деятельность службы питания отеля: принципы внедрения инновационных подходов.
- 28 Деятельность службы Front Office: перспективы повышения качества обслуживания.
- 29 Системы подготовки и переподготовки персонала отеля.
- 30 Профессиональное развитие сотрудников отеля как способ повышения качества обслуживания клиентов.

Тематика докладов

Технология бронирования номеров и мест в гостинице.

Технология приема и размещения гостей в гостинице.

Технология регистрации иностранных граждан в российской гостинице.

Технология встречи и обслуживания VIP - клиентов гостиницы.

Технология работы с постоянными гостями гостиницы.

Технология работы с иностранными гостями в гостинице. Учет национальных и религиозных особенностей при обслуживании клиентов.

Технология работы с гостями гостиницы, имеющими ограниченные физические возможности.

Технология регистрации и размещения туристских групп в гостинице.

Технология работы швейцаров в гостинице.

Технология работы беллманов в гостинице.

Технология работы службы парковки автомобилей в гостинице.

Технология работы службы консьержей в гостинице.

Технология работы службы дворецких в гостинице.

Технология работы с электронными системами запираания гостиничных помещений.

Технология работы ночных аудиторов в гостинице.

Технология работы службы по предоставлению дополнительных и сопутствующих услуг в гостинице.

Технология работы бизнес-центра в гостинице.

Технология работы по предоставлению экскурсионного обслуживания в гостинице.

Тема 5. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц (ПК-3)

Лекция.

Интерьер и его влияние на качество обслуживания. Экстерьер здания гостиницы. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Параметры светового климата.. Виды освещения и осветительных приборов. Использование искусственного освещения в гостинице. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц. Текстильные материалы в интерьере гостиниц. Использование элементов природы . при оформлении интерьеров гостиниц.. Декоративное оформление помещений в гостинице.

Практическое занятие.

- 1 Интерьер и его влияние на качество обслуживания.
- 2 Экстерьер здания гостиницы.
- 3 Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.
- 4 Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.
- 5 Параметры светового климата..
- 6 Виды освещения и осветительных приборов.
- 7 Использование искусственного освещения в гостинице.
- 8 Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц.
- 9 Текстильные материалы в интерьере гостиниц.
- 10 Использование элементов природы . при оформлении интерьеров гостиниц..
- 11 Декоративное оформление помещений в гостинице.

Задания для самостоятельной работы.

Проведите обзор, по материалам периодической печати, по следующей тематике:

Особенности материальнотехнического оснащения СПА-центров и банных комплексов гостиничных предприятий.

Тема 6. Персонал, как основное звено в индустрии гостеприимства (ПК-3)

Лекция.

Законодательно-правовая база. Система образования школы индустрии гостеприимства. Подбор и подготовка профессионального гостиничного персонала. Управление персоналом: Российские и западные ментальности. Современный руководитель. Системы мотивации персонала в гостиничном бизнесе. Должностные инструкции персонала гостиниц и ресторанов.

Практическое занятие.

1. Система образования школы индустрии гостеприимства.
2. Подбор и подготовка профессионального гостиничного персонала.
3. Управление персоналом
4. Требования к современному руководителю.
5. Системы мотивации персонала в гостиничном бизнесе.

Задания для самостоятельной работы.

Изучите должностные инструкции персонала гостиниц и ресторана и подготовьтесь к опросу.

4. Контроль знаний обучающихся и типовые оценочные средства

4.1. Распределение баллов:

5 семестр

- текущий контроль – 50 баллов
- контрольные срезы – 2 среза по 10 баллов каждый
- премиальные баллы – 20 баллов
- ответ на экзамене: не более 30 баллов

Распределение баллов по заданиям:

