

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Задорожная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 05.09.2022 10:59:37

Университетская программа: ИМ

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет экономики и управления

Университетская программа: ИМ

Кафедра Маркетинга, сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Л.И. Задорожная

« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

**Б1.В.ДВ.04.01 Аутсорсинг на предприятиях
гостеприимства**

по направлению подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

по профилю подготовки (специализации)

Гостиничная деятельность

квалификация (степень) выпускника

бакалавр

форма обучения

Очная, Заочная,

год начала подготовки

2022

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 43.03.03 Гостиничное дело

Составитель рабочей программы:

доцент кафедры маркетинга,
сервиса и туризма, кандидат
экономических наук
(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП
31.08.2022

Киселева Вера Алексеевна

(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Маркетинга, сервиса и туризма
(название кафедры)

Заведующий кафедрой:
31.08.2022

Подписано простой ЭП
31.08.2022
(подпись)

Кумпилова Анжелика
Руслановна
(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей
кафедрой
по направлению подготовки
(специальности)
31.08.2022

Подписано простой ЭП
31.08.2022
(подпись)

Кумпилова Анжелика
Руслановна
(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью изучения данной дисциплины является способствовать подготовке квалифицированных специалистов, способных оптимизировать деятельность предприятий индустрии гостеприимства, передавая непрофильные функции и корпоративные роли аутсорсинговым специализированным компаниям и сосредоточивая усилия на основном предмете деятельности; эффективно сочетать применение инструментов узкой специализации предприятий и тенденций концентрации предприятий на «ключевой компетенции».

Задачами изучения предмета являются:

- сформировать знания о сущности аутсорсинга, классифицировать его виды и формы, определить риски, которые несет предприятие при передаче отдельных функций или бизнес-процессов на аутсорсинг;

- проанализировать теоретические основы и особенности аутсорсинга в индустрии гостеприимства;

- определить факторы, влияющие на выбор предприятием формы аутсорсинговых соглашений. Изучить методы предварительного обоснования целесообразности аутсорсинга бизнес-процессов;

- обучение способам применения оценки рисков аутсорсинга на основе имитационного моделирования и формирование навыков использования методов оценки эффективности аутсорсинга бизнес-процессов;

- формирование знаний об аутсорсинге, организации и контроле обеспечения основного производства необходимыми материально-техническими ресурсами в установленном временном режиме с минимальными совокупными затратами.



2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

Изучение дисциплины «Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства» призвано вооружить будущего дипломированного специалиста знаниями и навыками практической деятельности в организации процесса обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий.

Дисциплина «Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства» является составной частью специальных дисциплин, формирующих информационный уровень экономических работников гостиничной отрасли.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин специальности: «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», «Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания» и ряда других дисциплин, изучаемых студентами на предыдущих курсах.

Дисциплина «Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства» изучается студентами на 3 курсе в VI семестре и входит в перечень дисциплин части формируемой участниками образовательных отношений ОП.



3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ПКУВ-2.1	Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства
ПКУВ-2.2	Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
ПКУВ-2.3	Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства
ПКУВ-2.4	Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства, анализирует основные показатели деятельности предприятия
ПКУВ-3.1	Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
ПКУВ-3.2	Участствует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПКУВ-3.3	Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
ПКУВ-3.4	Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений



4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий					Итого часов	з.е.
			Эк	Лек	Пр	КРАТ	Контроль		
Курс 3	Сем. 6	1	17	34	0.35	26.65	30	108	3

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	Контр	Лек	Пр	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 4	Сем. 8	1	1	6	6	0.35	8.65	87	108	3



5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
6	Тема 1. Сущность понятия аутсорсинг. Возникновение и эволюция аутсорсинга в практике мирового бизнеса сферы гостиничного дела		3		4				4		Обсуждение докладов, опрос, тестирование
6	Тема 2. Персонал предприятия гостиничного дела как объект управления		2		4				4		Обсуждение докладов, опрос, тестирование
6	Тема 3. Найм, отбор, подбор и расстановка персонала на предприятии гостиничного дела.		2		4				4		Обсуждение докладов, опрос, тестирование
6	Тема 4. Управление профориентацией и адаптацией персонала организации гостиничного дела.		2		4				4		Обсуждение докладов, опрос, тестирование
6	Тема 5. Управление кадровым резервом предприятий сферы гостиничного дела		2		6				4		Обсуждение докладов, опрос, тестирование
6	Тема 6. Развитие современного рынка аутсорсинговых услуг гостиничной сферы в России и за рубежом		2		4				4		Обсуждение докладов, опрос, тестирование
6	Тема 7. Аутстаффинг в сфере гостиничного дела: сущность, исторические предпосылки, специфика, формы организации, преимущества и риски		4		8				6		Обсуждение докладов, опрос, тестирование
6	Промежуточная аттестация						0,35	26,65			Экзамен
	ИТОГО:		17		34		0.35	26.65	30		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
8	Тема 1. Сущность понятия аутсорсинг. Возникновение и эволюция аутсорсинга в практике мирового бизнеса сферы гостиничного дела	1		1				12	

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
8	Тема 2. Персонал предприятия гостиничного дела как объект управления	1		1				12	
8	Тема 3. Найм, отбор, подбор и расстановка персонала на предприятии гостиничного дела.							12	
8	Тема 4. Управление профориентацией и адаптацией персонала организации гостиничного дела.	1		1				12	
8	Тема 5. Управление кадровым резервом предприятий сферы гостиничного дела	1		1				12	
8	Тема 6. Развитие современного рынка аутсорсинговых услуг гостиничной сферы в России и за рубежом	1		1				13	
8	Тема 7. Аутстаффинг в сфере гостиничного дела: сущность, исторические предпосылки, специфика, формы организации, преимущества и риски	1		1				14	
8	Промежуточная аттестация					0,35	8,65		
	ИТОГО:	6		6		0.35	8.65	87	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Тема 1. Сущность понятия аутсорсинг. Возникновение и эволюция аутсорсинга в практике мирового бизнеса сферы гостиничного дела	3	1		Анализ понятия «аутсорсинг». Исторические предпосылки и условия появления аутсорсинга в гостиничной деятельности. Эволюционное развитие практического аутсорсинга как самостоятельной области науки и практики организации бизнеса в сфере гостиничного дела. Сущность и преимущества аутсорсинга в сфере гостиничного дела: «за» и «против». Особенности становления аутсорсинга в практике современного бизнеса на рынке гостиничных услуг. Актуальные проблемы современного аутсорсинга и перспективы его дальнейшего развития в области гостиничного дела.	ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3; ПКУВ-2.4; ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2; ПКУВ-3.3; ПКУВ-3.4;	Знать: достоинства и недостатки аутсорсинга, его виды и наиболее распространенные формы, особенности использования на предприятии. Уметь: моделировать бизнес процессы и использовать методы реорганизации бизнес-процессов Владеть: теоретической базой по использования аутсорсинга на предприятии для повышения его конкурентоспособности и эффективности	, Лекция-беседа, Дискуссия, Проблемное обучение
	Тема 2. Персонал предприятия гостиничного дела как объект управления	2	1		Сущность термина «Персонал». Структура персонала. Категории персонала. Численность персонала. Основные требования к работнику сферы гостиничного дела. Психология личности работника гостиничного дела как объекта управления. Трудовой	ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3; ПКУВ-2.4; ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2; ПКУВ-3.3; ПКУВ-3.4;	Знать: достоинства и недостатки аутсорсинга, его виды и наиболее распространенные формы, особенности использования на предприятии. Уметь: моделировать бизнес процессы и использовать методы реорганизации бизнес-процессов	, Слайд-лекция, Дискуссия, Проблемное обучение

