Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кубанский государственный университет»
Географический факультет

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе,
качеству образования – первый
проректор
_____ Иванов А.Г.
подпись
«30» июня 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.15 ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

Направление подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»

Профиль: санаторно-курортная деятельность

Программа подготовки: Прикладной бакалавриат

Форма обучения: Заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Краснодар 2017

Рабочая программа дисциплины «Организация гостиничного дела» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», утвержденным Приказом Минобрнауки № 1432 от 04.12.2015. (зарегистрирован в Минюсте России 12.01.2016. № 40540).

Рецензенты:

1. Лазовская С.В. д.э.н., профессор кафедры туристского и гостиничного бизнеса ЧОУ ВО «ЮИМ», директор ЧПОУ Колледж права, экономики и управления.
2. Комаревцева Н.А., кандидат географических наук, доцент кафедры международного туризма и менеджмента ФГБОУ ВО «КубГУ»

Программу составили: Миненкова В.В., к.г.н., доцент, зав. кафедрой экономической, социальной и политической географии ФГБОУ ВО «КубГУ».

Заведующий кафедрой (разработчика) _____ М.Ю. Беликов

«30» апреля 2017 г.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры менеджмента и международного туризма «30» апреля 2017 г. протокол № 11

Заведующий кафедрой (выпускающей) _____ М.Ю. Беликов

Утверждена на заседании учебно-методической комиссии географического факультета 09 июня 2017 г., протокол № 9-17.

Председатель УМК географического факультета _____ А.В. Погорелов
подпись

Содержание

1 Цели и задачи освоения дисциплины 4
1.1. Цель дисциплины 4
1.2. Задачи дисциплины. 4
1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы 4
1.4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 4
2. Содержание и структура дисциплины 6
2.1. Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ 6
2.2. Структура дисциплины 6
2.3.1 Занятия лекционного типа 7
2.3.2 Занятия семинарского типа 8
2.3.3 Лабораторные занятия 8
2.3.4 Примерная тематика курсовых работ (проектов) 9
2.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине 9
3. Образовательные технологии 9
4. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации 10
4.1 Фонд оценочных средств для проведения текущей аттестации 10
4.2 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации 11
5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины 12
5.1 Основная литература 12
5.2. Дополнительная литература 12
5.3. Нормативно-правовые акты 13
6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины 13
7. Методические указания и материалы для обучающихся по освоению дисциплины 13
7.1. Методические указания и материалы по видам занятий 13
7.2. Методические рекомендации для подготовки к экзамену 17
8. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине 18
8.1. Перечень необходимого программного обеспечения 18
8.2. Перечень необходимых информационных справочных систем 18
9. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине 19

1 Цели и задачи освоения дисциплины

1.1. Цель дисциплины

Цель дисциплины – формирование у студентов знаний о процессе организации гостиничного дела, знакомство с основами организационно-производственной деятельности гостиниц и других средств размещения, выработка навыков пользования законодательными и регулирующими документами.

1.2. Задачи дисциплины.

Задачи дисциплины «Организация гостиничного дела»:

- исследовать понятие «гостеприимство» как социально-культурный феномен;
- проанализировать современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг;
- изучить организационное построение гостиничного предприятия;
- изучить нормативно-правовое регулирование бизнеса в гостиничном деле, в т.ч. состав субъектов предпринимательской деятельности, порядок создания и прекращения деятельности хозяйствующих субъектов в гостиничном деле;
- изучить этапы проектирования гостиничных объектов;
- исследовать человеческий фактор в процессе оказания гостиничных услуг.

1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Размещение туристов в гостиницах и других предприятиях, предоставляющих подобные услуги, является важным элементом программы практически любого туристского путешествия. Размещение является одним из важнейших элементов, составляющих туристский продукт (два других – место назначения и транспорт) и требует глубокого изучения со стороны специалистов в области туристической деятельности.

Овладение знаниями в области основ организации гостиничного дела позволяет получить фундаментальные знания в этой области.

Дисциплина «Организация гостиничного дела» относится к обязательным дисциплинам вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. Для успешного освоения дисциплины необходимо изучение дисциплин «Введение в направление», «Сервисная деятельность», «Технологии гостиничной деятельности», «Экономика гостиничного предприятия», «Основы гостеприимства», «Технологии гостиничного сервиса». В то же время знания и навыки, полученные при изучении дисциплины, необходимы для успешного освоения таких дисциплин как «Проектирование гостиничной деятельности», «Финансово-экономическая деятельность гостиничных предприятий», «Планирование и анализ гостиничной деятельности», «Организационное поведение в гостиничных предприятиях» и др.