№ те мы	Название темы / вид учебной работы	Формы текущего контроля / срезы	Мах. кол-во баллов	Методика проведения занятия и оценки
1.	Значение развития материально-технической базы гостиничных и туристских комплексов в современных условиях	Практическое задание	5	5 балла – студент выполнил работу без ошибок и недочетов; 4 балла – студент выполнил работу, допустив ошибку и или недочет; 3 балла – студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов. 2 балла – студент правильно выполнил менее половины работы, допустил несколько недочетов.
		Опрос	10	Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке: - правильность ответа по содержанию; - полнота и глубина ответа; - сознательность ответа; - логика изложения материала; - рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи; - своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе; - использование дополнительного материала; - рациональность использования времени, отведенного на задание.
2.	Инженерное оборудование гостиниц	Собеседование	5	Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
		Опрос	5	Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке: - правильность ответа по содержанию; - полнота и глубина ответа; - сознательность ответа; - логика изложения материала; - рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи; - своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе; - использование дополнительного материала; - рациональность использования времени, отведенного на задание.
3.	Профессиональное технологическое оборудование	Практическое задание	5	5 балла – студент выполнил работу без ошибок и недочетов; 4 балла – студент выполнил работу, допустив ошибку и или недочет; 3 балла – студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов. 2 балла – студент правильно выполнил менее половины работы, допустил несколько недочетов.

		Тестирование(контрольный срез)	10	10 балла – студент правильно отвечает на 75-100% вопросов в тесте 5 балла – студент правильно отвечает на 50-74% вопросов в тесте 3 балл – студент правильно отвечает на 25-50% вопросов в тесте. 1- менее 25% правильных ответов баллов не дает
4.	Телекоммуникационные системы гостиниц	Собеседование	5	Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
5.	Оформление жилых и общественных помещений гостиниц	Практическое задание	5	5 балла – студент выполнил работу без ошибок и недочетов; 4 балла – студент выполнил работу, допустив ошибку и или недочет; 3 балла – студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов. 2 балла – студент правильно выполнил менее половины работы, допустил несколько недочетов. 1 балл – студент правильно выполнил не более 25% работы, допустил несколько недочетов или более 3 грубых ошибок
		Собеседование	5	Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
6.	Персонал, как основное звено в индустрии гостеприимства	Тестирование(контрольный срез)	10	10 балла – студент правильно отвечает на 75-100% вопросов в тесте 5 балла – студент правильно отвечает на 50-74% вопросов в тесте 3 балл – студент правильно отвечает на 25-50% вопросов в тесте. 1- менее 25% правильных ответов баллов не дает
		Собеседование	5	Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
7.	Премияльные баллы		20	- за проект, выполненный по заказу работодателя и реализованный на практике – 15 баллов; - полностью подготовленная к публикации статья по тематике в рамках дисциплины – 10 баллов; - победа в межрегиональной олимпиаде – 15 баллов; - участие с докладом во всероссийской олимпиаде по тематике изучаемой дисциплины – 15 баллов; - публикация статьи по тематике изучаемой дисциплины в сборнике студенческих работ / материалах всероссийской конференции / журнале из перечня ВАК – 5 / 15 / 20
8.	Ответ на экзамене		30	10-17 баллов – студент раскрыл основные вопросы и задания билета на оценку «удовлетворительно»; 18-24 баллов – студент раскрыл основные вопросы и задания билета на оценку «хорошо»; 25-30 баллов – студент раскрыл основные вопросы и задания билета на оценку «отлично»
9.	Индивидуальные задания, с помощью которых можно набрать дополнительные баллы		60	Выполнение заданий и тестирования по дисциплине
10.	Итого за семестр		100	

Итоговая оценка по экзамену выставляется в 100-балльной шкале и в традиционной четырехбалльной шкале. Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по дисциплине в традиционную четырехбалльную осуществляется следующим образом:

100-балльная система	Традиционная система
85 - 100 баллов	Отлично
70 - 84 баллов	Хорошо
50 - 69 баллов	Удовлетворительно
Менее 50	Неудовлетворительно

4.2 Типовые оценочные средства текущего контроля

Опрос

Тема 1. Значение развития материально-технической базы гостиничных и туристских комплексов в современных условиях

- 1 Функциональное назначение гостиниц.
- 2 Техническая эксплуатация гостиничных предприятий.
- 3 Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений
- 4 Срок службы здания
- 5 Система планово-предупредительного ремонта
- 6 Конструктивные элементы зданий.
- 7 Классификация гостиниц.
- 8 Понятие материально-технической базы и ее состав.

Тема 2. Инженерное оборудование гостиниц

1. Технические службы гостиницы.
2. Служба главного инженера и ее основные функции.
3. Структура службы главного инженера.
4. Пути совершенствования службы главного инженера (компьютеризация).
5. Основные системы жизнеобеспечения гостиницы

Практическое задание

Тема 1. Значение развития материально-технической базы гостиничных и туристских комплексов в современных условиях

Используя лекционный материал, а также дополнительную литературу и информацию охарактеризуйте современные тенденции развития гостиничного бизнеса в России и за рубежом. Подготовьте глоссарий по дисциплине (25-30 основных терминов).

