РОСЖЕЛДОР

**Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
"Ростовский государственный университет путей сообщения"
(ФГБОУ ВО РГУПС)
Филиал РГУПС в г. Туапсе**

УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала А.А. Чумак

30.06.2026 г.
"Для размещения в ЭИОС настоящая РПД подписана
с использованием простой электронной подписи"

Гуманитарные, естественнонаучные и общепрофессиональные дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

1Б.Ф "Управление бизнес-портфелем и доходностью гостиничного предприятия"

по Учебному плану

бакалавриата по направлению подготовки
43.03.01 Сервис

направленность (профиль) программы бакалавриата
Гостинично-ресторанный сервис

Квалификация выпускника "Бакалавр", ФГОС ВО 3++

Туапсе
2026 г.

Автор-составитель к.ф.н. Василенко Елена Ивановна предлагает настоящую Рабочую программу дисциплины 1Б.Ф "Управление бизнес-портфелем и доходностью гостиничного предприятия" в качестве материала для проектирования Образовательной программы РГУПС и осуществления учебно-воспитательного процесса по федеральному государственному образовательному стандарту высшего образования.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена на кафедре "Гуманитарные, естественнонаучные и общепрофессиональные дисциплины".

Экспертизу Рабочей программы дисциплины провел(а):
Байденко Анна Игоревна, Управляющий отелем, ИП "Петросян" Парк-отель "Белладжио".

Рекомендуемое имя и тип файла документа:
1БФ_Управление б и д г п_Б_43.03.01_во_1314_ГЕОД_п113095_121934.doc

Наименование, цель и задача дисциплины

Дисциплина "Управление бизнес-портфелем и доходностью гостиничного предприятия".

Учебный план по Образовательной программе утвержден на заседании Ученого совета университета от 28.04.2023 № 10.

Целью дисциплины "Управление бизнес-портфелем и доходностью гостиничного предприятия" является подготовка в составе других дисциплин блока "Блок 1 - Дисциплины (модули)" Образовательной программы в соответствии с требованиями, установленными федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования для формирования у выпускника профессиональных компетенций, способствующих решению профессиональных задач в соответствии с типом задач профессиональной деятельности, предусмотренным учебным планом и профильной направленностью "Гостинично-ресторанный сервис".

Для достижения цели поставлены задачи ведения дисциплины:
подготовка обучающегося по разработанной в университете Образовательной программе к успешной аттестации планируемых результатов освоения дисциплины;
подготовка обучающегося к освоению дисциплины "Управление качеством в индустрии гостеприимства";
подготовка обучающегося к прохождению практики;
подготовка обучающегося к защите выпускной квалификационной работы;
развитие социально-воспитательного компонента учебного процесса.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения Образовательной программы

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Установленные ОП компетенции и индикаторы их достижения
ПК-1 - Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов), организаций сферы гостеприимства и предприятий питания	
Знает: контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания **Умеет:** обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания **Имеет навыки:** определения формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	**Индикатор:** ПК-1.4 - Осуществляет формирование системы бизнес-процессов на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

Место дисциплины 1Б.Ф "Управление бизнес-портфелем и доходностью гостиничного предприятия" в структуре Образовательной программы

Дисциплина отнесена к Блоку 1 Б Образовательной программы. Дисциплина входит в состав части, формируемой участниками образовательных отношений (Ф).

Требования к входным знаниям, умениям и компетенциям обучающегося, необходимым для изучения данной дисциплины, соответствуют требованиям по результатам освоения предшествующих дисциплин : "Маркетинг на предприятиях сферы

гостеприимства и общественного питания", "Менеджмент на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания", практики.

Нормативный срок освоения Образовательной программы по очной форме обучения – 4 года Наименование формы и срока обучения из базы данных РГУПС (вид обучения): 4.8 лет заочное бакалавриат.