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					<p>коллектив и его организационные возможности. Понятие и основные признаки коллектива. Пути формирования коллектива. Роли и отношения в трудовом коллективе. Социально-психологические механизмы управления поведением работников сферы гостиничных услуг. Виды команд и специфика их управления. Распределение ролей в команде. Формальные и неформальные группы в гостиничной организации. Первичная рабочая группа и ее классификации. Функции неформальных групп. Социально-психологические феномены поведения личности в группе. Управление динамикой неформальных групп.</p>		<p>Владеть: теоретической базой по использования аутсорсинга на предприятии для повышения его конкурентоспособности и эффективности</p>	
	<p>Тема 3. Найм, отбор, подбор и расстановка персонала на предприятии гостиничного дела.</p>	2			<p>Сущность найма персонала. Источники организации найма персонала сферы гостиничного дела. Преимущества и недостатки внутреннего и внешнего набора кадров. Этапы работы по найму персонала. Требования к кандидатам на замещение вакантной должности в сфере гостиничного дела. Анализ содержания работы. Описание характера работы (должностная инструкция). Отбор кандидатов на вакантную</p>	<p>ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3; ПКУВ-2.4; ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2; ПКУВ-3.3;</p>	<p>Знать: достоинства и недостатки аутсорсинга, его виды и наиболее распространенные формы, особенности использования на предприятии. Уметь: моделировать бизнес процессы и использовать методы реорганизации бизнес-процессов Владеть: теоретической базой по использования аутсорсинга на предприятии для повышения его конкурентоспособности и эффективности.</p>	<p>, Слайд-лекция, Дискуссия, Проблемное обучение</p>

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					должность. Организация процесса отбора претендентов на вакантную должность. Ступени и методы отбора персонала. Организация приема персонала. Соблюдение правовых норм при приеме персонала. Порядок оформления трудового договора. Испытательный срок. Подбор и расстановка персонала. Принципы соответствия, перспективности, сменяемости. Рациональная расстановка работников в организации. Методы рациональной расстановки кадров на гостиничном предприятии			
	Тема 4. Управление профориентацией и адаптацией персонала организации гостиничного дела.	2	1		Понятие профессиональной ориентации. Цели, задачи и структура системы профессиональной ориентации. Основные формы профориентационной работы: просвещение, информация, консультация. Органы управления профориентацией. Направленность профориентационной работы. Понятие трудовой адаптации. Активная и пассивная, первичная и вторичная адаптации. Классификация видов адаптации. Психофизиологическая, социально-психологическая, профессиональная и организационная	ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3; ПКУВ-2.4; ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2; ПКУВ-3.3; ПКУВ-3.4;	Знать: достоинства и недостатки аутсорсинга, его виды и наиболее распространенные формы, особенности использования на предприятии. Уметь: моделировать бизнес процессы и использовать методы реорганизации бизнес-процессов Владеть: теоретической базой по использования аутсорсинга на предприятии для повышения его конкурентоспособности и эффективности.	, Лекция-беседа, Дискуссия, Проблемное обучение

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					адаптация. Условия успешности адаптации новых сотрудников на предприятиях гостиничного дела. Организация управления трудовой адаптацией персонала. Факторы, влияющие на организацию трудовой адаптации. Опыт отечественных организаций сферы гостиничных услуг по управлению адаптацией новых работников. Технология и информационное обеспечение процесса управления адаптацией. Направления деятельности и функции подразделений по управлению профориентацией и трудовой адаптацией работников организации			
	Тема 5. Управление кадровым резервом предприятий сферы гостиничного дела	2	1		Проблема резерва кадров предприятий гостиничной сферы. Сущность управления кадровым резервом. Работа с кадровым резервом предприятий сферы гостиничного дела. Этапы процесса формирования резерва гостиничных предприятий. Критерии, используемые при подборе кандидатов в резерв. Источники формирования резерва кадров. Порядок отбора и зачисления в группу резерва кадров предприятий в области гостиничного дела. Планирование работы с	ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3; ПКУВ-2.4; ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2; ПКУВ-3.3; ПКУВ-3.4;	Знать: достоинства и недостатки аутсорсинга, его виды и наиболее распространенные формы, особенности использования на предприятии. Уметь: моделировать бизнес процессы и использовать методы реорганизации бизнес-процессов Владеть: теоретической базой по использованию аутсорсинга на предприятии для повышения его конкурентоспособности и эффективности	, Слайд-лекция, Дискуссия, Проблемное обучение

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					кадровым резервом предприятий сферы гостиничного дела			
	Тема 6. Развитие современного рынка аутсорсинговых услуг гостиничной сферы в России и за рубежом	2	1		Общая характеристика состояния современного мирового рынка аутсорсинговых услуг сферы гостиничного дела. Развитие рынка аутсорсинга гостиничной сферы в США в настоящее время. Рынок аутсорсинга гостиничной сферы в Европе; Азии. Российский рынок аутсорсинга в области гостиничного дела: современность и перспективы. Тенденции развития рынка аутсорсинговых услуг предприятий гостиничного дела в России и за рубежом. Решение проблемы качества в управлении процессом аутсорсинга в России на предприятиях сферы гостиничного дела	ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3; ПКУВ-2.4; ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2; ПКУВ-3.3; ПКУВ-3.4;	Знать: достоинства и недостатки аутсорсинга, его виды и наиболее распространенные формы, особенности использования на предприятии. Уметь: моделировать бизнес процессы и использовать методы реорганизации бизнес-процессов Владеть: теоретической базой по использования аутсорсинга на предприятии для повышения его конкурентоспособности и эффективности	, Лекция-беседа, Дискуссия, Проблемное обучение
	Тема 7. Аутстаффинг в сфере гостиничного дела: сущность, исторические предпосылки, специфика, формы организации, преимущества и риски	4	1		Сущностная характеристика понятия аутстаффинг. Возникновение и развитие рынка услуг аутстаффинга сферы гостиничного дела в мировой и отечественной практике. Формы организации аутстаффинга в гостиничных организациях. Преимущества аутстаффинга в сфере гостиничного дела. Риски, связанные с аутстаффингом в гостиничной области. Перспективы развития	ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3; ПКУВ-2.4; ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2; ПКУВ-3.3; ПКУВ-3.4;	Знать: достоинства и недостатки аутсорсинга, его виды и наиболее распространенные формы, особенности использования на предприятии. Уметь: моделировать бизнес процессы и использовать методы реорганизации бизнес-процессов Владеть: теоретической базой по использования аутсорсинга на предприятии для повышения его конкурентоспособности и эффективности	, Слайд-лекция, Дискуссия, Проблемное обучение

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					рынка гостиничных услуг аутстаффинга.			
	ИТОГО:	17	6					