Тема 3. Профессиональное технологическое оборудование

Темы практических работ

1. Технологические требования к уборочному оборудованию и особенности их технической эксплуатации.
2. Технологические требования к оборудованию прачечной гостиницы и особенности их технической эксплуатации.
3. Технологические требования к оборудованию конференц-залов в гостинице и особенности их технической эксплуатации.
4. Технологические требования к кухонному оборудованию.

5. Технологические требования к оборудованию службы приема и размещения в гостинице и особенности их технической эксплуатации.

Тема 5. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц

Разработайте фирменный стиль в интерьере гостиничных предприятий

Собеседование

Тема 2. Инженерное оборудование гостиниц

1. Определение годовых расходов электроэнергии на основе расчетов мощности двигателей инженерно-технических систем ПРГБ, потребностей в горячей воде, тепловых систем кондиционирования и вентиляции.
2. Определение годовых расходов газа на основе расчета тепловых затрат систем теплоснабжения, вентиляции и необходимости приготовления пищи, а также теплоты сгорания газа.
3. Определение годовых расходов пара на основе расчета тепловых затрат систем теплоснабжения и вентиляции, а также теплоты фазового перехода пара.
4. Определение годовых расходов холодной и горячей воды на основе санитарно-технических потребностей служб и технических систем ПРГБ.

Тема 4. Телекоммуникационные системы гостиниц

Требования безопасности, предъявляемые к бытовой технике, в том числе к холодильным агрегатам бытовых холодильных приборов.

Требования к безопасности электрическим приборам и приборам аналогичного применения.

Санитарно-гигиенические требования в средствах размещения и предприятиях питания.

Организация уборочных работ.

Тема 5. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц

- 1 Карта подбора мебели,
- 2 Спецификация на двери и фурнитуру.
- 3 Подбор оборудования, отделочных материалов и аксессуаров, светильников, живописи и других интерьеров помещения.
- 4 Разработка стандартов оснащения номеров гостиницы.
- 5 Подбор текстильных материалов и постельного белья для гостиниц.
- 6 Озеленение гостиниц.
- 7 Декоративное оформление гостиниц.

Тема 6. Персонал, как основное звено в индустрии гостеприимства

Законодательно-правовая база. Система образования школы индустрии гостеприимства. Подбор и подготовка профессионального гостиничного персонала. Управление персоналом: Российские и западные ментальности. Современный руководитель. Системы мотивации персонала в гостиничном бизнесе. Должностные инструкции персонала гостиниц и ресторанов.

Тестирование

Тема 3. Профессиональное технологическое оборудование

1. Какие существуют основные службы, скрытые от гостей, которые обслуживают объекты по продаже питания и напитков в гостинице?

- а. кухня и склады
- б. отдел бронирования
- в. буфет

2. Каким признаком не обладают гостиницы?

- а. отдалённостью от населённых пунктов
- б. входят в категорию специализированных заведений
- в. входят в рекреационные зоны городов

3. Какое название носит меню с ограниченным выбором с единой ценой для некоего выбранного сочетания его пунктов или с ценой, определяемой выбором главного блюда?

а. меню table dhote (комплексное)

б. а ля карт

в. шведский стол

4. Какой из уровней обслуживания является самым высоким?

а) Заказной тур;

б) Люкс;

в) Первый класс.

5. Виза – это...

а) Специальная страховка для путешественников;

б) Документ, разрешающий въезд и выезд граждан другой страны;

в) Специальный удостоверяющий личность документ для туристов.

6. Как квалифицируется туризм по месту отдыха?

а) Национальный, международный;

б) Индивидуальный, групповой;

в) Внутренний, иностранный;

г) Ближний, дальний.

7. Какой туризм основан на посещении туристами мест своего рождения, проживания родственников и близких?

а) Национальный туризм;

б) Религиозный туризм;

в) Семейный туризм;

г) Этнический туризм

8. Туризм самостоятельный это - ...