Обозначения-аббревиатуры учебных групп, для которых данная дисциплина актуальна: КСБ

Дисциплина реализуется в 13, 14 заездах.

Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Вид обучения: 4.8 лет заочное бакалавриат

Общая трудоемкость данной дисциплины 4 зачетные единицы (144 часа), в том числе контактная работа обучающегося с преподавателем (КРОП) 12 часов.

Виды учебной работы	Всего часов	КРОП, часов	Число часов в заезде	
			13	14
Аудиторные занятия всего и в т.ч.	12	12	4	8
Лекции (Лек)	8	8	4	4
Лабораторные работы (Лаб)				
Практические, семинары (Пр)	4	4		4
Самостоятельная работа (СРС), всего и в т.ч.	123		32	91
Контрольная работа (К)	12			12
Реферат (Р)				
Расчетно-графическая работа (РГР)				
Курсовая работа (КР)				
Курсовой проект (КП)				
Самоподготовка	111		32	79
Контроль, всего и в т.ч.	9			9
Экзамен (Экз)	9			9
Зачет (За)				
Общая трудоемкость, часы	144	12	36	108
Зачетные единицы (ЗЕТ)	4			

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Содержание дисциплины

№	Раздел дисциплины	Изучаемые компетенции
1	Формирование системы доходности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1
2	Спрос и предложение на рынке гостиничных-ресторанных услуг	ПК-1
3	Понятие бизнес-портфеля предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1
4	Revenue Management: система управления доходами предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1

Отведенное количество часов по видам учебных занятий и работы

Вид обучения: 4.8 лет заочное бакалавриат

Номер раздела данной дисциплины	Трудоемкость в часах по видам занятий			
	Лекции	Практические занятия, семинары	Лабораторные работы	Самоподготовка
1	2			16
2	2			16
3	2	2		39
4	2	2		40
Итого	8	4		111
В т.ч. практическая подготовка		4		

Лекционные занятия

Вид обучения: 4.8 лет заочное бакалавриат

Заезд № 13

Наименование лекционных занятий	Трудоемкость аудиторной работы, часы
Раздел № 1	
Виды и структура доходов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания .Система управления доходностью: Виды доходов. Структура доходов. Показатели доходности. Элементы системы управления доходностью.	2
Раздел № 2	
Эластичность спроса.Управление спросом на рынке гостиничных услуг.Виды цен на гостиничные услуги: Кривые спроса и предложения. Коэффициент эластичности спроса и его влияние на уровень дохода предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Сегментация потребителей гостинично-ресторанных услуг. Оценка рентабельности клиентов. Управление активной клиентской базой предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Принятие решение о цене гостиничног-ресторанной услуги. Стратегии ценообразования в гостиничной индустрии.	2

Заезд № 14

Наименование лекционных занятий	Трудоемкость аудиторной работы, часы
Раздел № 3	
Понятие стратегической бизнес-единицы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания: Жизненный цикл гостиничной услуги и услуги питания. Особенности маркетинговых решений на каждой стадии. Методы управления жизненым циклом гостиничной услуги и услуги питания. Понятие стратегической бизнес-единицы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания Варианты формирования. Создание новой услуги: принципы методы. Инновационные решения в создании гостиничной услуги и усли питания.	2
Раздел № 4	

Наименование лекционных занятий	Трудоемкость аудиторной работы, часы
Принципы управления доходами на основе сегментации. Ценообразование на основе сегментирования : Исторические подходы к управлению доходами предприятий сферы гостеприимства и общественного питания . Создание доходного бизнес-портфеля .Тарифные планы и квотирование мест по сегментам гостей гостиницы.	2

Лабораторный практикум

Вид обучения: 4.8 лет заочное бакалавриат

Не предусмотрено.

