

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 06.08.2026 12:47:44
Уникальный идентификатор документа:
f498e59e83f65dd7c7ce7bb8a25cbbabb33ebc58

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)**

**Кафедра гостеприимства и международных
бизнес-коммуникаций**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ПРОЕКТИРОВАНИЕ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Направление подготовки: 43.03.02 Гостиничное дело
Направленность (профиль): Управление бизнес-процессами в гастрономии
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очная
Год набора: 2024

Рабочая программа дисциплины «Проектирование в индустрии гостеприимства» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 8 июня 2017 г. № 515.

Автор-составитель: Бодрова Е.Г.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций. Протокол № 09 от 22.04.2024 г.

Заведующий кафедрой гостеприимства
и международных бизнес-коммуникаций,
кандидат педагогических наук, доцент

М.В. Василиженко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Наименование дисциплины (модуля), цели и задачи освоения дисциплины (модуля)	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.....	5
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	5
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	6
6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	10
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	10
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)	10
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	11
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.....	12
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	13

1. НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Наименование дисциплины

Проектирование в индустрии гостеприимства

1.2. Цель дисциплины

Сформировать у обучающихся профессиональные компетенции, связанные с освоением теоретических основ проектирования гостиничной деятельности, использованием нормативно-технической базы для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта, организацией работы по проектированию гостиниц и аналогичных средств размещения.

1.3. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи, как:

- формирование комплекса знаний об основах проектирования гостиничных предприятий;
- изложение теоретических основ проектирования гостиничной деятельности;
- формирование навыков проведения проектных расчетов программы сервисных работ, ресурсного обеспечения процесса оказания сервисных услуг, применения методики технологических расчетов на практике.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины «Проектирование в индустрии гостеприимства» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения
	УК-2.2. Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ.
	УК-2.3. Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах, навыками работы с нормативно-правовой документацией
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК 1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК 1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

	ОПК 1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства для анализа и прогнозирования экономических, социальных и производственных показателей, построения экономико-математических моделей в организациях сферы гостеприимства и общественного питания (менеджмент)
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК 4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, конкурентов, потребителей, конкурентов
	ОПК 4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн-технологий
	ОПК 4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК 5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания
	ОПК 5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обоснованно выбирать наиболее эффективное решение
	ОПК 5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Проектирование в индустрии гостеприимства» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление бизнес-процессами в гастрономии.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часов. Дисциплина изучается на 4 курсе, 8 семестре.

Состав и объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебных занятий	Всего	Разделение по семестрам
		8
Общая трудоемкость, ЗЕТ	3	3
Общая трудоемкость, час.	108	108
Аудиторные занятия, час.	52	52
Лекции, час.	26	26
Практические занятия, час.	26	26
Самостоятельная работа	29	29
Курсовой проект (работа)	-	-
Контрольные работы	-	-
Вид итогового контроля (зачет, экзамен)	Экзамен (27)	Экзамен (27)

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Характеристика предприятий индустрии гостеприимства.

Субъекты сервисной деятельности. Требования к системе сервиса предприятия индустрии гостеприимства. Структура и характеристика системы сервиса.

Тема 2. Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства

Общие положения проектирования. Основы проектной деятельности и управления проектами в гостинично-ресторанной деятельности. Стадии процесса проектирования. Виды проектов в сфере сервиса.

Тема 3. Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства

Производственная программа предприятия индустрии гостеприимства. Обоснование планового объема гостинично-ресторанных услуг. Расчет численности персонала предприятия. Обоснование площади помещений предприятия. Расчет потребности в технологическом оборудовании. Экономическое обоснование предприятия индустрии гостеприимства.

Тема 4. Техничко-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства

Основное содержание технико-экономического обоснования. Требования к разработке технико-экономического обоснования. Порядок разработки, согласования и утверждения технико-экономического обоснования инвестиций. Бизнес-план предприятия индустрии гостеприимства.

Тема 5. Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства

Задачи анализа гостинично-ресторанного рынка. Процесс маркетингового исследования гостинично-ресторанного рынка. Отчетные материалы маркетингового исследования рынка гостинично-ресторанных услуг. Анализ степени удовлетворенности потребителей услугами местного гостинично-ресторанного рынка.

5.2. Тематический план

Номера и наименование разделов и тем	Количество часов					
	Общая трудоёмкость	из них				
		Самостоятельная работа	Аудиторные занятия	из них		Контроль
				Лекции	Практические занятия	
8 семестр						
Тема 1. Характеристика предприятий индустрии гостеприимства.	13	5	8	4	4	
Тема 2. Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства	14	6	8	4	4	
Тема 3. Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства	18	6	12	6	6	
Тема 4. Техничко-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства	18	6	12	6	6	
Тема 5. Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства	18	6	12	6	6	
Контроль (экзамен)	27					27
Всего по дисциплине	108	29	52	26	26	27
Всего зачетных единиц	3					