а) Путешествия с использованием активных способов передвижения, организуемые туристами самостоятельно;

б) Путешествия в пределах Российской Федерации лиц, не проживающих постоянно в Российской Федерации;

в) Путешествия, субсидируемые из средств, выделяемых государством на социальные нужды.

9. Что из нижеперечисленного НЕ является туристскими ресурсами страны:

а) природные и климатические условия;

б) недра и полезные ископаемые;

в) достопримечательности и памятники культуры;

г) удачное экономико-географическое положение.

10. Назовите основные услуги, оказываемые средствами размещения своим клиентам:

а) развлечение и питание;

б) размещение и экскурсионное обслуживание;

в) размещение и транспортировка;

г) размещение и питание.

Тема 6. Персонал, как основное звено в индустрии гостеприимства

1. Что по вашему мнению нужно для успешного развития туризма?

а) Транспортные и гостиничные ресурсы;

б) Культурно-исторические, природные и развлекательные ресурсы;

в) Всё вышеперечисленное.

2. Какой из уровней обслуживания является самым высоким?

- а) Заказной тур;
- б) Люкс;
- в) Первый класс.

3. В чем заключается работа турагента?

- а) Это человек, который продает путёвки, созданные туроператором;
- б) Это человек, который создаёт туры и продаёт их;
- в) Это человек, который покупает туры.

4. Виза – это...

- а) Специальная страховка для путешественников;
- б) Документ, разрешающий въезд и выезд граждан другой страны;
- в) Специальный удостоверяющий личность документ для туристов.

5. Как квалифицируется туризм по месту отдыха?

- а) Национальный, международный;
- б) Индивидуальный, групповой;
- в) Внутренний, иностранный;
- г) Ближний, дальний.

6. Какой туризм основан на посещении туристами мест своего рождения, проживания родственников и близких?

- а) Национальный туризм;
- б) Религиозный туризм;
- в) Семейный туризм;
- г) Этнический туризм

7. Туризм самостоятельный это - ...

- а) Путешествия с использованием активных способов передвижения, организуемые туристами самостоятельно;
- б) Путешествия в пределах Российской Федерации лиц, не проживающих постоянно в Российской Федерации;
- в) Путешествия, субсидируемые из средств, выделяемых государством на социальные нужды.

8. Что из нижеперечисленного НЕ является туристскими ресурсами страны:

- а) природные и климатические условия;
- б) недра и полезные ископаемые;
- в) достопримечательности и памятники культуры;
- г) удачное экономико-географическое положение.

9. Назовите основные услуги, оказываемые средствами размещения своим клиентам:

- а) развлечение и питание;
- б) размещение и экскурсионное обслуживание;
- в) размещение и транспортировка;
- г) размещение и питание.

4.3 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена

Типовые вопросы экзамена (ПК-3)

1. Цели и задачи дисциплины.
2. Технические службы гостиницы.
3. Основные системы жизнеобеспечения предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.
4. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха (ОВК) и их связь с обеспечением наиболее благоприятной по своим параметрам среды деятельности или обитания человека.
5. Снабжение гостиницы горячей и холодной водой.