Практические занятия (семинары)

Вид обучения: 4.8 лет заочное бакалавриат

Курс № 5

Наименование (тематика) практических работ, семинаров	Трудоемкость аудиторной работы, часы
Раздел № 3	
Понятие бизнес-портфеля гостиничного предприятия. Понятие стратегической бизнес-единицы гостиничного предприятия, варианты формирования.	2
Раздел № 4	
Показатели эффективности деятельности гостиничного предприятия.	2

Самостоятельное изучение учебного материала (самоподготовка)

Вид обучения: 4.8 лет заочное бакалавриат

Номер раздела данной дисциплины	Наименование тем, вопросов, вынесенных для самостоятельного изучения	Трудоемкость внеаудиторной работы, часы
Курс № 5		
1	Формирование системы доходности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Выполнение заданий по практическим занятиям. Выполнение разделов контрольной работы. Подготовка к текущей и промежуточной аттестации.	16
2	Спрос и предложение на рынке гостиничных-ресторанных услуг. Выполнение заданий по практическим занятиям. Выполнение разделов контрольной работы. Подготовка к текущей и промежуточной аттестации.	16

Номер раздела данной дисциплины	Наименование тем, вопросов, вынесенных для самостоятельного изучения	Трудоемкость внеаудиторной работы, часы
3	Понятие бизнес-портфеля предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Выполнение заданий по практическим занятиям. Выполнение разделов контрольной работы. Подготовка к текущей и промежуточной аттестации.	39
4	Revenue Management: система управления доходами предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Выполнение заданий по практическим занятиям. Выполнение разделов контрольной работы. Подготовка к текущей и промежуточной аттестации.	40

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения Образовательной программы

Компетенция	Указание (+) этапа формирования в процессе освоения ОП (заезд)	
	13	**14**
ПК-1	+	+

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Компе-тенция	Этап формирования ОП (заезд)	Показатель оценивания	Критерий оценивания
ПК-1	13	Процент верных на тестировании	- правильность выполнения заданий.
ПК-1	14	Балльная оценка на экзамене	- полнота усвоения материала, - качество изложения материала, - правильность выполнения заданий, - аргументированность решений.
ПК-1	14	Процент верных на тестировании	- правильность выполнения заданий.
ПК-1	14	Выполненное практическое задание	- правильность выполнения заданий.
ПК-1	14	Дуальная оценка за контрольную работу	- правильность выполнения заданий.

Описание шкал оценивания компетенций

Значение оценки	Уровень освоения компетенции	Шкала оценивания (для аттестационной ведомости, зачетной книжки, документа об образования)	Шкала оценивания (процент верных при проведении тестирования)
Балльная оценка - "удовлетворительно".	Пороговый	Оценка «**удовлетворительно**» выставляется обучающемуся, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения последовательности изложения программного материала и испытывает трудности в выполнении практических навыков.	От 40% до 59%
Балльная оценка - "хорошо".	Базовый	Оценка «**хорошо**» выставляется обучающемуся, твердо знающему программный материал, грамотно и по существу его излагающему, который не допускает существенных неточностей в ответе, правильно применяет теоретические положения при решении практических работ и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.	От 60% до 84%
Балльная оценка - "отлично".	Высокий	Оценка «**отлично**» выставляется обучающемуся, глубоко и прочно усвоившему программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагающему, в ответе которого тесно увязываются теория с практикой. При этом обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, показывает знакомство с литературой, правильно обосновывает ответ, владеет разносторонними навыками и приемами практического выполнения практических работ.	От 85% до 100%
Дуальная оценка - "зачтено".	Пороговый, Базовый, Высокий	Оценка «**зачтено**» выставляется обучающемуся, который имеет знания, умения и навыки, не ниже знания только основного материала, может не освоить его детали, допускать неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения последовательности изложения программного материала и испытывает трудности в выполнении практических навыков.	От 40% до 100%
Балльная оценка - "неудовлетворительно", Дуальная оценка - "не зачтено".	Не достигнут	Оценка «**неудовлетворительно, не зачтено**» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает ошибки, неуверенно выполняет или не выполняет практические работы.	От 0% до 39%

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной

программы

Типовые контрольные задания

Курсовые проекты (работы)

Не предусмотрено.