1.4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение учебной дисциплины «Основы гостиничного дела» направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 1 – Общепрофессиональные и профессиональные компетенции, на освоение которых направлено изучение дисциплины

№ пп	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	**уметь**	**владеть**
1.	ОПК-3	Готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	– правовые основы функционирования гостиничных предприятий; – порядок создания и прекращения деятельности хозяйствующих субъектов в гостиничном деле (ИП, юридические лица); – особенности правового положения организационно-правовых форм коммерческих организаций;	– аргументированно выбирать организационно-правовую форму функционирования гостиничного предприятия; – применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;	– навыками применения нормативно-правовой базы к практическим ситуациям; – навыками оценки категорийности гостиничного предприятия;
2.	ПК-1	Готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителя	– виды организационных структур управления гостиничным предприятием; – требования к обслуживающему персоналу гостиничного предприятия;	– применять на практике принципы гостеприимного обслуживания потребителей; – аргументированно принимать решение о выборе современных технологий обслуживания гостей и управления предприятием	– навыками построения организационной структуры гостиничного предприятия; – способами организации производства;
3.	ПК-12	Готовность к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования	– основы проектирования зданий гостиниц; – базовые конфигурации гостиничных зданий и распределение площадей; – теоретические основы формирования фирменного стиля; – состав систем жизнеобеспечения гостиничного предприятия;	– определять состав помещений, различать их функциональное предназначение.	

2. Содержание и структура дисциплины

2.1. Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы (144 часов), их распределение по видам работ представлено в таблице 2.

Таблица 2 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ (ЗФО, академический бакалавриат)

Вид учебной работы		Всего часов	Курс
			2
Аудиторные занятия (всего):		**16**	**16**
Занятия лекционного типа		8	8
Практические занятия		8	8
Иная контактная работа:			
Контроль самостоятельной работы (КСР)		-	-
Промежуточная аттестация (ИКР)		0,3	0,3
Самостоятельная работа, в том числе:		**119**	**119**
Проработка учебного (теоретического) материала		89	89
Выполнение индивидуальных заданий (подготовка рефератов, сообщений, презентаций)		30	30
Контроль: экзамен		**8,7**	**8,7**
Общая трудоемкость	**час.**	**144**	**144**
	в том числе контактная работа	**16,3**	**16,3**
	зач. ед	**4**	**4**

2.2. Структура дисциплины

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам и темам дисциплины приведены в таблице 3.

Таблица 3 – Разделы дисциплины, изучаемые на 2 курсе (ЗФО, прикладной бакалавриат)

№	Наименование тем	Аудиторные занятия		С/р	Всего
		Лекции	Практ.		
Раздел 1. Гостеприимство как социально-культурный феномен					
1.	Понятие гостеприимства в прошлом и настоящем.			4	4
2.	Влияние этнокультурных традиций на современную индустрию гостеприимства			4	4
Раздел 2.Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг					
3.	Современные тенденции развития гостиничной индустрии.			4	4
4.	Состояние и перспективы развития индустрии гостеприимства РФ			4	4
Раздел 3. Организационное построение гостиничного предприятия.					
5.	Миссия, цель гостиничного предприятия. Управление гостиничным предприятием.			8	8
Раздел 4. Нормативно-правовое регулирование в гостиничном деле.					
6.	Субъекты предпринимательской деятельности в гостиничном деле.		1	6	7
7.	Создание и прекращение деятельности хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.	2	1	10	13

8.	Несостоятельность (банкротство) хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.	1		8	9
9.	Договорная деятельность в гостиничном деле.	1		10	11
10.	Формы и способы защиты прав предпринимателей в сфере гостиничного бизнеса.			8	8
Раздел 5. Проектирование гостиничных объектов.					
11.	Порядок создания гостиничных комплексов.	2	2	10	14
12.	Базовые конфигурации гостиничных зданий и распределение площадей.		1	8	9
13.	Дизайн гостиничного интерьера.		1	9	10
14.	Фирменный стиль гостиничного предприятия.		1	8	9
15.	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиничного предприятия.		1	8	9
Раздел 6. Человеческий фактор в процессе оказания гостиничных услуг.					
16.	Требования к обслуживающему персоналу гостиничного предприятия: нормативно-правовые аспекты подбора и управления персоналом.	2		10	12
	ИТОГО	8	8	119	

2.3 Содержание разделов дисциплины:

2.3.1 Занятия лекционного типа

Таблица 4 – Занятия лекционного типа

№	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1.	Создание и прекращение деятельности хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.	Учреждение юридических лиц. Этапы создания юридического лица. Реорганизация юридических лиц. Ликвидация юридических лиц. Исключение юридического лица из Единого государственного реестра юридических лиц по решению регистрирующего органа.	У
2.	Несостоятельность (банкротство) хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.	Понятие и признаки несостоятельности (банкротства). Правовое положение арбитражного управляющего и кредиторов. Процедуры банкротства. Мировое соглашение. Упрощенные процедуры банкротства.	У
3.	Договорная деятельность в гостиничном деле.	Общие положения о сделках в сфере гостиничного бизнеса: понятие и виды сделок, условия действительности сделок, недействительные сделки, последствия признания сделки недействительной. Понятие и классификация договоров. Содержание и форма договора. Заключение, изменение и расторжение договоров. Отдельные виды договоров в гостиничном деле.	У
4.	Порядок создания гостиничных комплексов.	Требования к проектированию зданий гостиничных комплексов. Состав предпроектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий. Технический регламент «О безопасности зданий и сооружений». Технический регламент «О пожарной безопасности». Маркетинговые исследования в целях проектирования гостиничного комплекса. Классификация гостиничных предприятий.	У
5.	Требования к обслуживающему персоналу гостиничного предприятия: нормативно-правовые аспекты подбора и управления персоналом.	Роль человеческих ресурсов в сфере гостеприимства. Особенности управления персоналом в гостиничном деле. Планирование, найм, отбор, адаптация, развитие, высвобождение персонала. Трудовая мотивация персонала и ее роль в обеспечении качественных гостиничных услуг. ГОСТ Р 54603-2011 «Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу».	У