6. Снабжение гостиницы электроэнергией.
7. Лифты.
8. Энергоснабжение предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.
9. Источники энергии, электро- и теплогенерирующие станции, энергоносители.
10. Твердое, жидкое и газообразное топливо.
11. Возобновляемые энергетические ресурсы: солнечная энергия, гидроэнергия, энергия ветра, приливов, геотермальных вод.
12. Децентрализованное, центральное и централизованное виды теплоснабжения гостиницы.
13. Общие принципы снабжения предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса электроэнергией.
14. Схемы электрических сетей зданий. Классификация электрических сетей и их конструктивное выполнение.
15. Защита сетей от токов короткого замыкания и перегрузок.
16. Теплоснабжение санитарно-технических систем.
17. Централизованное теплоснабжение. Тепловые сети. Центральные тепловые пункты (ЦТП) и их оборудование. Способы присоединения теплопотребляющих санитарнотехнических систем к тепловым сетям.
18. Магистральные, уличные и внутридомовые газопроводы.
19. Счетчики расхода газа. Запорно-регулирующая газовая арматура. Устройство внутренних газопроводов.
20. Газогорелочные устройства, их классификация.
21. Парогенераторы и их арматура. Принципиальная схема пароснабжения. Паропровод и его арматура, ее назначение.
22. Гигиенические основы отопления.
23. Классификация систем отопления зданий.
24. Системы отопления с естественной и насосной циркуляцией теплоносителя.
25. Оборудование центральных систем водяного отопления: нагревательные приборы (радиаторы, конвекторы и т.п.), емкостные и скоростные водонагреватели, расширительные сосуды, пневмогидравлические аккумулирующие баки, воздухоотборники, воздушные краны, циркуляционные насосы, трубопроводы и запорная арматура.
26. Системы воздушного, парового, панельно-лучистого отопления; особенности их устройства и применения.
27. Электро-отопление помещений и кровель зданий.
28. Вентиляция и кондиционирование предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.
29. Гигиенические основы вентиляции и кондиционирования. Параметры воздуха, характеризующие комфортные условия пребывания людей в помещениях зданий («микроклимат»).
30. Вредности, ассимилируемые воздухом в результате работы оборудования и пребывания людей в различных помещениях.
31. Понятие о воздухообмене. Кратность воздухообмена. Классификация систем вентиляции.
32. Естественная неорганизованная (бесканальная) и организованная (канальная) вентиляция: принцип работы и область применения.
33. Механическая вентиляция, ее устройство. Приточная, вытяжная и комбинированная вентиляция. Местная и обще-обменная вентиляция, устройство местных вентиляционных отсосов (МВО) и область применения.
34. Оборудование систем механической вентиляции: приточные и вытяжные шахты, камеры; дефлекторы и воздухозаборники, фильтры грубой и тонкой очистки воздуха; калориферы; вентиляторы осевые и центробежные, их характеристики и подбор на основе ориентировочного расчета по нормативным кратностям воздухообмена; воздуховоды и вентиляционные решетки; электромеханические задвижки.
35. Гигиенические основы кондиционирования воздуха для различных времен года и различных климатических зон.

36. Устройство центральных и местных кондиционеров, их назначение. Классификация СКВ. Современные системы СКВ (чиллер-фанкойл, VRF и VRV).
37. Водоснабжение предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.
38. Источники водоснабжения. Водоснабжение из открытого и закрытого источника. Наружный трубопровод.
39. Требования Государственного Стандарта (ГОСТ) к качеству питьевой воды, подаваемой в ПРГБ. Назначение систем горячего и холодного водоснабжения в ПРГБ.
40. Внутренний водопровод холодной воды. Основные схемы внутреннего холодного водоснабжения: под напором наружной сети, с водонапорным и гидропневматическим баком, с насосами; области их применения. Горизонтальные и вертикальные трубопроводные системы.
41. Основные элементы оборудования систем водоснабжения: ввод, водомерный узел, водомеры, водонапорные баки, насосы, трубопроводы, запорно-регулирующая арматура.
42. Противопожарный водопровод, его устройство. Пожарные шкафчики и его содержимое. Спринклерные и дренчерные системы пожаротушения.
43. Внутренний водопровод горячей воды. Способы приготовления горячей воды. Определение расхода тепла на нагрев горячей воды. Устройство внутренней сети горячего водоснабжения, краны-смесители, водонагреватели.
44. Определение расхода холодной и горячей воды для предприятия по нормам строительных норм и правил (СНиП). Фактический расход воды. Основные положения по эксплуатации систем водоснабжения, предотвращение аварийных ситуаций, снижение расхода тепловой энергии и воды.
45. Канализация и удаление отходов ресторанно-гостиничного бизнеса.
46. Система внутренней канализации зданий, ее основные конструктивные элементы: приемники сточных вод, гидравлические затворы (сифоны), трубопроводы (выпуски, стояки, ревизии).
47. Системы наружной канализации: производственная, ливневая, фекально-бытовая. Специальные устройства для предварительной местной очистки сточных вод (песко-, крахмало- и жируловители), их конструктивное устройство и принцип действия, рекомендации по их применению.
48. Площадки для сбора мусора. Холодильные камеры для сбора пищевых отходов. Удаление производственных отходов с территорий и зданий.
49. Лифтовое хозяйство и эскалаторы ресторанно-гостиничного бизнеса.
50. Лестницы, их виды и основные элементы. Конструктивные решения лестниц. Пандусы и область их применения. Специальные эвакуационные пути. Лифты и эскалаторы.
51. Системы противопожарной безопасности ресторанно-гостиничного бизнеса.
52. Понятие систем безопасности гостиницы. Система охранной сигнализации, видеонаблюдения гостиницы, контроля доступа гостиницы и пожарной безопасности гостиницы.
53. Телекоммуникационные системы гостиницы, и их назначение.
54. Интегрированная информационная система коммуникаций: структурированная кабельная сеть, телефонная сеть, радиотелефонная сеть, локальная компьютерная сеть.
55. Комплексная система обеспечения безопасности: системы безопасности, системы пожарной сигнализации.
56. Система жизнеобеспечения гостиницы. Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем.
57. Определение годовых расходов электроэнергии на основе расчетов мощности двигателей инженерно-технических систем ПРГБ, потребностей в горячей воде, тепловых систем кондиционирования и вентиляции.
58. Определение годовых расходов газа на основе расчета тепловых затрат систем теплоснабжения, вентиляции и необходимости приготовления пищи, а также теплоты сгорания газа.
59. Определение годовых расходов пара на основе расчета тепловых затрат систем теплоснабжения и вентиляции, а также теплоты фазового перехода пара.
60. Определение годовых расходов холодной и горячей воды на основе санитарно-технических потребностей служб и технических систем ПРГБ.
61. Эксплуатация инженерно-технических систем ресторанно-гостиничного бизнеса.