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
6,8	Тема 1. Сущность понятия аутсорсинг. Возникновение и эволюция аутсорсинга в практике мирового бизнеса сферы гостиничного дела	Вопросы для обсуждения: Сущность и преимущества аутсорсинга: «за» и «против». Особенности становления аутсорсинга в практике современного бизнеса. Актуальные проблемы современного аутсорсинга и перспективы его дальнейшего развития. Практические задания по теме.	6	1	
6,8	Тема 2. Персонал предприятия гостиничного дела как объект управления	Вопросы для обсуждения: Формы аутсорсинга и их характеристики. Использование различных форм и видов аутсорсинга в практике мирового бизнеса. Практические задания.	4	1	
6,8	Тема 3. Найм, отбор, подбор и расстановка персонала на предприятии гостиничного дела.	Вопросы для обсуждения: Анализ фактического состояния и стратегическое позиционирование. Принципы стратегического позиционирования. Структуризация функций и бизнес процессов. Практические занятия (тесты, задачи, упражнения).	4		
6,8	Тема 4. Управление профориентацией и адаптацией персонала организации гостиничного дела.	Вопросы для обсуждения: Сущность процесса аутсорсинга. Структура процесса аутсорсинга. Этапы реализации аутсорсинг-проекта. Стратегическое обоснование процесса аутсорсинга. Анализ фактического состояния и стратегическое позиционирование. Принципы стратегического позиционирования. Структуризация функций и бизнес процессов. Практические задания.	4	1	
6,8	Тема 5. Управление кадровым резервом предприятий сферы гостиничного дела	Содержание и структура аутсорсинг-контракта – основного организационно-правового инструмента регламентации аутсорсинговой деятельности. Общая характеристика. Срок действия контракта. Гарантия безопасности	4	1	
6,8	Тема 6. Развитие современного рынка аутсорсинговых услуг гостиничной сферы в России и за рубежом	Развитие рынка аутсорсинга в США в настоящее время. Рынок аутсорсинга в Европе; Азии. Российский рынок аутсорсинга: современность и перспективы. Тенденции развития рынка аутсорсинговых услуг в России и за рубежом. Решение проблемы качества в управлении процессом аутсорсинга в России.	4	1	
6,8	Тема 7. Аутстаффинг в сфере гостиничного дела: сущность, исторические предпосылки, специфика, формы организации, преимущества и риски	Формы организации аутстаффинга. Преимущества аутстаффинга. Риски, связанные с аутстаффингом. Перспективы развития рынка услуг аутстаффинга.	8	1	
	ИТОГО:		34	6	

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
6,8	Тема 1. Сущность понятия аутсорсинг. Возникновение и эволюция аутсорсинга в практике мирового бизнеса сферы гостиничного дела	Написание реферата, составление плана-конспекта, подготовка презентаций	3 неделя	4	12	
6,8	Тема 2. Персонал предприятия гостиничного дела как объект управления	Написание реферата, составление плана-конспекта, подготовка презентаций	5 неделя	4	12	
6,8	Тема 3. Найм, отбор, подбор и расстановка персонала на предприятии гостиничного дела.	Написание реферата, составление плана-конспекта, подготовка презентаций	7 неделя	4	12	
6,8	Тема 4. Управление профориентацией и адаптацией персонала организации гостиничного дела.	Написание реферата, составление плана-конспекта, подготовка презентаций	9 неделя	4	12	
6,8	Тема 5. Управление кадровым резервом предприятий сферы гостиничного дела	Написание реферата, составление плана-конспекта, подготовка презентаций	11 неделя	4	12	
6,8	Тема 6. Развитие современного рынка аутсорсинговых услуг гостиничной сферы в России и за рубежом	Написание реферата, составление плана-конспекта, подготовка презентаций	14 неделя	4	13	
6,8	Тема 7. Аутстаффинг в сфере гостиничного дела: сущность, исторические предпосылки, специфика, формы организации, преимущества и риски	Написание реферата, составление плана-конспекта, подготовка презентаций	17 неделя	6	14	
	ИТОГО:			30	87	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Учебным планом не предусмотрено

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Методические указания по изучению дисциплины «Управление персоналом» [Электронный ресурс] : составитель Калашникова С.В.. - Майкоп : Б.и., 2017. - 31 с.	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+094249

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Антонов, Г.Д. Стратегическое управление организацией : учебное пособие / Г.Д. Антонов, О.П. Иванова, В.М. Тумин. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 239 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=354671 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-006204-4. - ISBN 978-5-16-101058-7	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A0DBD
Аутсорсинг и аутстаффинг : учебное пособие / Н.Е. Рябикова [и др.]. - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2016. - 115 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/61353.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-7410-1399-1	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A7741
Одегов, Ю.Г. Аутсорсинг и аутстаффинг в управлении персоналом : учебник и практикум / Ю.Г. Одегов, Ю.В. Долженкова, С.В. Малинин. - Москва : Юрайт, 2022. - 389 с. - (Высшее образование). - ЭБС Юрайт. - URL: https://urait.ru/bcode/488940 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-534-01055-8	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0BBBA6
Радыгина, Е.Г. Технологии гостиничной деятельности : учебник / Е.Г. Радыгина. - Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2021. - 165 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/99991.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-4497-0797-0	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0ACA15
Аникин, Б.А. Аутсорсинг и аутстаффинг: высокие технологии менеджмента : учебное пособие / Б.А. Аникин, И.Л. Рудая. - 4-е изд., испр. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 313 с. - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=389727 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-016979-8. - ISBN 978-5-16-109556-0	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0BAFDC
Быстров, С.А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. - Москва : ФОРУМ, 2019. - 432 с. - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=343619 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-00091-514-1. - ISBN 978-5-16-106248-7. - ISBN 978-5-16-013584-7	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A02F4

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.



Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.



7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-2.1 Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства			
45	56		Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
5	8		Брендинг территорий
34	34		Технологии гостиничной деятельности
56	56		Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства и общественного питания
67	78		Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства
6	8		Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
6	8		Оптимизация операционной деятельности отеля
6	7		Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
6	7		Прикладной маркетинг
8	9		Преддипломная практика
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
234	34		Модуль получения квалификации "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
4	4		Квалификационный экзамен по модулю "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
ПКУВ-2.2 Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений			
234	34		Модуль получения квалификации "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
34	34		Технологии гостиничной деятельности
4	4		Квалификационный экзамен по модулю "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
45	56		Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
5	8		Брендинг территорий
56	56		Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства и общественного питания
67	78		Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
6	8		Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
6	8		Оптимизация операционной деятельности отеля
6	7		Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
6	7		Прикладной маркетинг
8	9		Преддипломная практика
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
ПКУВ-2.3 Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства			
45	56		Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
5	8		Брендинг территорий
67	78		Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства
6	8		Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
6	8		Оптимизация операционной деятельности отеля
6	7		Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
6	7		Прикладной маркетинг
8	9		Преддипломная практика
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
78	78		Реклама и PR в индустрии гостеприимства
234	34		Модуль получения квалификации "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
34	34		Технологии гостиничной деятельности
4	4		Квалификационный экзамен по модулю "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
ПКУВ-2.4 Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства, анализирует основные показатели деятельности предприятия			
5	8		Брендинг территорий
67	78		Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства
78	78		Реклама и PR в индустрии гостеприимства
234	34		Модуль получения квалификации "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
34	34		Технологии гостиничной деятельности
4	4		Квалификационный экзамен по модулю "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
4	4		Сервисная практика



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
6	6		Проектно-технологическая практика
8	9		Преддипломная практика
6	8		Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
6	8		Оптимизация операционной деятельности отеля
6	7		Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
6	7		Прикладной маркетинг
ПКУВ-3.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений			
5	6		Экономика организации сферы гостеприимства
5	5		Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе
67	78		Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства
6	8		Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
6	8		Оптимизация операционной деятельности отеля
6	7		Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
6	7		Прикладной маркетинг
6	6		Проектно-технологическая практика
4	4		Сервисная практика
8	9		Преддипломная практика
2	2		Ознакомительная практика
8	9		Основы финансовой деятельности индустрии гостеприимства
8	9		Экономический анализ в гостиничном бизнесе
7	8		Методы инвестиционных решений в сфере гостеприимства
7	8		Инвестиционная деятельность в гостиничном бизнесе
7	8		Бухгалтерский учет в индустрии гостеприимства
7	8		Страхование и риски в гостиничной деятельности
67	67		Практикум по организации работы гостиничных предприятий
67	67		Проектный практикум
ПКУВ-3.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания			
2	2		Ознакомительная практика
4	4		Сервисная практика
8	9		Преддипломная практика
5	6		Экономика организации сферы гостеприимства
5	5		Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе
67	78		Бизнес-планирование и оценка эффективности в