Контрольные работы, расчетно-графические работы, рефераты

1. Формирование системы управления доходами на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания;
2. Спрос и предложение на рынке гостиничных услуг и усдуг питания;
3. Сегментация потребителей гостиничных услуг: этапы и стратегии;
4. Создание новой услуги: принципы методы;
5. Инновационные решения в создании гостиничной услуги и услуги питания;
8. Перебронирование: сущность и факторы влияющие на процесс;
9. Понятие стратегической бизнес-единицы гостиничного предприятия и предпряитий питания, варианты формирования;
10. Матрица BCG. Анализ темпов роста и доли рынка;
11. Матрица GE. Анализ сравнительной привлекательности рынка и конкурентоспособности;
12. Матрица ADL. Анализ жизненного цикла отрасли и относительного положения на рынке;
13. Матрица HoferSchendel. Анализ положения среди конкурентов в отрасли и стадии развития рынка;
14. Показатели эффективности деятельности на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания;
15. Revenue Management: система управления доходами на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.

Для заочной формы обучения контрольная работа проводится в форме компьютерного тестирования на базе ЦМКО.

Перечни сопоставленных с ожидаемыми результатами освоения дисциплины вопросов (задач):

Экзамен. Заезд № 14

Вопросы для оценки результата освоения "Знать":

1) Особенности формирования системы управления доходами на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.
2) Особенности спроса и предложения на рынке гостиничных услуг и услуг питания.
3) Методы и подходы к сегментации потребителей гостиничных услуг и услуг питания: этапы и стратегии.
4) Технологии создания новой услуги: принципы методы.
5) Варианты инновационных решений в создании услуги.
6) Алгоритм принятия решения о цене услуги.
7) Особенности формирования тарифных планов и квотирования мест по сегментам гостей гостиницы.
8) Технологии перебронирования: сущность и факторы, влияющие на процесс.
9) Принципы формирования тарифного плана на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.
10) Этапы жизненного цикла рынка услуг: особенности перспективы развития.
11) Внешние источники данных для прогнозирования развития рынка услуг.
12) Этапы жизненного цикла гостиничной услуги: особенности маркетинговых решений на каждой стадии.
13) Понятие бизнес-портфеля гостиничного предприятия.
14) Понятие стратегической бизнес-единицы на предприятиях сферы гостеприимства и

общественного питания , варианты формирования.
15) Принципы создания матрицы BCG, анализа темпов роста и доли рынка.
16) Принципы создания матрицы GE, анализа сравнительной привлекательности рынка и конкурентоспособности.
17) Принципы создания матрицы матрицы ADL, анализа жизненного цикла отрасли и относительного положения на рынке.
18) Принципы создания матрицы HoferSchendeI, анализа положения среди конкурентов в отрасли и стадии развития рынка.
19) Принципы создания матрицы Ансоффа ("рынок—продукт", анализа стратегии по отношению к рынкам и продуктам 20) Показатели эффективности на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.
20) Исторические подходы к управлению доходами на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.
21) Принципы Revenue Management: системы управления доходами на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.

Вопросы для оценки результата освоения "Уметь":