Примечание: У – устный опрос, дискуссия.

2.3.2 Занятия семинарского типа

Таблица 5 – Практические занятия

№	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1.	Субъекты предпринимательской деятельности в гостиничном деле.	Правовой статус индивидуальных предпринимателей. Государственная регистрация ИП. Правовой статус юридических лиц. Органы, структура юридического лица. Особенности правового положения организационно-правовых форм коммерческих организаций: хозяйственные товарищества, общества с ограниченной ответственностью, акционерные общества (открытые, закрытые), государственные и муниципальные унитарные предприятия.	У, ПЗ
2.	Создание и прекращение деятельности хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.	Учреждение юридических лиц. Этапы создания юридического лица. Реорганизация юридических лиц. Ликвидация юридических лиц. Исключение юридического лица из Единого государственного реестра юридических лиц по решению регистрирующего органа.	У, ПЗ
3.	Порядок создания гостиничных комплексов.	Требования к проектированию зданий гостиничных комплексов. Состав предпроектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий. Технический регламент «О безопасности зданий и сооружений». Технический регламент «О пожарной безопасности». Маркетинговые исследования в целях проектирования гостиничного комплекса. Классификация гостиничных предприятий.	У, КР
4.	Базовые конфигурации гостиничных зданий и распределение площадей.	Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Генеральный план. Системы застройки. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Виды помещений в гостиничном предприятии и требования к ним: общественная и жилая часть гостиницы.	У, ПЗ
5.	Дизайн гостиничного интерьера.	Интерьер и экстерьер здания гостиницы и их влияние на качество обслуживания. Цветовое, световое решение интерьера жилых и общественных помещений. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц. Текстильные материалы в интерьере гостиниц. Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц. Декоративное оформление помещений гостиничных предприятий.	У, ПЗ
6.	Фирменный стиль гостиничного предприятия.	Понятие фирменного стиля. Особенности фирменного стиля современных предприятий индустрии гостеприимства. Дизайн как элемент фирменного стиля. Фирменный стиль и имиджевая политика гостиничных предприятий.	У, ПЗ
7.	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиничного предприятия.	Инженерное оборудование гостиниц: теплоснабжение, система отопления, система водоснабжения, система канализации, система вентиляции и кондиционирования воздуха, энергетическое хозяйство, лифтовое оборудование, система удаления мусора. Телекоммуникационные системы гостиниц: интегрированная информационная система коммуникаций, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц-залов, техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем.	У, Р

Примечание: У – устный опрос, дискуссия, ПЗ – практическое задание, КР – контрольная работа, Р – подготовка и защита реферата.

2.3.3 Лабораторные занятия

Лабораторные занятия – не предусмотрены.

2.3.4 Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы (проекты) не предусмотрены.

2.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Учебная литература (основная и дополнительная)
2. Подготовка к текущему контролю, промежуточной и государственной итоговой аттестации: Методические указания / В.В. Миненкова, А.В. Мамонова, А.В. Коновалова. – Краснодар: Кубанский гос. ун-т, 2018.

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.

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.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

3. Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины применяются следующие виды образовательных технологий:

– традиционные (информационная лекция, практическое занятие);

– проблемного обучения (проблемная лекция, практическое занятие в форме практикума, занятие на основе кейс-метода;

– проектного обучения (исследовательский проект, информационный проект);

– интерактивные (лекции «обратной связи» – лекция-провокация (изложение материала с заранее запланированными ошибками), лекция-беседа, лекция-дискуссия; семинары-дискуссии);

– информационно-коммуникационные (лекция-визуализация; практическое занятие в форме презентации – представление результатов проектной деятельности с использованием специализированных программных средств).

Для обеспечения успешного освоения дисциплины применяются способы активизации познавательных процессов – интерактивные лекции, активные методы обучения и выполнения контрольных работ, презентация и защита их с помощью программных продуктов Microsoft Office (Power Point), других графических редакторов.

Таблица 6 – Используемые интерактивные образовательные технологии

Семестр	Вид занятия (Л, ПР)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
4	*ПР*	Выполнение проектов, индивидуальных заданий в форме рефератов, проектов и их защита 1. Дизайн гостиничного интерьера. *2.* Фирменный стиль гостиничного предприятия.	*2* *2*
Итого:			*4*

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

4. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

4.1 Фонд оценочных средств для проведения текущей аттестации

Для проведения текущей аттестации используются следующие оценочные средства: контрольные вопросы для устного опроса, дискуссии, практические задания, рефераты.