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			организациях сферы гостеприимства
6	8		Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
6	8		Оптимизация операционной деятельности отеля
6	7		Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
6	7		Прикладной маркетинг
67	67		Проектный практикум
67	67		Практикум по организации работы гостиничных предприятий
7	8		Страхование и риски в гостиничной деятельности
7	8		Бухгалтерский учет в индустрии гостеприимства
7	8		Инвестиционная деятельность в гостиничном бизнесе
7	8		Методы инвестиционных решений в сфере гостеприимства
8	9		Экономический анализ в гостиничном бизнесе
8	9		Основы финансовой деятельности индустрии гостеприимства
6	6		Проектно-технологическая практика
ПКУВ-3.3 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений			
5	6		Экономика организации сферы гостеприимства
5	5		Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе
67	78		Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства
6	8		Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
6	8		Оптимизация операционной деятельности отеля
6	7		Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
6	7		Прикладной маркетинг
67	67		Проектный практикум
67	67		Практикум по организации работы гостиничных предприятий
7	8		Страхование и риски в гостиничной деятельности
7	8		Бухгалтерский учет в индустрии гостеприимства
7	8		Инвестиционная деятельность в гостиничном бизнесе
7	8		Методы инвестиционных решений в сфере гостеприимства
8	9		Экономический анализ в гостиничном бизнесе



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
8	9		Основы финансовой деятельности индустрии гостеприимства
8	9		Преддипломная практика
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
ПКУВ-3.4 Выработывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений			
3	4		Имиджология
6	6		Проектно-технологическая практика
4	4		Сервисная практика
8	9		Преддипломная практика
4	5		Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания
5	6		Экономика организации сферы гостеприимства
5	5		Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе
6	8		Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
6	8		Оптимизация операционной деятельности отеля
6	7		Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
6	7		Прикладной маркетинг
67	67		Проектный практикум
67	67		Практикум по организации работы гостиничных предприятий
67	78		Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства
7	8		Страхование и риски в гостиничной деятельности
7	8		Бухгалтерский учет в индустрии гостеприимства
7	8		Инвестиционная деятельность в гостиничном бизнесе
7	8		Методы инвестиционных решений в сфере гостеприимства
8	9		Экономический анализ в гостиничном бизнесе
8	9		Основы финансовой деятельности индустрии гостеприимства

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-2: Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства					
ПКУВ-2.1 Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства					
Знать: методы и	Фрагментарные	Неполные знания	Сформированные,	Сформированные	тесты,



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
стратегии ценообразования, тарифную политику, подходы к формированию цены на гостиничный продукт, продукт предприятий общественного питания	знания		но содержащие отдельные пробелы знания	систематические знания	рефераты, доклады, презентации, экзамен
Уметь: осуществлять анализ стратегии ценообразования, тарифной политики организаций сферы гостеприимства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками разработки цены на гостиничный продукт, стратегии ценообразования, тарифов на гостиничный продукт.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства					
ПКУВ-2.2 Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений					
Знать: особенности разработки ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений; сбытовые стратегии организаций сферы гостеприимства, особенности потребителей услуг гостиничных предприятий, современные тенденции по сбыту товаров и услуг, технологии работы с потребителями.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты, рефераты, доклады, презентации, экзамен
Уметь: анализировать существующие каналы сбыта организаций сферы гостеприимства, разрабатывать	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ценовую и сбытовую политики организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений					
Владеть: навыками разработки ценовой и сбытовой политик организации сферы гостеприимства, формирования каналов сбыта	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства					
ПКУВ-2.3 Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства					
Знать: особенности разработки мер, направленных на совершенствование ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты, рефераты, доклады, презентации, экзамен
Уметь: разрабатывать меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками разработки мероприятий, направленных на совершенствование сбытовой, ценовой политики организаций сферы гостеприимства; навыками совершенствования ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства					
ПКУВ-2.4 Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства, анализирует основные показатели деятельности предприятия					
Знать: осуществлять выбор систем автоматизации	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты, рефераты, доклады, презентации,



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
предприятий сферы гостеприимства и анализирует основные показатели деятельности предприятия.					экзамен
Уметь: выбирать системы автоматизации предприятий сферы гостеприимства и анализировать основные показатели деятельности предприятия.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками выбора систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и анализа основных показателей деятельности предприятия.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений					
ПКУВ-3.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений					
Знать: технологию сбора и анализа данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты, рефераты, доклады, презентации, экзамен
Уметь: осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками сбора и анализа данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-3.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания					
Знать: приемы и методы принятия стратегических и тактических решений в гостиничной деятельности; формы планирования, основные результаты деятельности гостиниц и других средств размещения; особенности разработки планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты, рефераты, доклады, презентации, экзамен
Уметь: определять потребности гостиницы в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование инвестиционной деятельности гостиницы; разрабатывать планы доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; навыками планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; навыками разработки планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
общественного питания.					
ПКУВ-3: Способность выполнять работы по архитектурно-строительному проектированию зданий и сооружений промышленного и гражданского назначения					
ПКУВ-3.3 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений					
Знать: методику оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты, рефераты, доклады, презентации, экзамен
Уметь: осуществлять оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способность выполнять работы по архитектурно-строительному проектированию зданий и сооружений промышленного и гражданского назначения					
ПКУВ-3.4 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений					
Знать: основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; методы анализа деятельности организаций сферы гостеприимства.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тесты, рефераты, доклады, презентации, экзамен
Уметь: вырабатывать управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
питания, их структурных подразделений.					
Владеть: навыками выработки стратегических и тактических решений на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Тестовые задания для проведения контроля знаний по дисциплине «Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства»

- Что наилучшим образом характеризует аутсорсинг
 - выполнение определенных видов функций специальными подразделениями фирмы;
 - осуществление одной из функций организации за счет внешних источников.
 - наделение полномочий для принятия решений по движению товаров внутри цепи поставок.
- Примерами использования аутсорсинга информационных технологий можно назвать:
 - развитие информационных сетей внутри организации;
 - проектирование и планирование автоматизированных бизнес-систем;
 - модернизация программного обеспечения;
 - все вышеперечисленное.
- Сущность аутсорсинга:
 - предоставление бизнес-услуг в сфере менеджмента;
 - передача стороннему подрядчику некоторых бизнес-функций или частей бизнес-процесса компании;
 - наука изучающая бизнес-процессы во внешней среде организаций с целью нахождения наиболее эффективных методов управления;
 - нет верного ответа.
- Совместный аутсорсинг предполагает:
 - стороны остаются партнерами по бизнесу;
 - значительная часть подразделений остается в ведении клиента;
 - штат сотрудников и/или активы, относящиеся к основной деятельности компании передаются компании-аутсорсеру на время действия контракта.
- Примерами использования аутсорсинга персонала в сфере производства можно назвать:
 - выполнение складских операций и обслуживание погрузочной техники;
 - передача части производственных процессов третьей стороне;
 - вывод персонала за пределы компании;
 - все вышеперечисленное.
- Частичный или выборочный аутсорсинг предполагает:
 - стороны остаются партнерами по бизнесу;
 - значительная часть подразделений остается в ведении клиента;
 - штат сотрудников и/или активы, относящиеся к основной деятельности компании передаются компании-аутсорсеру на время действия контракта.



7. Срок действия контракта с поставщиком услуг аутсорсинга персонала как правило составляет:

- а) долгосрочный контракт;
- б) среднесрочный контракт;
- в) краткосрочный контракт;
- г) все вышеперечисленное.

8. Примерами использования аутсорсинга в логистике можно назвать:

- а) предоставление телекоммуникационных услуг компанией-аутсорсером;
- б) выполнение складских операций и обслуживание погрузочной техники;
- в) вывод персонала за пределы компании;
- г) все вышеперечисленное.