62. Правила технической эксплуатации инженерно – технических систем ресторанно-гостиничного бизнеса для обеспечения бесперебойной, эффективной и безопасной их работы.

Типовые задания для экзамена (ПК-3)

1. Кейс-ситуация:

В процессе подтверждения соответствия услуги размещения требованиям системы сертификации экспертная комиссия отметила в объекте обследования, что гостиница слабо ориентирована на клиента. Отсутствует «бюро услуг» и предложение потребителей, изложенные в книге отзывов, подтвердили факты различных конфликтов между потребителем и исполнителем услуг (гостиницей). Задание,

1.прокомментируйте:

а) правила поведения персонала при обслуживании потребителей

б) поведение администратора как третьего лица в конфликте.

2.обоснуйте конфликт, как присущую организации необходимость.

2. Кейс-ситуация:

Г-жа Меринда Смит, большая любительница путешествовать, решили посетить Россию. По прибытии в Москву остановилась в гостинице «Рэдиссон сас Славянская» на 2 суток. Посмотрев достопримечательности и акклиматизировавшись, продолжила путешествие. Одним из пунктов назначения был город Сочи, куда она, прибыв, воспользовалась услугами гостиницы «Рэдиссон сас Лазурная».

Вопрос:

1.Поясните почему г-жа воспользовалась гостиницами международной гостиничной цепи «Рэдиссон сас»?

2.Укажите каковы были основные аспекты ее выбора в пользу данного средства размещения?

3.Объясните основные преимущества и льготы, используемые в гостиницах, входящих в международную гостиничную цепь.

4.4. Шкала оценивания промежуточной аттестации

Оценка	Компетенции	Дескрипторы (уровни) – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
«отлично» (85 - 100 баллов)	ПК-3	Демонстрирует высокий уровень знаний основных понятий и категорий материально- технического и ресурсного обеспечения гостиничной деятельности. Свободно может принимать решения по отбору методов материально- технического и ресурсного обеспечения. Демонстрируется высокий уровень умения по проведению отбора методов управления запасами и оценки эффективности материально- технического и ресурсного обеспечения. Ответ построен логично, материал излагается четко, ясно, хороши
«хорошо» (70 - 84 баллов)	ПК-3	Демонстрирует достаточный уровень знаний основных понятий и категорий материально- технического и ресурсного обеспечения гостиничной деятельности. Может принимать решения по отбору методов материально- технического и ресурсного обеспечения. Демонстрирует умения по проведению отбора методов управления запасами и оценки эффективности материально- технического и ресурсного обеспечения. Ответ построен хорошим языком, аргументировано

«удовлетворительно» (50 - 69 баллов)	ПК-3	Имеет фрагментарные знания об материально- техническом и ресурсном обеспечении гостиничной деятельности. Слабо владеет методами принятия решений по отбору методов материально- технического и ресурсного обеспечения. Демонстрирует низкий уровень умения по проведению отбора методов управления запасами и оценки эффективности материально- технического и ресурсного обеспечения. Ответ не всегда логично выстроен, материал излагается без применения научной терминологии
«неудовлетворительно» (менее 50 баллов)	ПК-3	Демонстрирует неудовлетворительный уровень знаний основ материально- технического и ресурсного обеспечении гостиничной деятельности. Не владеет методами принятия решений по отбору методов материально- технического и ресурсного обеспечения. Демонстрирует отсутствие умения по проведению отбора методов управления запасами и оценки эффективности материально- технического и ресурсного обеспечения. Не владеет аналитическими навыками.