1) Применять принципы формирования системы управления доходами.
2) Анализировать спрос и предложение на рынке гостиничных услуг и услуг питания.
3) Сегментировать потребителей гостиничных услуг и услуг питания: этапы и стратегии.
4) Применять технологии создания новой услуги: принципы и методы.
5) Адаптировать инновационные решения в создании услуги.
6) Принимать решения о цене услуги.
7) Формировать тарифные планы и квотирование мест по сегментам гостей гостиницы.
8) Примeнть технологии перебронирования.
9) Создавать тарифный план на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.
10) Анализировать жизненный цикл рынка гостиничных услуг: оценивать особенности и перспективы развития.
11) Анализировать внешние источники данных для прогнозирования развития рынка услуг.
12) Анализировать жизненный цикл гостиничной услуги: выявлять особенности маркетинговых решений на каждой стадии.
13) Анализировать бизнес-портфель на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.
14) Выделять стратегические бизнес-единицы на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.
15) Анализ ировать заваисимость темпов роста и доли рынка.
16) Оценивать сравнительную привлекательность рынка и конкурентоспособность.
17) Анализимровать жизненный цикл отрасли и относительное положениея предприятия на рынке гостиничных услуг и услуг питания.
18) Анализировать положения гостиничного предприятия среди конкурентов в отрасли и стадии развития рынка.
19) Анализировать стратегии гостиничного предприятия по отношению к рынкам и продуктам.
20) Применять показатели эффективности деятельности на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.
21) Внедрять принципы Revenue Management.

Вопросы для оценки результата освоения "Иметь навыки":

1) Формирования системы управления доходами гостиничного предприятия.
2) Анализа уровня спроса и предложения на рынке гостиничных услуг и услуг питания.
3) Сегментации потребителей гостиничных услуг и услуг питания.
4) Создания новой услуги.

5) Внедрения инновационных решений в создании услуги.
6) Принятия решение о цене услуги.
7) Создания тарифных планов и квотирования мест по сегментам гостей гостиницы.
8) Применения технологий перебронирования.
9) Формирования тарифного плана на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.
10) Анализа жизненного цикла рынка гостиничных услуг.
11) Анализа внешних источников данных для прогнозирования развития рынка гостиничных услуг и услуг питания.
12) Анализа жизненного цикла гостиничной услуги: применять маркетинговые решения на каждой стадии.
13) Анализа бизнес-портфеля на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.
14) Формировать стратегические бизнес-единицы на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.
15) Анализа темпов роста и доли рынка на основе матрицы BCG.
16) Анализа сравнительной привлекательности рынка и конкурентоспособности на основе матрицы GE.
17) Анализа жизненного цикла отрасли и относительного положения на рынке на основе матрицы ADL.
18) Анализа положения среди конкурентов в отрасли и стадии развития рынка на основе матрицы HoferSchendel.
19) Анализа стратегии по отношению к рынкам и продуктам на основе матрицы Ансоффа ("рынок—продукт").
20) Применения показателей эффективности на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.
21) Внедрения принципов Revenue Management.

Иные контрольные материалы для автоматизированной технологии оценки имеются в Центре мониторинга качества образования

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

№ п/п	Библиографическое описание
1	Методические указания, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций: учебно-методическое пособие / М.С. Тимофеева; ФГБОУ ВО РГУПС. - 4-е изд., перераб. и доп. - Ростов н/Д, 2025. - 50 с.: ил. - Библиогр.: с. 14 (ЭБС РГУПС)
2	Разработка фондов оценочных средств в условиях цифровой трансформации высшего образования : учебное пособие/ М.С. Тимофеева, Г.С. Мизюков, В.Н. Семенов [и др.]; под ред. М.С. Тимофеевой; ФГБОУ ВО РГУПС. - Ростов-на-Дону : РГУПС, 2022. - 94 с.

Для каждого результата обучения по дисциплине определены
Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения	Компетенция	Этап формирования в процессе освоения ОП (заезд)	Этапы формирования компетенции при изучении дисциплины (раздел дисциплины)	Показатель сформированности компетенции	Критерий оценивания
Знает, Умеет, Имеет навыки	ПК-1	13	1, 2	Процент верных на тестировании	- правильность выполнения заданий.
Знает, Умеет, Имеет навыки	ПК-1	14	3, 4	Балльная оценка на экзамене	- полнота усвоения материала, - качество изложения материала, - правильность выполнения заданий, - аргументированность решений.
Знает, Умеет, Имеет навыки	ПК-1	14	3, 4	Процент верных на тестировании	- правильность выполнения заданий.
Знает, Умеет, Имеет навыки	ПК-1	14	3, 4	Выполненное практическое задание	- правильность выполнения заданий.
Знает, Умеет, Имеет навыки	ПК-1	14	3, 4	Дуальная оценка за контрольную работу	- правильность выполнения заданий.