9. Примерами использования аутсорсинга человеческих ресурсов можно назвать:

- а) передача функций найма и увольнения в ведение специального подразделения;
- б) оптимизация управления человеческими ресурсами;
- в) передача части производственных процессов третьей стороне;
- г) все вышеперечисленное;
- д) нет верного ответа;

10. Примером использования аутсорсинга в сфере управления можно назвать:

- а) передача части производственных процессов "третьей стороне"
- б) передача функций найма/увольнения в ведение специального подразделения
- в) оптимизация управления человеческими ресурсами
- г) нет правильного ответа

11. В деятельности, каких фирм впервые известен опыт использования аутсорсинга:

- а) в деятельности юридических фирм
- б) в информационных системах и технологиях
- в) в сфере управления
- г) в производственной деятельности

12. В качестве важнейшего основания для стратегического обоснования процесса аутсорсинга персонала можно считать:

- а) модернизация производства
- б) получение прибыли в краткосрочной перспективе
- в) приведение организации в большее соответствие требованиям рынка
- г) сокращение рынка продукции

13. Вспомогательными процессами принято называть:

- а) процессы, которые направлены на удовлетворение потребностей конечного потребителя продукции/услуг организации
- б) процессы, которые направлены на оптимизацию производства
- в) процессы, которые направлены на удовлетворение потребностей внутри организации (её подразделениями, отделами, конкретными сотрудниками)

14. Как буквально можно перевести термин «аутстаффинг»:

- а) внеочередной
- б) внештатный
- в) внепроизводственный
- г) внеплановый

15. Основными процессами аутсорсинга принято называть:

- а) процессы, которые направлены на укрупнение производства
- б) процессы, которые направлены на удовлетворение потребностей внутри организации (её подразделениями, отделами, конкретными сотрудниками)
- в) процессы, которые направлены на удовлетворение потребностей конечного потребителя продукции/услуг организации

Примерные темы рефератов (докладов и эссе) по дисциплине «Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства»

Обучающиеся могут подготовить работу по предложенной ими теме, предварительно согласовав ее с преподавателем и представить результаты работы в форме презентации.

1. Понятия «аутсорсинг», «аутстаффинг»

2. Условия использования аутсорсинга в организации.



3. Этапы возникновения аутстаффинга в России.
4. Виды аутсорсинговой деятельности.
5. Безопасность и гарантия при аутсорсинге.
6. Аутсорсинг: за и против.
7. Понятие «дауншиффинг» в современном бизнесе.
8. Сущность и характеристика аутстаффинга.
9. Структура аутсорсинга.
10. Аутсорсинг человеческих ресурсов.

Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине «Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства»

1. Определите суть понятия «аутсорсинг».
2. Укажите основные причины применения аутсорсинга.
3. Какие факторы мешают развитию аутсорсинга в России?
4. Дайте определение ИТ- аутсорсинга.
5. Что подразумевает полный аутсорсинг?
6. Укажите особенности частичного аутсорсинга.
7. Какие существуют виды аутсорсинга?
8. Перечислите сегменты рынка аутсорсинга бизнес-процессов
9. Укажите преимущества стратегии выполнения бизнес-процессов «инсорсинг».
10. Укажите преимущества стратегии выполнения бизнес-процессов «аутсорсинг».
11. В каких условиях выбор стратегии аутсорсинга является оправданным?
12. Какие группы факторов определяют выбор стратегии аутсорсинга?
13. На какие группы делятся бизнес-процессы для принятия решения об аутсорсинге?
14. Перечислите риски, связанные с использованием аутсорсинга.
15. Перечислите механизмы смягчения рисков, связанные с использованием аутсорсинга.
16. Дайте характеристику стратегий перераспределения рисков аутсорсинга.
17. Какие виды убытков учитываются при анализе эффективности аутсорсинга?
18. Перечислите примеры показателей стоимостного анализа рисков аутсорсинга.
19. Назначение каталога ИТ-услуг.
20. Какие критерии выбора задач для передачи на аутсорсинг обычно являются «отсекающими»?
21. При каких условиях аутсорсер оказывается эффективным?
22. Охарактеризуйте показатель «Совокупная стоимость владения».
23. Перечислите рекомендованные органам государственного управления этапы перехода к аутсорсингу.
24. Особенности организации аутсорсинга в области бухгалтерского учета.
25. Особенности организации аутсорсинга в области ведения налогового учета.
26. Особенности организации аутсорсинга в области управления персоналом.
27. Перечислите основные задачи, которые должны решаться при переходе к аутсорсингу в органах государственного управления.
28. Особенности организации аутсорсинга архивного хранения и управления электронными документами.
29. Перечислите виды аутсорсинга и связанные с ними бизнес-функции.
30. Опишите основные составляющие методологии аутсорсинга.
31. Что представляет собой договор аутсорсинга.
32. Порядок оплаты выполненных услуг.
33. Что должен включать в себя акт об оказании аутсорсинговых услуг?
34. Особенности субъектного состава договора аутсорсинга.
35. Какими признаками должны обладать услуги, оказываемые по договору аутсорсинга.
36. Классификация договоров аутсорсинга.

Примерная тематика контрольных работ для обучающихся ЗФО по дисциплине «Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства»



Контрольная работа проходит в форме индивидуального творческого задания и представления презентации по выбранным вопросам.

1. Роль аутсорсинга в современном менеджменте.
2. Риски аутсорсинга.
3. Возможности аутсорсинга.
4. Влияние глобализации на развитие аутсорсинга.
5. Перспективы развития аутсорсинга.
6. Развитие аутсорсинга в России.
7. Финансовый аутсорсинг.
8. Аутсорсинг маркетинговых функций.
9. Стратегический аутсорсинг.
10. Обоснование решения об использовании аутсорсинга.
11. Выбор поставщика услуг.
12. Контракт об аутсорсинге.
13. Измерение эффективности аутсорсинга.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

- связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;
- объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;
- справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;
- систематичность - систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;
- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

- закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с



выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

– открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

– установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

– установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Требования к написанию реферата (доклада, эссе)

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;

2. Развитие навыков логического мышления;

3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;

- обоснованность выбора источника;

- степень раскрытия сущности вопроса;

- соблюдения требований к оформлению.

Критерии оценивания реферата (доклада, эссе):

Отметка «отлично» выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Отметка «хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Отметка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки



в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Отметка «неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия.

Требования и критерии оценивания знаний, умений и навыков на экзамене

Экзамен - форма проверки успешного выполнения студентами практических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических занятий и самостоятельной работы. Вопросы, выносимые на экзамен, доводятся до сведения студентов за месяц до сдачи экзамена. Требования и задания соответствуют требуемому уровню усвоения дисциплины и отражают ее основное содержание.

Критерии выставления оценок при проведении экзамена:	
	:
«отлично»	Обучающий глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.
«хорошо»	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические знания и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
«удовлетворительно»	Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
«неудовлетворительно»	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы



8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Антонов, Г.Д. Стратегическое управление организацией : учебное пособие / Г.Д. Антонов, О.П. Иванова, В.М. Тумин. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 239 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=354671 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-006204-4. - ISBN 978-5-16-101058-7	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A0DBD
Одегов, Ю.Г. Аутсорсинг и аутстаффинг в управлении персоналом : учебник и практикум / Ю.Г. Одегов, Ю.В. Долженкова, С.В. Малинин. - Москва : Юрайт, 2022. - 389 с. - (Высшее образование). - ЭБС Юрайт. - URL: https://urait.ru/bcode/488940 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-534-01055-8	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0B6BA6
Радыгина, Е.Г. Технологии гостиничной деятельности : учебник / Е.Г. Радыгина. - Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2021. - 165 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/99991.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-4497-0797-0	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0ACA15
Аникин, Б.А. Аутсорсинг и аутстаффинг: высокие технологии менеджмента : учебное пособие / Б.А. Аникин, И.Л. Рудая. - 4-е изд., испр. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 313 с. - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=389727 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-016979-8. - ISBN 978-5-16-109556-0	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0BAFDC

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Методические указания по изучению дисциплины «Управление персоналом» [Электронный ресурс] : составитель Калашникова С.В.. - Майкоп : Б.и., 2017. - 31 с.	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+094249
Аутсорсинг и аутстаффинг : учебное пособие / Н.Е. Рябикова [и др.]. - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2016. - 115 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/61353.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-7410-1399-1	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A7741
Быстров, С.А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. - Москва : ФОРУМ, 2019. - 432 с. - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=343619 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-00091-514-1. - ISBN 978-5-16-106248-7. - ISBN 978-5-16-013584-7	http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A02F4

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "Научно-издательский центр Инфра-М". - Москва, 2011 - - URL: <http://znanium.com/catalog> (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. <http://znanium.com/catalog/> IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания "Ай Пи Ар Медиа". - Саратов, 2010 - . - URL: <http://www.iprbookshop.ru/586.html> - Режим доступа: для зарегистрир.



пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. <http://www.iprbookshop.ru/586.html> Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 – – URL: <https://нэб.рф/>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. <https://нэб.рф/> Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. – URL: <http://diss.rsl.ru/?lang=ru>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ. РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. – Москва : РНБ, 1998. – URL: <http://nlr.ru/>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. "... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени." (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) <http://diss.rsl.ru/eLIBRARY.RU> : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. – . – URL: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. <https://elibrary.ru/defaultx.asp> CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. – . – URL: <https://cyberleninka.ru/> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. <https://cyberleninka.ru/> В рамках Государственного контракта №07.551.11.4002 консорциум НЭИКОН предоставил читателям ФГБОУ ВО «МГТУ» доступ к архивам научных журналов зарубежных издательств. Доступ открыт со всех компьютеров университетской сети. <http://www.neicon.ru/> Cambridge University Press : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Издательство Кембриджского университета. – Москва, 2013. – – URL: <https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/905824/browse?type=source> . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Издательство Кембриджского университета - старейшее издательство в мире, первые книги были опубликованы им в 1584 году. За четыре века своего существования издательство выпустило многие книги известных



ученых - Исаака Ньютона, Джона Мильтона, Бертрана Рассела, Альберта Эйнштейна, но лишь к середине двадцатого века оно развилось в крупнейший современный издательский дом, которым является сегодня. <https://www.cambridge.org/> Oxford University Press (OUP) : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Издательство Оксфордского университета. – Москва, 2013. - - URL: <https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1417890/browse?type=source>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Издательство, входящее в состав Оксфордского университета является одним из крупнейших в Великобритании. Главная цель, поставленная перед издательством – достижение высоких результатов в различных областях исследований, науки, образования путем издания книг по всему миру. В предлагаемой архивной коллекции 24 журнала по разным отраслям знания. Глубина архива: с 1-го выпуска до 1995г. <http://www.oxfordjournals.org/> Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. /index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya Современный отель : медиа-ресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса : сайт. – Санкт-Петербург, 2007. - . - URL: <http://www.hotelexecutive.ru/> - Текст: электронный. Искусство гостеприимства.. Новости, события, тренды. Новые концепции и форматы отелей. Управление отелем, развитие бизнеса. Инвестиции в гостиничный бизнес. Финансы. Гостиничная недвижимость. Маркетинг, реклама, PR в гостиничном бизнесе. Законы и нормативы. Персонал гостиницы. Он-лайн журнал. PROHOTEL.RU - портал про гостиничный бизнес : сайт. - 2005. - URL: <https://prohotel.ru/>. - Текст: электронный. Гостиничный бизнес в России. Проблемы и тенденции развития гостиничного бизнеса в России. ProHotel (ПроОтель) - торговая марка, принадлежащая ООО "Северо-Западные Компании" <http://www.hotelexecutive.ru/ProHotelia> : гостиничный бизнес on-line : сайт / Powered by ProHotelia. – [б.м.], 2009. - . - URL: <http://prohotelia.com/novosti/>. - Текст: электронный. Портал для профессионалов гостиничного и ресторанного бизнеса. На страницах портала – новости гостиничной индустрии, исследования и статистика, обзоры ключевых событий и тенденций в гостиничном бизнесе, новые технологии и примеры эффективных решений для продвижения отелей, отельные «фишки», интервью с успешными отельерами и экспертами туристического рынка, советы и рекомендации ведущих юристов, а также календарь отраслевых событий. <http://prohotelia.com/about/Russia.travel> : национальный туристический портал : сайт / Министерство экономического развития РФ, Федеральное агентство по туризму. – [Москва], 2017. - . - URL: <https://russia.travel/info/about/>. - Текст: электронный. Russia.travel - информационно-познавательный проект, посвященный путешествиям по России. Деятельность портала направлена на создание единого информационного ресурса в сфере туризма, предоставляющего доступную и полную информацию о туристических возможностях России. Russia.travel знакомит читателя более чем с 20 тысячами достопримечательностей, которые включают в себя объекты историко-культурного наследия, природные памятники и заповедные зоны, традиционные ремесла и известные российские бренды. На портале публикуются популярные туристические маршруты, новости, статьи познавательного толка, анонсы мероприятий, происходящих во всех уголках России, рассказы о самобытности каждого региона, создаются спецпроекты, посвященные важнейшим туристическим направлениям. На портале вы можете узнать о ближайших событиях, найти достопримечательности поблизости и построить маршрут, а также предложить свой контент. <http://russia.travel/info/about/> Туризм и гостеприимство : научно-практический журнал : сайт / Полесский государственный университет (Республика Беларусь). – Пинск, 2014 - . - URL: <http://ojs.polessu.by/TG/index>. - Режим доступа: свободный. - Текст: электронный. В научно-практическом журнале публикуются оригинальные результаты исследований по широкому кругу проблем туризма и гостеприимства. <http://ojs.polessu.by/TG/about> Сервис plus : научный журнал : сайт / Российский государственный университет туризма и сервиса. – Черкизово (Московская область), 2007. – URL: <http://philosoph.ru/polnotekstovyi-arkhiv>. - Режим доступа: свободный. - Текст: электронный. Научное издание по актуальным проблемам теории и методологии сервиса. Публикуются работы в сфере гуманитарных наук, затрагивающих проблемы туризма и сервиса. Журнал рассчитан на широкий круг читателей, интересующихся опытом межотраслевых исследований. Входит в Перечень ВАК. <http://philosoph.ru/polnotekstovyi-arkhiv> Всемирная туристская организация (UNWTO). – Мадрид, 2021. – URL: www.unwto.org – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. <https://www.unwto.org/> Всемирный совет по туризму и путешествиям (WTTC) / WORLD TRAVEL & TOURISM COUNCIL. – Лондон, 2021. – URL: www.wttc.org – Режим доступа: свободный. Текст:



электронный. <https://wttc.org/> Федеральное агентство по туризму / RUSSIA.TRAVEL НАЦИОНАЛЬНЫЙ ТУРИСТИЧЕСКИЙ ПОРТАЛ – Москва, 2009-2021. – URL: <https://tourism.gov.ru/> – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. <https://tourism.gov.ru/> Всероссийская организация качества (ВОК) / официальный портал – Москва, 2001-2021. – URL: <https://mirq.ru/> – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. <https://mirq.ru/> Объединение независимых консалтинговых и сертифицирующих компаний / Объединённый проект ИСО-Центр – Москва, 2007-2021. – URL: <http://www.iso-centr.ru/> – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. <http://www.iso-centr.ru/> Комитет Республики Адыгея по туризму и курортам – Майкоп, 2000-2021. – URL: <http://www.adygheya.ru/ministers/departments/komitet-po-turizmu-i-kurortam/> – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. <http://www.adygheya.ru/ministers/departments/komitet-po-turizmu-i-kurortam/> Правительство Российской Федерации: официальный сайт. – Москва. – URL: <http://government.ru/> – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. <http://government.ru/> КонсультантПлюс : справочно правовая система: [сайт]. – Москва, 1997. - 2021. – URL: <http://www.consultant.ru/about/>. – Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). – Текст: электронный. Масштабные некоммерческие проекты КонсультантПлюс разработаны в помощь бухгалтерам и финансовым специалистам, юристам, студентам юридических и экономических специальностей. <http://www.consultant.ru/about/>