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

5.1 Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся:

Приступая к изучению дисциплины, в первую очередь обучающимся необходимо ознакомиться содержанием рабочей программы дисциплины (РПД), которая определяет содержание, объем, а также порядок изучения и преподавания учебной дисциплины, ее раздела, части.

Для самостоятельной работы важное значение имеют разделы «Объем и содержание дисциплины», «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины» и «Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы».

В разделе «Объем и содержание дисциплины» указываются все разделы и темы изучаемой дисциплины, а также виды занятий и планируемый объем в академических часах.

В разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины» указана рекомендуемая основная и дополнительная литература.

В разделе «Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы» содержится перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины.

5.2 Рекомендации обучающимся по работе с теоретическими материалами по дисциплине

При изучении и проработке теоретического материала необходимо:

- просмотреть еще раз презентацию лекции в системе MOODLe, повторить законспектированный на лекционном занятии материал и дополнить его с учетом рекомендованной дополнительной литературы;
- при самостоятельном изучении теоретической темы сделать конспект, используя рекомендованные в РПД источники, профессиональные базы данных и информационные справочные системы;
- ответить на вопросы для самостоятельной работы, по теме представленные в пункте 3.2 РПД.
- при подготовке к текущему контролю использовать материалы фонда оценочных средств (ФОС).

5.3 Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с основной и дополнительной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на семинарских занятиях, к дебатам, тестированию, экзамену. Она включает проработку лекционного материала и рекомендованных источников и литературы по тематике лекций.

Конспект лекции должен содержать реферативную запись основных вопросов лекции, в том числе с опорой на размещенные в системе MOODLe презентации, основных источников и литературы по темам, выводы по каждому вопросу. Конспект может быть выполнен в рамках распечатки выдачи презентаций лекций или в отдельной тетради по предмету. Он должен быть аккуратным, хорошо читаемым, не содержать не относящуюся к теме информацию или рисунки.

Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим студентом.

В процессе работы с основной и дополнительной литературой студент может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

5.4. Рекомендации по подготовке к отдельным заданиям текущего контроля

Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Все члены группы могут участвовать в обсуждении, добавлять информацию, дискутировать, задавать вопросы и т.д.

Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке:

- правильность ответа по содержанию;
- полнота и глубина ответа;
- сознательность ответа;
- логика изложения материала;
- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи;
- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе;
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание.

Устный опрос может сопровождаться презентацией, которая подготавливается по одному из вопросов практического занятия. При выступлении с презентацией необходимо обращать внимание на такие моменты как:

- содержание презентации: актуальность темы, полнота ее раскрытия, смысловое содержание, соответствие заявленной темы содержанию, соответствие методическим требованиям (цели, ссылки на ресурсы, соответствие содержания и литературы), практическая направленность, соответствие содержания заявленной форме, адекватность использования технических средств учебным задачам, последовательность и логичность презентуемого материала;
- оформление презентации: объем (оптимальное количество), дизайн (читаемость, наличие и соответствие графики и анимации, звуковое оформление, структурирование информации, соответствие заявленным требованиям), оригинальность оформления, эстетика, использование возможности программной среды, соответствие стандартам оформления;
- личностные качества: ораторские способности, соблюдение регламента, эмоциональность, умение ответить на вопросы, систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам программы;

- содержание выступления: логичность изложения материала, раскрытие темы, доступность изложения, эффективность применения средств ИКТ, способы и условия достижения результативности и эффективности для выполнения задач своей профессиональной или учебной деятельности, доказательность принимаемых решений, умение аргументировать свои заключения, выводы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература:

1. Джон, Р. Введение в гостеприимство : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 10103 «социально-культурный сервис и туризм», 10102 «туризм». - 2022-03-26; Введение в гостеприимство. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 735 с. - Текст : электронный // IPR BOOKS [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/81747.html>