Перечень контрольных вопросов и заданий по темам дисциплины (пример)

Практическая работа № 1
«Субъекты предпринимательской деятельности в гостиничном деле»

Вопросы для обсуждения:

1. Охарактеризуйте правовой статус индивидуального предпринимателя.
2. Перечислите основные нормативные акты, регламентирующие правовой статус индивидуального предпринимателя.
3. Охарактеризуйте правовой статус юридических лиц.
4. Укажите особенности правового положения хозяйственных товариществ.
5. Укажите особенности правового положения общества с ограниченной ответственностью.
6. Укажите особенности правового положения акционерного общества (закрытые, открытые).
7. Укажите особенности правового положения государственных и муниципальных унитарных предприятий.
8. Какую организационно-правовую форму предприятия Вы бы предпочли при открытии собственного гостиничного дела? Обоснуйте свой ответ.

Практическое задание.

Создать графическую схему «Алгоритм регистрации гостиничного предприятия в качестве субъекта предпринимательской деятельности» (форма по согласованию).

4.2 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Вопросы к экзамену:

1. Понятие гостеприимства в прошлом и настоящем.
2. Влияние этнокультурных традиций на современную индустрию гостеприимства.
3. Тенденции и особенности развития международного рынка гостиничных услуг.
4. Тенденции и особенности развития российского рынка гостиничных услуг.
5. Современные тенденции в гостиничной индустрии.
6. Интеграционные процессы в гостиничном бизнесе.
7. Профессиональные объединения в индустрии гостеприимства.
8. Миссия, цель гостиничного предприятия. Организационные структуры управления.
9. Субъекты предпринимательской деятельности в гостиничном деле.
10. Создание и прекращение деятельности хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.
11. Несостоятельность (банкротство) хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.
12. Договорная деятельность в гостиничном деле.
13. Формы и способы защиты прав предпринимателей в сфере гостиничного бизнеса.
14. Порядок создания гостиничных комплексов.
15. Базовые конфигурации гостиничных зданий и распределение площадей.
16. Дизайн гостиничного интерьера
17. Фирменный стиль гостиничного предприятия.
18. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиничного предприятия.
19. Требования к обслуживающему персоналу гостиничного предприятия.
20. Нормативно-правовые аспекты подбора и управления персоналом.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

– при необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене;

– при проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями;

– при необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине (модулю) предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

– в печатной форме увеличенным шрифтом,

– в форме электронного документа.

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.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

5.1 Основная литература

1. Амирова З.Б. Инфраструктура туризма и гостеприимства. – М.: Альтаир, 2014. – 85 с. Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=429691.
1. Барчуков И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учебное пособие / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин, А.В. Зайцев. – м.:КноРус, 2014. – 168 с. // https://e.lanbook.com/book/53298#book_name.
2. Брашнов С.Г. Основы индустрии гостеприимства / С.Г. Брашнов, Е.В. Мигунов. – М.: Флинта, 2013. – 220 с. // https://e.lanbook.com/book/44297#book_name.
3. Косолапов А.Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства // А.Б. Косолапов, Т.И. Елисеева. – М.: КноРус, 2015. – 200 с. // https://e.lanbook.com/book/53306#book_name.
4. Миненкова В.В. Основы гостиничного бизнеса: Учебное пособие. – Краснодар: КГУ, 2015. – 160 с. *(в библиотеке КубГУ 16 экз.)*
5. Стригунова Д.П. Правовые основы гостиничного и туристского бизнеса. – 2.е изд. – М.: КноРус, 2015 г. – 228 с. // https://e.lanbook.com/book/53303#book_name.
6. Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 331 с. // https://biblio-online.ru/book/7A6C3B10-B672-4BCC-86F7-EA434ADABED4.
7. Тимохина Т.Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 336 с. // https://biblio-online.ru/book/EF87AFD9-EBE1-45CE-AC8D-CC90E957D038.
8. Черевичко Т.В. Теоретические основы гостеприимства: учебное пособие. – М.: Флинта, 2014. – 288 с. // https://e.lanbook.com/book/63054#book_name.
9. Шанаурина Ю.В. Нормативно-правовое регулирование в гостиничном сервисе. – М.: Флинта, 2013. – 264 с. // https://e.lanbook.com/book/20254#book_name.