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

Учебно-методические материалы к лекциям дисциплины Б1.В.ДВ.04. 01 Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
<p>Тема 1. Сущность понятия аутсорсинг. Возникновение и эволюция аутсорсинга в практике мирового бизнеса сферы гостиничного дела</p>	<p>по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование</p> <p>по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний</p> <p>по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный</p>	<p>Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа</p>	<p>Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания</p>	<p>- способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства (ПКУВ-2):</p> <p>ПКУВ-2.1. - проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства;</p> <p>ПКУВ-2.2. - принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений;</p> <p>ПКУВ-2.3. - разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства;</p> <p>ПКУВ-2.4. - проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и анализирует основные показатели деятельности предприятия.;</p> <p>- способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений (ПКУВ-3):</p> <p>ПКУВ-3.1. - осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;</p> <p>ПКУВ-3.2. - участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ПКУВ-3.3. - организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;</p> <p>ПКУВ-3.4. - вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p>

<p>Тема 2. Персонал предприятия гостиничного дела как объект управления</p>	<p>по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование</p> <p>по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний</p> <p>по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный</p>	<p>Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа</p>	<p>Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания</p>	<p>- способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства (ПКУВ-2):</p> <p>ПКУВ-2.1. - проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства;</p> <p>ПКУВ-2.2. - принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений;</p> <p>ПКУВ-2.3. - разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства;</p> <p>ПКУВ-2.4. - проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и анализирует основные показатели деятельности предприятия.;</p> <p>- способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений (ПКУВ-3):</p> <p>ПКУВ-3.1. - осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;</p> <p>ПКУВ-3.2. - участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ПКУВ-3.3. - организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;</p> <p>ПКУВ-3.4. - вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p>
<p>Тема 3. Найм, отбор, подбор и расстановка персонала на предприятии гостиничного дела.</p>	<p>по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование</p> <p>по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний</p> <p>по типу познавательной деятельности: объяснительно-</p>	<p>Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа</p>	<p>Устная речь, учебники, справочники, слайды, учебные пособия, книги, тестовые задания</p>	<p>- способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства (ПКУВ-2):</p> <p>ПКУВ-2.1. - проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства;</p> <p>ПКУВ-2.2. - принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений;</p> <p>ПКУВ-2.3. - разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства;</p> <p>ПКУВ-2.4. - проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и анализирует основные показатели деятельности</p>

	иллюстративный, репродуктивный			<p>предприятия.;</p> <p>- способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений (ПКУВ-3):</p> <p>ПКУВ-3.1. - осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;</p> <p>ПКУВ-3.2. - участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ПКУВ-3.3. - организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;</p> <p>ПКУВ-3.4. - вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p>
<p>Тема 4. Управление профориентацией и адаптацией персонала организации гостиничного дела.</p>	<p>по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование</p> <p>по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний</p> <p>по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный</p>	<p>Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа</p>	<p>Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания</p>	<p>- способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства (ПКУВ-2):</p> <p>ПКУВ-2.1. - проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства;</p> <p>ПКУВ-2.2. - принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений;</p> <p>ПКУВ-2.3. - разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства;</p> <p>ПКУВ-2.4. - проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и анализирует основные показатели деятельности предприятия.;</p> <p>- способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений (ПКУВ-3):</p> <p>ПКУВ-3.1. - осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;</p> <p>ПКУВ-3.2. - участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ПКУВ-3.3. - организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;</p>

				ПКУВ-3.4. - вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.
Тема 5. Управление кадровым резервом предприятий сферы гостиничного дела	<p>по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование</p> <p>по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний</p> <p>по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный</p>	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	<p>- способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства (ПКУВ-2):</p> <p>ПКУВ-2.1. - проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства;</p> <p>ПКУВ-2.2. - принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений;</p> <p>ПКУВ-2.3. - разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства;</p> <p>ПКУВ-2.4. - проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и анализирует основные показатели деятельности предприятия.;</p> <p>- способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений (ПКУВ-3):</p> <p>ПКУВ-3.1. - осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;</p> <p>ПКУВ-3.2. - участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ПКУВ-3.3. - организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;</p> <p>ПКУВ-3.4. - вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p>
Тема 6. Развитие современного рынка аутсорсинговых услуг гостиничной сферы в России и за рубежом	<p>по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование</p> <p>по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний</p>	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	<p>- способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства (ПКУВ-2):</p> <p>ПКУВ-2.1. - проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства;</p> <p>ПКУВ-2.2. - принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений;</p>

	<p>по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный</p>			<p>ПКУВ-2.3. - разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства;</p> <p>ПКУВ-2.4. - проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и анализирует основные показатели деятельности предприятия.;</p> <p>- способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений (ПКУВ-3):</p> <p>ПКУВ-3.1. - осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;</p> <p>ПКУВ-3.2. - участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ПКУВ-3.3. - организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;</p> <p>ПКУВ-3.4. - вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p>
<p>Тема 7. Аутстаффинг в сфере гостиничного дела: сущность, исторические предпосылки, специфика, формы организации, преимущества и риски</p>	<p>по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование</p> <p>по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний</p> <p>по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный</p>	<p>Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа</p>	<p>Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания</p>	<p>- способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства (ПКУВ-2):</p> <p>ПКУВ-2.1. - проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства;</p> <p>ПКУВ-2.2. - принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений;</p> <p>ПКУВ-2.3. - разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства;</p> <p>ПКУВ-2.4. - проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и анализирует основные показатели деятельности предприятия.;</p> <p>- способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений (ПКУВ-3):</p> <p>ПКУВ-3.1. - осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;</p> <p>ПКУВ-3.2. - участвует в разработке планов доходов и расходов организаций</p>

				<p>сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ПКУВ-3.3. - организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;</p> <p>ПКУВ-3.4. - вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p>
--	--	--	--	--

Учебно-методические материалы к семинарским занятиям дисциплины Б1.В.ДВ.04.01. Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы бучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
Тема 1. Сущность понятия аутсорсинг. Возникновение и эволюция аутсорсинга в практике мирового бизнеса сферы гостиничного дела	беседа, проверка знаний, проблемное изложение, объяс- нительно- иллюстративн	формирование, контроль и коррекция знаний	Учебники, учебные пособия тестовый материал	ПКУВ-2 ПКУВ-3
Тема 2. Персонал предприятия гостиничного дела как объект управления	Репродуктивн. метод, проблемное изложение, объяс- нительно- иллюстративн.	систематизация контроль и коррекция знаний	Учебники, учебные пособия тестовый материал	ПКУВ-2 ПКУВ-3
Тема 3. Найм, отбор, подбор и расстановка персонала на предприятии гостиничного дела.	беседа, проверка знаний, проблемное изложение	формирование, контроль и коррекция знаний	Учебники, учебные пособия тестовый материал	ПКУВ-2 ПКУВ-3
Тема 4. Управление профориентацией и адаптацией персонала организации гостиничного дела.	репродуктивн. метод, проблемное изложение, объяс- нительно-	формирование, контроль и коррекция знаний	Учебники, учебные пособия тестовый материал	ПКУВ-2 ПКУВ-3