6.2 Дополнительная литература:

1. Трофимов Е. Н., Мошняга Е. В., Сеселкин А. И., Новиков В. С. Основы туризма : учебник. - М.: [Федеральное агентство по туризму], 2014. - 374 с.
2. Уокер Дж.Р. Введение в гостеприимство : Учеб. пособие для студ. высш. и сред. спец. учеб. заведений. - 2-е изд.. - М.: ЮНИТИ, 2002. - 595 с.
3. Джон, Р. Управление гостеприимством. Вводный курс : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 061122 «гостиничный и туристический бизнес» и специальностям сервиса 230000. - 2022-03-26; Управление гостеприимством. Вводный курс. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 879 с. - Текст : электронный // IPR BOOKS [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/81605.html>
4. Мошняга Е. В. Английский язык: туризм, гостеприимство, платежные средства : учебное пособие. - 5-е изд., стереотип.. - Москва: Советский спорт, 2012. - 248 с. - Текст : электронный // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [сайт]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258228>
5. Суворова Г. М. Безопасность в туризме : Учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2021. - 397 с. - Текст : электронный // ЭБС «ЮРАЙТ» [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/477538>
6. Амирова, З. Б. Инфраструктура туризма и гостеприимства : учебное пособие. - 2021-06-24; Инфраструктура туризма и гостеприимства. - Москва: Московская государственная академия водного транспорта, 2014. - 86 с. - Текст : электронный // IPR BOOKS [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/46463.html>
7. Амирова З. Б. Инфраструктура туризма и гостеприимства : учебное пособие. - Москва: Альтаир : МГАВТ, 2014. - 85 с. - Текст : электронный // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [сайт]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429691>

6.3 Методические разработки:

1. Пяткова, С. Г. Основы туризма : учебно-методическое пособие. - Весь срок охраны авторского права; Основы туризма. - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. - 151 с. - Текст : электронный // IPR BOOKS [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/83810.html>

6.4 Иные источники:

1. Национальный Открытый Университет «ИНТУИТ» - <http://www.intuit.ru/>
2. Сайт Тамбовского государственного университета <http://tsutmb.ru> - <http://tsutmb.ru>
3. Справочно-правовая система Консультант Плюс <http://www.consultant.ru> - <http://www.consultant.ru>
4. Вестник Национальной академии туризма. Официальный сайт - <http://vestnik.nat-moo.ru/ru/>
5. Всемирный совет по туризму и путешествиям (WTTC) - <http://www.wttc.org>
6. ГОСТ Р 50644-2009 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов -
7. ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования -

8. ГОСТ Р 53998-2010 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования -

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Для проведения занятий по дисциплине необходимо следующее материально-техническое обеспечение: учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы.

Учебные аудитории и помещения для самостоятельной работы укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы укомплектованы компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации (проектор, ноутбук, экран/ интерактивная доска).

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

Операционная система Microsoft Windows XP SP3

Office 2007, 2010

Microsoft Office Профессиональный плюс 2007

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 1500-2499 Node 1 year Educational Renewal Licence

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Федеральный портал «Российское образование». – URL: <https://www.edu.ru>
2. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» . – URL: <http://www.biblioclub.ru>
3. Электронная библиотека ТГУ. – URL: <https://elibrary.tsutmb.ru/>
4. Электронная библиотека РФФИ. – URL: <https://www.rfbr.ru/rffi/ru/library>
5. Электронный справочник «Информио» . – URL: <https://www.informio.ru>
6. Юрайт: образовательная платформа, электронно-библиотечная система. – URL: <https://urait.ru>
7. Консультант студента. Гуманитарные науки: электронно-библиотечная система. – URL: <https://www.studentlibrary.ru>
8. «Социологический журнал» ФНИСЦ РАН - электронная версия. – URL: <https://www.jour.fnisc.ru/index.php/socjour>

Электронная информационно-образовательная среда

https://auth.tsutmb.ru/authorize?response_type=code&client_id=moodle&state=xyz

Взаимодействие преподавателя и студента в процессе обучения осуществляется посредством мультимедийных, гипертекстовых, сетевых, телекоммуникационных технологий, используемых в электронной информационно-образовательной среде университета.