5.2. Дополнительная литература

1. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений. – М.: Академия, 2011. – 224 с. (*20 экз*.)
2. Волков Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания: Учебник. – Изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 384 с. – (*49 экз.*).
3. Ефимова О.П. Экономика гостиниц и ресторанов: Учеб. Пособие / О.П. Ефимова, Н.А. Ефимов; Под ред. Н.И. Кабушкина. – М.: Новое знание, 2008. – 392 с. (*22 экз*.)
4. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учеб. Пособие. 4-е издание.- Мн.: Новое знание, 2002. – 368 с. (*14 экз*.)
5. Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов: Учебник для сред. Проф. Образования / И.Ю. Ляпина, Т.Л. Игнатьева, С.В. Безрукова. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 256 с. (*58 экз.*)
6. Миненкова В.В. Основы гостиничного бизнеса: Учебное пособие. – Краснодар: КГУ, 2015. – 160 с. (*16 экз.)*
7. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие / С. С. Скобкин. - М. : Магистр : ИНФРА-М, 2010. - 493 с. (*10 экз*.)
8. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие, 2007. – 304 с. (*10 экз*.)
9. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления: учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, Ю. М. Белозерова, Е. Н. Кнышова . - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2011. - 399 с. (*15 экз*.)

5.3. Нормативно-правовые акты

1. ГОСТ Р 54603-2011 «Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу» (утвержден приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии № 737-ст от 8 декабря 2011 г.)
2. Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников организаций сферы туризма» (утвержден приказом Минздравсоцразвития РФ № 220н от 12 марта 2012 г.).
3. Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями (утвержден приказом Министерства культуры РЫ № 1215 от 11 июля 2014 г.)
4. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации (утверждены постановлением Правительства РФ № 1085 от 9 октября 2015 г.
5. Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ № 282н от 07 мая 2015 г.)

6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Консультант-плюс – надежная правовая поддержка / Официальный сайт компании «КонсультантПлюс». URL: http://www.consultant.ru.
2. Официальный сайт Министерства курортов, туризма и олимпийского наследия Краснодарского края. URL: http://min.kurortkuban.ru.
3. Официальный сайт Федерального агентства по туризму Министерства культуры РФ. URL: http://russiatourism.ru.
4. Федеральная налоговая служба. URL: www.nalog.ru.

7. Методические указания и материалы для обучающихся по освоению дисциплины

7.1. Методические указания и материалы по видам занятий

Дисциплина «Организация гостиничного дела» является одной из фундаментальных в процессе подготовки кадров для туриндустрии. Изучение программного материала должно способствовать формированию у студентов знаний и умений, необходимых для выполнения организационно-управленческой и сервисной деятельности в гостиницах и туристских комплексах.

При изучении дисциплины постоянно обращается внимание студентов на ее характер, показывается, где и когда изучаемые теоретические положения и практические умения могут быть использованы в будущей практической деятельности. Изучение материала ведется в форме, доступной пониманию студентов.

Для проведения занятий представляется целесообразным использовать лекционно-семинарские занятия, разбор производственных ситуаций, проводить дискуссии по актуальным проблемам, работать с методическими, справочными, нормативно-правовыми материалами, применять технических средства обучения.

При изложении дисциплины по соответствующим темам используются законодательные и нормативные акты Российской Федерации и Краснодарского края, а также инструктивные и руководящие материалы отраслевых министерств и ведомств.

Освоение дисциплины предполагает практическое осмысление ее тем на практических занятиях, в процессе которых студент должен закрепить и углубить теоретические знания, приобрести необходимые умения. При проведении практических

занятий учебная группа может делиться на подгруппы для выполнения коллективных заданий.

План проведения лекционных и практических/семинарских занятий предлагается для ознакомления студентам в начале изучения дисциплины, что дает им возможность ориентироваться в направлениях получаемых знаний и заранее планировать интересующие их вопросы для обсуждения на практических занятиях.

Для студентов-очников основные источники получения знаний в процессе изучения дисциплины является изучение рекомендуемой литературы и обязательное посещение лекционных и практических/семинарских занятий.

Рекомендуемая литература для изучения дисциплины включает в себя основную и дополнительную литературу, а также сетевые источники. Основная литература представляет собой перечень учебников и учебно-методических пособий, содержание которых носит общий характер изучения основ гостиничного бизнеса. Тем не менее, эти издания отличаются друг от друга, дополняют друг друга, поэтому для успешной подготовки к промежуточной аттестации и экзамену недостаточно использование только одной книги из списка основной литературы, их должно быть как минимум пять (список избранной литературы следует обсуждать с преподавателем). Для подготовки с практическим/семинарским занятиям следует использовать дополнительную литературу, которая содержит специальный, узкие, функциональные аспекты процессов и явлений, являющихся темами практических/семинарских занятий.

Внимательно следует относится к использованию сетевых источников. Это должны быть официальные сайты известных организаций, предприятий, компаний: например, сайты журналов для профессионалов гостиничного и туристического бизнеса («Гостиница и ресторан», «Современный отель», «Современный ресторан», «Туризм: практика, проблемы, перспективы», «Туринфо» и др.), общественных национальных и международных организаций и ассоциаций в области гостиничного бизнеса и туризма (РСПТИ, ВТО, Международная ассоциация гостиниц и ресторанов и др.). Недопустимо использования в процессе обучения информацию с сайтов рефератов, докладов, дипломов и др.