Тема 5. Управление кадровым резервом предприятий сферы гостиничного дела	иллюстративн. репродуктивн. метод, проблемное изложение, объяснительно-иллюстративн.	формирование, контроль и коррекция знаний	Учебники, учебные пособия тестовый материал	ПКУВ-2 ПКУВ-3
Тема 6. Развитие современного рынка аутсорсинговых услуг гостиничной сферы в России и за рубежом	репродуктивн. метод, проблемное изложение, объяснительно-иллюстративн.	формирование, контроль и коррекция знаний	Учебники, учебные пособия тестовый материал	ПКУВ-2 ПКУВ-3
Тема 7. Аутстаффинг в сфере гостиничного дела: сущность, исторические предпосылки, специфика, формы организации, преимущества и риски	репродуктивн. метод, проблемное изложение, объяснительно-иллюстративн.	формирование, контроль и коррекция знаний	Учебники, учебные пособия тестовый материал	ПКУВ-2 ПКУВ-3

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
7-Zip Свободная лицензия
Adobe Reader DC Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. - Москва, 2011 - - URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. - Саратов, 2010 - . - URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. - Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, - от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/
Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. - Москва : РГБ, 2003. - URL: http://diss.rsl.ru/?lang=ru . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации - служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населения России народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) http://diss.rsl.ru/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/defaultx.asp . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2014. - . - URL: https://cyberleninka.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является



Название
<p>популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/</p>
<p>В рамках Государственного контракта №07.551.11.4002 консорциум НЭИКОН предоставил читателям ФГБОУ ВО «МГТУ» доступ к архивам научных журналов зарубежных издательств. Доступ открыт со всех компьютеров университетской сети. http://www.neicon.ru/</p>
<p>Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. /index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya</p>
<p>Современный отель : медиа-ресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса : сайт. – Санкт-Петербург, 2007. - . - URL: http://www.hotelexecutive.ru/ - Текст: электронный. Искусство гостеприимства.. Новости, события, тренды. Новые концепции и форматы отелей. Управление отелем, развитие бизнеса. Инвестиции в гостиничный бизнес. Финансы. Гостиничная недвижимость. Маркетинг, реклама, PR в гостиничном бизнесе. Законы и нормативы. Персонал гостиницы. Он-лайн журнал. PRONHOTEL.RU – портал про гостиничный бизнес : сайт. – 2005. - URL: https://prohotel.ru/. - Текст: электронный. Гостиничный бизнес в России. Проблемы и тенденции развития гостиничного бизнеса в России. ProHotel (ПроОтель) - торговая марка, принадлежащая ООО 'Северо-Западные Компании' http://www.hotelexecutive.ru/</p>
<p>Russia.travel : национальный туристический портал : сайт / Министерство экономического развития РФ, Федеральное агентство по туризму. – [Москва], 2017. - . - URL: https://russia.travel/info/about/. - Текст: электронный. Russia.travel - информационно-познавательный проект, посвященный путешествиям по России. Деятельность портала направлена на создание единого информационного ресурса в сфере туризма, предоставляющего доступную и полную информацию о туристических возможностях России. Russia.travel знакомит читателя более чем с 20 тысячами достопримечательностей, которые включают в себя объекты историко-культурного наследия, природные памятники и заповедные зоны, традиционные ремесла и известные российские бренды. На портале публикуются популярные туристические маршруты, новости, статьи познавательного толка, анонсы мероприятий, происходящих во всех уголках России, рассказы о самобытности каждого региона, создаются спецпроекты, посвященные важнейшим туристическим направлениям. На портале вы можете узнать о ближайших событиях, найти достопримечательности поблизости и построить маршрут, а также предложить свой контент. http://russia.travel/info/about/</p>
<p>Туризм и гостеприимство : научно-практический журнал : сайт / Полесский государственный университет (Республика Беларусь). – Пинск, 2014 - . - URL: http://ojs.polesu.by/TG/index. - Режим доступа: свободный. - Текст: электронный. В научно-практическом журнале публикуются оригинальные результаты исследований по широкому кругу проблем туризма и гостеприимства. http://ojs.polesu.by/TG/about</p>
<p>Всемирная туристская организация (UNWTO). – Мадрид, 2021. – URL: www.unwto.org – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. https://www.unwto.org/</p>
<p>Всемирный совет по туризму и путешествиям (WTTC) / WORLD TRAVEL & TOURISM COUNCIL. – Лондон, 2021. – URL: www.wttc.org – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. https://wttc.org/</p>
<p>Федеральное агентство по туризму / RUSSIA.TRAVEL НАЦИОНАЛЬНЫЙ ТУРИСТИЧЕСКИЙ ПОРТАЛ – Москва, 2009-2021. – URL: https://tourism.gov.ru/ – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. https://tourism.gov.ru/</p>
<p>Федеральный перечень туристских объектов – Москва, 2021. – URL: https://классификация-туризм.рф/ Режим доступа: свободный. Текст: электронный. https://классификация-туризм.рф/</p>
<p>Все о туризме - туристическая библиотека – 2002-2021. – URL: https://tourlib.net/ – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. https://tourlib.net/</p>
<p>Комитет Республики Адыгея по туризму и курортам – Майкоп, 2000-2021. – URL: http://www.adygheya.ru/ministers/departments/komitet-po-turizmu-i-kurortam/ – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. http://www.adygheya.ru/ministers/departments/komitet-po-turizmu-i-kurortam/</p>
<p>Ассоциация «Турпомощь» – Москва, 2013—2021. – URL: https://tourpom.ru/ – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. Ассоциация ТУРПОМОЩЬ – объединение туроператоров в сфере выездного туризма. Основной задачей Ассоциации является оказание экстренной помощи российским туристам за рубежом, оказавшимся в экстренной ситуации по причине финансовой несостоятельности туроператора, а с января 2017г., в связи с вступлением в силу Федерального закона № 49-ФЗ от 02.03.2016г. «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях совершенствования законодательства, регулирующего туристскую деятельность» Ассоциация «ТУРПОМОЩЬ» наделяется дополнительным функционалом в части формирования фондов персональной ответственности туроператоров в сфере выездного туризма, а также размещения сведений о туроператорах на портале Ассоциации. https://tourpom.ru/</p>

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название



11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оснащённые оборудованием и техническими средствами обучения: ауд. 5-11, 5-16, 5-19, адрес: г. Майкоп ул. Жуковского, 30.	Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий на 20 посадочных мест, рабочее место преподавателя	Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; Свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видеофайлов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видеофайлов «Klitecodecs»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата.pdf «Adobereader».
Аудитория для практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащённая оборудованием и техническими средствами обучения: ауд. 5-14, 5-21, 5-22, 5-23, адрес: г. Майкоп ул. Жуковского, 30	Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий на 20 посадочных мест, рабочее место преподавателя	Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; Свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видеофайлов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видеофайлов «Klitecodecs»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата.pdf «Adobereader».
Помещение для самостоятельной работы обучающихся: читальный зал МГТУ: ул. Первомайская, 191, 3 этаж	Компьютерное оснащение с выходом в интернет на 30 посадочных мест, оснащённые специализированной мебелью (стулья, столы, шкафы, шкафы выставочные), мультимедийное оборудование, оргтехника (принтеры, сканеры, ксерокс)	Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; Свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видеофайлов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видеофайлов «Klitecodecs»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата.pdf «Adobereader».
Помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования: информационно-технический отдел, г. Майкоп, ул. Первомайская, 191, каб. 318	Технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории	Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; Свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видеофайлов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видеофайлов «Klitecodecs»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата.pdf



Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
		«Adobereader».