5.3. Лекционные занятия

Тема	Содержание	часы	Формируемые компетенции
Тема 1. Характеристика предприятий индустрии гостеприимства.	Субъекты сервисной деятельности. Требования к системе сервиса предприятия индустрии гостеприимства. Структура и характеристика системы сервиса.	4	УК-2; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5
Тема 2. Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства	Общие положения проектирования. Основы проектной деятельности и управления проектами в гостинично-ресторанной деятельности. Стадии процесса проектирования. Виды проектов в сфере сервиса.	4	УК-2; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5
Тема 3. Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства	Производственная программа предприятия индустрии гостеприимства. Обоснование планового объема гостинично-ресторанных услуг. Расчет численности персонала предприятия. Обоснование площади помещений предприятия. Расчет потребности в технологическом оборудовании. Экономическое обоснование предприятия индустрии гостеприимства.	6	УК-2; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5

Тема 4. Техно-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства	Основное содержание технико-экономического обоснования. Требования к разработке технико-экономического обоснования. Порядок разработки, согласования и утверждения технико-экономического обоснования инвестиций. Бизнес-план предприятия индустрии гостеприимства.	6	УК-2; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5
Тема 5. Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства	Задачи анализа гостинично-ресторанного рынка. Процесс маркетингового исследования гостинично-ресторанного рынка. Отчетные материалы маркетингового исследования рынка гостинично-ресторанных услуг. Анализ степени удовлетворенности потребителей услугами местного гостинично-ресторанного рынка	6	УК-2; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5

5.4. Практические занятия

Тема	Содержание	час.	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
Тема 1. Характеристика предприятий индустрии гостеприимства.	Субъекты сервисной деятельности. Требования к системе сервиса предприятия индустрии гостеприимства. Структура и характеристика системы сервиса.	4	УК-2; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5	Дискуссия
Тема 2. Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства	Общие положения проектирования. Основы проектной деятельности и управления проектами в гостинично-ресторанной деятельности. Стадии процесса проектирования. Виды проектов в сфере сервиса.	4	УК-2; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5	Эссе
Тема 3. Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства	Производственная программа предприятия индустрии гостеприимства. Обоснование планового объема гостинично-ресторанных услуг. Расчет численности персонала предприятия. Обоснование площади помещений предприятия. Расчет потребности в технологическом оборудовании. Экономическое обоснование предприятия	6	УК-2; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5	Кейс-задачи Таблица Презентация

	индустрии гостеприимства.			
Тема 4. Техничко-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства	Основное содержание технико-экономического обоснования. Требования к разработке технико-экономического обоснования. Порядок разработки, согласования и утверждения технико-экономического обоснования инвестиций. Бизнес-план предприятия индустрии гостеприимства.	6	УК-2; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5	Кейс-задачи Презентация
Тема 5. Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства	Задачи анализа гостинично-ресторанного рынка. Процесс маркетингового исследования гостинично-ресторанного рынка. Отчетные материалы маркетингового исследование рынка гостинично-ресторанных услуг. Анализ степени удовлетворенности потребителей услугами местного гостинично-ресторанного рынка	6	УК-2; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5	Презентация Тестирование

5.5. Самостоятельная работа обучающихся

Тема	Виды самостоятельной работы	час.	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
Тема 1. Характеристика предприятий индустрии гостеприимства.	1. Изучение лекционного материала, подготовка конспекта по теме. 2. Подготовка к устному опросу.	5	УК-2; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5	Устный ответ на практическом занятии; Проверка домашнего задания (конспект).
Тема 2. Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства	1. Изучение лекционного материала, подготовка конспекта по теме. 2. Подготовка к устному опросу.	6	УК-2; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5	Проверка домашнего задания (конспект). Устный ответ на практическом занятии
Тема 3. Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства	1. Изучение лекционного материала по теме 2. Решение задач 3. Подготовка доклада	6	УК-2; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5	Устный ответ на практическом занятии; Проверка домашнего задания (задача, доклад)
Тема 4. Техничко-	1. Выполнение	6	УК-2;	Проверка

экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства	проектного задания 2. Изучение лекционного материала по теме		ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5	домашнего задания (проект) Устный ответ на практическом занятии
Тема 5. Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства	1. Изучение лекционного материала по теме 2. Подготовка доклада	6	УК-2; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5	Устный ответ на практическом занятии; Проверка домашнего задания (доклад).

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (далее – ФОС) по дисциплине «Проектирование в индустрии гостеприимства» представлен отдельным документом и является частью рабочей программы.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Печатные издания

1. Безрукова С.В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий: учеб. / С.В. Безрукова. - 3-е изд. - М.: Академия, 2019. - 208 с.
2. Ляпина И.Ю. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов [Текст]: учебник / И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатьева, С. В. Безрукова. - М.: Академия, 2019. - 272 с.: ил.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Баумгартен Л.В. Маркетинг гостиничного предприятия: учебник для вузов / Л.В. Баумгартен. — Москва: Юрайт, 2024. — 339 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536175> (дата обращения: 16.04.2024).
2. Боголюбов В.С. Туристско-рекреационное проектирование. Оценка инвестиций: учебник и практикум для вузов / В. С. Боголюбов, С.А. Быстров, С.А. Боголюбова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2024. — 256 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537804> (дата обращения: 16.04.2024).
3. Николенко П.Г. Проектирование гостиничной деятельности: учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2024. — 548 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542538> (дата обращения: 16.04.2024).
4. Скобкин С.С. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма: учебник для вузов / С.С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2023. — 442 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511811> (дата обращения: 16.04.2024).