Лекция – форма учебного занятий, цель которого состоит в рассмотрении теоретических вопросов дисциплины в логически выдержанной форме.

Практические/семинарские занятия – составная часть учебного процесса, групповая форма учебных занятий, направленная на развитие самостоятельности учащихся и приобретение умений и навыков, позволяющая студентам привить практические навыки самостоятельной работы с научной литературой, получить опыт публичных выступлений, развить профессиональную компетентность, проверить на практике полученные теоретические знания.

В учебном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий: доклады с презентацией, анализ презентации совместно со студентами, защита авторских проектов, тренинги, решение ситуационных задач, разбор конкретных ситуаций по темам, встречи со специалистами в области туризма и сервиса.

Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы студентов.

Самостоятельная работа студентов – это ученая, научно-исследовательская и общественно-значимая деятельность студентов, направленная на развитие общих и профессиональных компетенций, которая осуществляется без непосредственного участия преподавателя, хотя и направляется им.

При изучении дисциплины организация самостоятельной работы студентов представляет единство трех взаимосвязанных форм:

1. Внеаудиторная самостоятельная работа: подготовка к аудиторным занятиям и выполнение заданий разного типа и уровня сложности, подготовка к проблемным лекциям, дискуссионным вопросам, изучение отдельных тем (вопросов) дисциплины в соответствии с учебно-тематическим планом, подготовка и написание рефератов, докладов, эссе и других письменных работ, устных сообщений на заданные темы, выполнение домашних заданий

разнообразного характера, подбор и изучение литературных источников; выполнение графических работ; проведение расчетов и др.; выполнение индивидуальных заданий, направленных на развитие у студентов самостоятельности и инициативы, подготовка к участию в конференциях и др.

2. Аудиторная самостоятельная работа, которая осуществляется под непосредственным руководством преподавателя и реализуется при проведении практических занятий и во время чтения лекций;

3. Творческая, в том числе научно-исследовательская работа.

Процесс организации самостоятельной работы студента включает в себя следующие этапы:

– подготовительный: определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения;

– основной: реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование реультатов, самоорганизация процесса работы;

– заключительный: оценка значимости и анализа результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда.

Формы контроля самостоятельной работы – устный опрос, сообщение, доклад на практических занятиях, рефераты, тестирование, выполнение практических заданий, публикации в научных изданиях.

Общие правила выполнения письменных работ (рефератов)

Академическая этика, соблюдение авторских прав. На первом занятии студенты должны быть проинформированы о необходимости соблюдения норм академической этики и авторских прав в ходе обучения. В частности, предоставляются сведения:

- общая информация об авторских правах;
- правила цитирования;
- правила оформления ссылок

Все имеющиеся в тексте сноски тщательно выверяются и снабжаются «адресами». Недопустимо включать в свою работу выдержки из работ других авторов без указания на это, пересказывать чужую работу близко к тексту без отсылки к ней, использовать чужие идеи без указания первоисточников (это касается и информации, найденной в Интернете). Все случаи плагиата должны быть исключены.

Список использованной литературы должен включать все источники информации, изученные и проработанные студентом в процессе выполнения работы.

Выполнение рефератов

Реферат представляет собой краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной научной теме. Объем реферата может достигать 20–30 стр.; время, отводимое на его подготовку – от 2 недель до месяца. Подготовка реферата подразумевает самостоятельное изучение студентом нескольких (не менее 10) литературных источников (монографий, научных статей и т.д.) по определённой теме, не рассматриваемой подробно на лекции, систематизацию материала и краткое его изложение. Цель написания реферата – привитие студенту навыков краткого и лаконичного представления собранных материалов и фактов в соответствии с требованиями, предъявляемыми к научным отчетам, обзорам и статьям.

Работа должна состоять из следующих частей:

- введение,
- основная часть (может включать 2–4 главы)
- заключение,
- список использованных источников,
- приложения.

Во введении обосновывается актуальность выбранной темы для исследования, характеризуется ее научное и практическое значение для развития современного

производства, формируются цели и задачи контрольной работы, определяется объект, предмет и методы исследования, источники информации для выполнения работы. Примерный объем введения – 1–2 страницы машинописного текста.

Основная часть работы выполняется на основе изучения имеющейся отечественной и зарубежной научной и специальной экономической литературы по исследуемой проблеме, законодательных и нормативных материалов. Основное внимание в главе должно быть уделено критическому обзору существующих точек зрения по предмету исследования и обоснованной аргументации собственной позиции и взглядов автора работы на решение проблемы. Теоретические положения, сформулированные в главе, должны стать исходной научной базой для выполнения последующих глав работы.

Для подготовки реферата должны использоваться только специальные релевантные источники. Кроме рефератов, тематика которых связана с динамикой каких либо явлений за многие годы, либо исторического развития научных взглядов на какую-либо проблему, следует использовать источники за период не более 10 лет.

Примерный объем – 15–20 страниц машинописного текста.