Шкалы и процедуры оценивания

Значение оценки	Уровень освоения компетенции	Шкала оценивания (для аттестационной ведомости, зачетной книжки, документа об образовании)	Процедура оценивания
Балльная оценка - "отлично", "хорошо", "удовлетворительно". Дуальная оценка - "зачтено".	Пороговый, Базовый, Высокий	В соответствии со шкалой оценивания в разделе РПД "Описание шкал оценивания компетенций"	Экзамен (письменно-устный). Автоматизированное тестирование. Выполнение практического задания в аудитории. Защита контрольной работы.
Балльная оценка - "неудовлетворительно". Дуальная оценка - "не зачтено".	Не достигнут		

Ресурсы электронной информационно-образовательной среды, электронной библиотечной системы и иные ресурсы, необходимые для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Перечень учебной литературы для освоения дисциплины

№ п/п	Библиографическое описание	Ресурс
1	Головачев, А. С. Экономика организации (предприятия) : учебное пособие / А. С. Головачев. — Минск : Вышэйшая школа, 2015. — 688 с. — ISBN 978-985-06-2456-7. — Текст : электронный	ЭБС IPR SMART

Перечень учебно-методического обеспечения

№ п/п	Библиографическое описание	Ресурс
1	Шевкунов, Н.О. Внутренняя норма доходности инвестиционного проекта: компенсационный подход: монография / Н. О. Шевкунов; ФГБОУ ВО РГУПС. - Ростов н/Д: [б. и.], 2015. - 81 с.: табл. - Библиогр.: 158 назв..- Текст : электронный	ЭБС РГУПС

Электронные образовательные ресурсы в сети "Интернет"

№ п/п	Адрес в Интернете, наименование
1	http://rgups.ru/. Официальный сайт РГУПС
2	http://www.iprbookshop.ru/. Электронно-библиотечная система "IPR SMART"
3	https://urait.ru/. Электронно-библиотечная система "Юрайт"
4	http://cmko.rgups.ru/. Центр мониторинга качества образования РГУПС
5	https://portal.rgups.ru/. Система личных кабинетов НПР и обучающихся в ЭИОС
6	http://www.umczdt.ru/. Электронная библиотека "УМЦ ЖДТ"
7	https://webirbis.rgups.ru/. Электронно-библиотечная система РГУПС
8	https://www.elibrary.ru/. База данных "НЭБ eLIBRARY.RU"
9	http://prohotelia.com. Принципы управления доходами гостиничного предприятия
10	https://moluch.ru. Управдение доходностью гостиничного предприятия

Профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

№ п/п	Адрес в Интернете, наименование
1	http://www.glossary.ru/. Глоссарий.ру (служба тематических толковых словарей)
2	http://www.consultant.ru/. КонсультантПлюс

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

№ п/п	Наименование	Произ-во
1	Debian, Simply Linux, Microsoft Windows. Системное программное обеспечение.	И
2	LibreOffice. Программное обеспечение для работы с различными типами документов: текстами, электронными таблицами, базами данных и др.	И

О - программное обеспечение отечественного производства
И - импортное программное обеспечение

Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Помещения(аудитории):
учебные аудитории для проведения учебных занятий;
помещения для самостоятельной работы.

Для изучения настоящей дисциплины в зависимости от видов занятий используется:
Учебная мебель;
Технические средства обучения (включая стационарный либо переносной набор демонстрационного оборудования).

Самостоятельная работа обучающихся обеспечивается компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и ЭИОС.

Код РПД: 121934.