Дополнительные источники (при необходимости)

1. Боголюбова С.А. Виды и тенденции развития туризма: учебное пособие для вузов / С.А. Боголюбова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2024. — 202 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533697> (дата обращения: 16.04.2024).

2. Бураковская Н.В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов: учебное пособие для вузов / Н.В. Бураковская, О.В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва: Юрайт, 2022; Омск : Изд-во ОмГТУ. — 98 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495810> (дата обращения: 16.04.2024).

3. Джанджугазова Е.А. Туристско-рекреационное проектирование: учебное пособие для вузов / Е.А. Джанджугазова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2024. — 257 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543033> (дата обращения: 16.04.2024).

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Электронные образовательные ресурсы

• Министерство науки и высшего образования Российской Федерации: <https://minobrnauki.gov.ru>

• Федеральный портал «Российское образование»: <http://ro-edu.ru>

• Справочно-правовая система «ГАРАНТ» <http://www.i-exam.ru>

• Образовательная платформа «Юрайт»: <https://urait.ru>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина «Проектирование в индустрии гостеприимства» является одной из основных прикладных дисциплин, обеспечивающих подготовку современных специалистов для деятельности гостиничного предприятия. Знания о деятельности предприятий гостеприимства в постоянно изменяющейся рыночной конкурентной среде необходимы не только для управленческого персонала и специалистов организаций индустрии гостеприимства, но и для руководящих работников государственных и местных органов управления.

Предметом изучения дисциплины являются методы, правила и приемы деятельности, используемые в процессе предоставления сервисных услуг.

Структура дисциплины включает в себя пять тематических разделов, лекционные, практические занятия и самостоятельную работу обучающихся.

При подготовке к экзамену следует обратить внимание на содержание основных разделов дисциплины, определение основных понятий курса, методик расчета основных показателей. Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность студентов к самостоятельному труду;
- наличие и доступность необходимого учебно-методического и справочного материала;
- консультационная помощь.

Формы самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ учебных дисциплин содержанием учебной дисциплины, учитывая степень подготовленности студентов.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине, может проходить в письменной, устной или смешанной форме.

Виды самостоятельной работы студентов:

- Работа с конспектом лекций;
- Выполнение домашних заданий;
- Сбор информации по темам курса в периодической печати.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, СОВРЕМЕННЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень информационных технологий:

Платформа для презентаций Microsoft powerpoint;
Текстовый и табличный редактор Microsoft Word;
Портал института <http://portal.midis.info>

Перечень программного обеспечения:

1С: Предприятие. Комплект для высших и средних учебных заведений (1С – 8985755)
Битрикс 24
Яндекс браузер
Mozilla Firefox
Microsoft™ Office®
Антивирус «Касперский» (Kaspersky Endpoint Security)

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

«Гарант аэро»
КонсультантПлюс

Сведения об электронно-библиотечной системе

№ п/п	Основные сведения об электронно-библиотечной системе	Краткая характеристика
1.	Наименование электронно-библиотечной системы, представляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	Образовательная платформа «Юрайт»: https://urait.ru

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных аудиторий, аудиторий для практических занятий	Перечень материального оснащения, оборудования и технических средств обучения
1.	Тренинговый кабинет: служба приема и размещения гостей; служба бронирования гостиничных услуг; служба продажи и маркетинга № 310 (Аудитория для проведения занятий всех видов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Компьютер Ноутбук Многофункциональное устройство (МФУ) Плазменная панель Парты (2-х местные) Стулья Стол преподавателя Стул преподавателя Доска магнитно-маркерная Тумба Стойка администратора Терминал для кредитных карт Настольная лампа Телефон Лотки для бумаги Сейф Ключница Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».
2.	Кабинет основ предпринимательской деятельности № 206 (Аудитория для проведения занятий всех видов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Компьютер Колонки Проектор Экран для проектора Парты (2-х местные) Стулья Стол преподавателя Стул преподавателя Доска магнитно-маркерная. Автоматизированное рабочее место обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».

3.	Библиотека Читальный зал № 122	Автоматизированные рабочие места библиотекарей Автоматизированные рабочие места для читателей Принтер Сканер Стеллажи для книг Кафедра Выставочный стеллаж Каталожный шкаф Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы) Стенд информационный Условия для лиц с ОВЗ: Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ Линза Френеля Специальная парта для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата Клавиатура с нанесением шрифта Брайля Компьютер с программным обеспечением для лиц с ОВЗ Световые маяки на дверях библиотеки Тактильные указатели направления движения Тактильные указатели выхода из помещения Контрастное выделение проемов входов и выходов из помещения Табличка с наименованием библиотеки, выполненная шрифтом Брайля Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».
----	--------------------------------------	---