В заключении отражаются основные результаты выполненной работы, важнейшие выводы, и рекомендации, и предложения по их практическому использованию. Примерный объем заключения – 2–3 страницы машинописного текста.

В приложениях помещаются по необходимости иллюстрированные материалы, имеющие вспомогательное значение (таблицы, схемы, диаграммы и т.п.), а также материалы по использованию результатов исследований с помощью вычислительной техники (алгоритмы и программы расчетов и решения конкретных задач и т.д.).

Задание о подготовке реферата студентом выдается преподавателем индивидуально, но также может быть инициировано самим студентом.

***Критерии оценки рефератов*:**

Оценка *«отлично»* ставится, если 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.

Оценка *«хорошо»* ставится, если 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; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если 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.

Оценка *«не удовлетворительно»* ставится, если тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, или реферат не представлен.

Методические рекомендации по проведению семинара-дискуссии

Семинар-дискуссия – диалогическое общение участников, в процессе которого через совместное участие обсуждаются и решаются теоретические и практические проблемы курса. На обсуждение выносятся наиболее актуальные проблемные вопросы учебной дисциплины (из перечня контрольных вопросов по темам курса). Каждый из участников дискуссии должен научиться точно выражать свои мысли в докладе или выступлении по вопросу, активно отстаивать свою точку зрения; аргументировано возражать, опровергать ошибочную позицию.

Условие развертывания продуктивной дискуссии – личные знания, которые приобретают студенты на лекциях и самостоятельной работе. Частью семинара-дискуссии могут быть элементы «мозгового штурма», «деловой игры».

Особая роль в семинаре отводится педагогу. Он должен определить круг проблем и вопросов, подлежащих обсуждению; подобрать основную и дополнительную литературу по

теме семинара для докладчиков и выступающих; распределять формы участия и функции студента в коллективной работе; готовить студентов к выбранному ролевому участию; подводить общий итог дискуссии.

Критерии оценки качества семинара-дискуссии

1. Целенаправленность – постановка проблемы, стремление связать теорию с практикой, с использованием материала в будущей профессиональной деятельности.
2. Планирование – выделение главных вопросов, связанных с профилирующими дисциплинами, наличие новинок в списке литературы.
3. Организация семинара – умение вызвать и поддержать дискуссию, конструктивный анализ всех ответов и выступлений, наполненность учебного времени обсуждения проблем, поведение самого педагога.
4. Стиль проведения семинара – оживленный, с постановкой острых вопросов, возникающей дискуссией или вялый, не возбуждающий ни мыслей, ни интереса.
5. Отношение «педагог-студент» – уважительные, в меру требовательные, равнодушные, безразличные.
6. Управление группой – быстрый контакт со студентами, уверенное поведение в группе. Разумное и справедливое взаимодействие со студентами или наоборот, повышенный тон, опора в работе на лидеров, оставляя пассивными других студентов.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная учебная работа (консультации) – дополнительное разъяснение учебного материала. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья.

7.2. Методические рекомендации для подготовки к экзамену

Итоговым контролем уровня усвоения материала студентами является экзамен. Экзамен проводится по билетам, содержащим по 2 вопроса из материала изученного. Для эффективной подготовки к экзамену процесс изучения материала курса предполагает достаточно интенсивную работу не только на лекциях, но и с различными текстами, нормативными документами и информационными ресурсами.

Особое внимание надо обратить на то, что подготовка к экзамену требует обращения не только к учебникам, но и к информации, содержащейся в СМИ, а также в рекомендованных сетевых источниках.

Критерии оценки ответа студента на экзамене.

Экзамен является формой итоговой оценки качества освоения студентом образовательной программы по дисциплине. По результатам экзамена студенту выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Экзамен проводится в форме устного опроса по билетам с предварительной подготовкой студента в течении 30 минут. Каждый билет содержит 2 вопроса из тем изученных на лекционных и практических занятиях, а также по вопросам тем для самостоятельной работы студентов. Экзаменатор вправе задавать дополнительные вопросы сверх билета. Экзаменатор может проставить экзамен без опроса и собеседования тем студентам, которые активно работали на практических (семинарских) занятиях.

Преподаватель принимает экзамен только при наличии ведомости и надлежащим образом оформленной зачетной книжки. Результат экзамена объявляется студенту непосредственно после его сдачи, затем выставляется в экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента. Если в процессе экзамена студент использовал недопустимые дополнительные материалы (шпаргалки), то экзаменатор имеет право изъять шпаргалку и поставить оценку «неудовлетворительно».

При выставлении оценки экзаменатор учитывает знание фактического материала по программе, степень активности студента на семинарских занятиях, логику, структуру, стиль ответа культуру речи, манеру общения, готовность к дискуссии, аргументированность

ответа, уровень самостоятельного мышления, наличие пропусков семинарских и лекционных занятий по неуважительным причинам.

Оценка **«отлично»** ставится студенту, ответ которого содержит глубокое знание материала курса, знание концептуально-понятийного аппарата всего курса, знание литературы по курсу.

Оценка **«хорошо»** ставится студенту, ответ которого демонстрирует знания материала по программе, содержит в целом правильное, но не всегда точное и аргументированное изложение материала.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится студенту, ответ которого содержит поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания лекционного курса, не точен и имеются затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии курса.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится студенту, имеющему существенные пробелы в знании основного материала по программе, допустившему принципиальные ошибки при изложении материала, а также не давшему ответа на вопрос.

Образец экзаменационного билета

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт географии, геологии, туризма и сервиса
Кафедра международного туризма и менеджмента

Экзамен по дисциплине «Организация гостиничного дела»
Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) «Санаторно-курортная деятельность»

Билет 1

1. Понятие гостеприимства в прошлом и настоящем.
2. Несостоятельность (банкротство) хозяйствующих субъектов в гостиничном деле.

Зав. кафедрой международного туризма и менеджмента М.Ю. Беликов

8. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

8.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Для успешного выполнения практических заданий и освоения курса дисциплины необходимо программное обеспечение: операционная система Windows, Microsoft Office 2013 (MS Word, MS PowerPoint, MS Excell), Internet Explorer.

8.2. Перечень необходимых информационных справочных систем

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

1. Электронная библиотечная система «Университетская библиотека ONLINE» (www.biblioclub.ru)

2. Электронная библиотечная система издательства «Лань» (http://e.lanbook.com)
3. Электронная библиотечная система «Юрайт» (http://www.biblio-online.ru)

Электронная библиотечная система «BOOK.ru» (https://www.book.ru)
Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» (www.znanium.com)

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

1. Консультант Плюс – справочная правовая система (http: //consultant.ru)
2. Web of Science (WoS) (http://apps.webofknowledge.com)
3. Научная электронная библиотека (НЭБ) (http://www.elibrary.ru)
4. Электронная Библиотека Диссертаций (https://dvs.rsl.ru)
5. КиберЛенинка (http://cyberleninka.ru)
6. «Лекториум ТВ» (http://www.lektorium.tv)
7. Национальная электронная библиотека (http://нэб.рф)

9. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1.	Лекционные занятия	Лекционные аудитории (И201, И207, И211, И218, И219) оснащены новейшими техническими средствами обучения: компьютером, стереосистемой, интерактивной трибуной, мультимедийным проектором и соответствующим программным обеспечением (ПО) (Windows Media Player, Microsoft Office 2010), с выходом в Интернет. Все аудитории оснащены учебными досками, комплектом учебной мебели.
2.	Практические занятия	Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа (И200, И201, И205, И208), оснащенные учебной доской, проектором, экраном, учебниками.
3.	Групповые (индивидуальные) консультации	Кабинеты для групповых (индивидуальных) консультаций (И206, И214, И217) оснащены персональными компьютерами с выходом в Интернет (3 шт.), МФУ (1 шт.), учебниками, учебными и учебно-методическими пособиями, проектором для демонстрации слайдов (1 шт.), мобильным экраном для проектора (1 шт.).
4.	Текущий контроль, промежуточная аттестация	Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа (208, И201, И205), оснащенное учебной доской, проектором, экраном, учебниками.
5.	Самостоятельная работа	Кабинеты для самостоятельной работы (И209, И212, И205а), оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет», программой экранного увеличения и обеспеченный доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

Оснащение аудиторий (пример)

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (350040 г.Краснодар, ул.Ставропольская,149)а уд. И211	Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели – 24 стола + 24 стула; доска учебная.; проектор ViewSonic PJD5134; экран; преподавательская трибуна; ноутбук Lenovo B570 i3-2370M/4G500/nV410M/1G/DVDRW/Cam/ W7HB/15,6 HD	Windows 10 Корпоративная, Microsoft Office профессиональный плюс 2016. Антивирусная защита физических рабочих станций и серверов: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 1500-2499 Node 1 year Education Renewal License.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (350040 г.Краснодар, ул.Ставропольская,149)а	Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели – 24 стола + 48 стульев;.; доска учебная; видеопроектор Optoma; экран; преподавательская трибуна; ноутбук	Windows 10 Корпоративная, Microsoft Office профессиональный плюс 2016. Антивирусная защита физических рабочих станций и серверов: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса -

уд. И205	Lenovo B570 i3-2370M/4G500/nV410M/1G/DVDRW/Cam/ W7HB/15,6HD	Стандартный Russian Edition. 1500-2499 Node 1 year Education Renewal License.
Помещение для самостоятельной работы обучающихся (г. Краснодар, ул. Ставропольская, 149) ауд. И205а	Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели – 3 стола + 3 стула шт.; 2 – компьютера Linovo ThinkCentre M53 Tiny в комплекте, ноутбук Lenovo B570 i3-2370M/4G500/ nV410M/1G/DVDRW/Cam/W7HB/15, 6HD	Windows 10 Корпоративная, Microsoft Office профессиональный плюс 2016. Антивирусная защита физических рабочих станций и серверов: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 1500-2499 Node 1 year Education Renewal License.