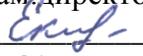


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УиВР
 Екимова В.В.
«31» августа 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала СГУ в г. Анапе
 Леонова Е.В.
«31» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.08 Организация гостиничного дела

Шифр и направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

Профиль подготовки бакалавра «Гостиничная деятельность»

Форма обучения ОФО, ЗФО

Выпускающая кафедра Социально-культурного сервиса и туризма

Кафедра-разработчик рабочей программы Социально-культурного сервиса и туризма

Год набора 2023

| Семестр/курс | Трудоемкость (час/зет) | Лекцион. занятий, (час) | Практич. занятий (час) | Лаборат. занятий (час) | СРС (час) | КР/К П (час) | РГР (час) | Форма промежут. контроля (экз/зачет)/(контроль, час) |
|--------------|------------------------|-------------------------|------------------------|------------------------|-----------|--------------|-----------|--|
| ОФО | | | | | | | | |
| 3/2 | 144/4 | 16 | 16 | | 83 | 2 | | Экзамен (29) |
| Итого | 144/4 | 16 | 16 | | 83 | 2 | | Экзамен (29) |
| ЗФО | | | | | | | | |
| 3/2 | 144/4 | 8 | 4 | | 121 | 2 | | Экзамен (9) |
| Итого | 144/4 | 8 | 4 | | 121 | 2 | | Экзамен (9) |

Анапа 2023 г.

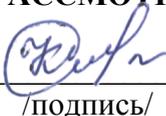
Лист согласования рабочей программы дисциплины Б1.В.08 Организация гостиничного дела

Рабочую программу составил: Стародуб К.А., к.п.н., доцент кафедры СКСиТ



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

заведующий кафедрой


/подпись/

/ Стародуб К.А. /

/Ф.И.О./

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду филиала СГУ в г. Анапе:

Заведующий библиотекой



/Кузнецова Л.Н./

Структура рабочей программы соответствует предъявленным требованиям

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления УГСН 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № 1 от « 31 » 08 20 23 г.

Председатель УМСН


/подпись/

Екимова В.В.

/Ф.И.О./

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 20__/20__ учебный год.
В программу внесены дополнения и (или) изменения:

(Указывается, в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

Заведующий кафедрой _____
подпись ФИО

Стародуб К.А.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 5 |
| 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ..... | 5 |
| 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 7 |
| 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 10 |
| 4.1 Тематический план дисциплины..... | 10 |
| 4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины..... | 18 |
| 4.3 Текущая и промежуточная аттестации по дисциплине..... | 20 |
| 5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 22 |
| 5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины..... | 22 |
| 5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине..... | 22 |
| 5.3 Особенности преподавания дисциплины..... | 23 |
| 5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины..... | 23 |
| 5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья..... | 24 |
| Приложение. АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 26 |

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью дисциплины «Организация гостиничного дела» является подготовка выпускника, обладающего знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области организации гостиничного дела.

Задачи дисциплины:

- изучить историю становления и развития гостиничного дела;
- рассмотреть состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг;
- изучить систему классификации и типологию гостиниц и других средств размещения;
- рассмотреть особенности организации, функционирования служб гостиниц и других средств размещения;
- рассмотреть архитектурно-планировочные решения, предметно-пространственную среду, требования к функциональным помещениям гостиниц и иных средств размещения, инженерно-техническое оборудование, системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения;
- научиться анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы;
- развить навыки организации работы в функциональных службах гостиниц и других средств размещения;
- осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности;
- научиться анализировать социально-значимые проблемы, методы при решении профессиональных задач.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Дисциплина относится к части формируемая участниками образовательных отношений учебного плана

Таблица 1 – Дисциплины, участвующие в формировании компетенции

| Код и наименование компетенции | Дисциплины, участвующие в формировании компетенции (перечисляются дисциплины, практики, кроме ГЭ, ВКР) |
|---|--|
| Универсальные компетенции | |
| УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | Б1.О.01 Философия Б1.О.07 Основы проектной деятельности Б1.О.09 Математика Б1.О.10 Информатика Б1.О.29 Технологии продвижения и продаж в гостиничном бизнесе Б1.В.05 Управление и развитие курортных объектов размещения Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика |
| Профессиональные компетенции | |

| | |
|---|---|
| <p>ПК-1. Способен организовывать работу по подтверждению соответствия средств размещения государственным правилам классификации</p> | <p>Б1.В.07 Материально-техническая база гостиничных предприятий Б2.В.02(П) Сервисная практика</p> |
| <p>ПК-2. Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей</p> | <p>Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Б1.В.12 Основы международного протокола Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия Б1.В.ДВ.08.01 Организация барного дела Б1.В.ДВ.08.02 Организация ресторанного дела Б2.В.02(П) Сервисная практика</p> |

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: УК-1, ПК-1, ПК-2.

В результате освоения дисциплины студент должен демонстрировать следующие результаты образования:

Таблица 2 – Компетенции и индикаторы их достижения

| Компетенции и индикаторы их достижения | | Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций) |
|---|--|--|
| Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | |
| Универсальные компетенции | | |
| УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | УК-1.1 Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методологии системного подхода для решения профессиональных задач | Знать: основные принципы сбора, отбора и обобщения информации, методологии системного подхода Уметь: решать профессиональных задач Владеть: методами сбора, отбора и обобщения информации, методологии системного подхода для решения профессиональных задач |
| | УК-1.2 Анализирует и систематизирует разнородные данные, осуществляет процедуры анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности | Знать: особенности процедуры анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности Уметь: анализировать и систематизировать разнородные данные, осуществляет процедуры анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности избранной сферы деятельности Владеть: навыками процедуры анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности избранной сферы деятельности |
| | УК-1.3 Применяет навыки научного поиска и практической работы с источниками информации; методами принятия решений | Знать: систему процедуры научного поиска и практической работы с источниками информации; методами принятия решений Уметь: применять навыки научного поиска и практической работы с источниками информации Владеть: методами принятия решений |
| Профессиональные компетенции | | |

| | | |
|--|--|--|
| ПК-1. Способен организовывать работу по подтверждению соответствия средств размещения государственным правилам классификации | ПК-1.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности | <p>Знать: основные стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности размещения</p> <p>Уметь: разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания</p> <p>Владеть: методами разработки внутренних стандартов и регламента процессов обслуживания</p> |
| | ПК-1.2 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности | <p>Знать: особенности внедрения разработанных стандартов и регламентов обслуживания гостиничного комплекса</p> <p>Уметь: обеспечивать внедрение разработанных стандартов и регламентов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности</p> <p>Владеть: основными методиками разработки внутренних регламентов и стандартов обслуживания</p> |
| | ПК-1.3 Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности | <p>Знать: систему процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности</p> <p>Уметь: организовать работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации</p> <p>Владеть: навыками организации работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации</p> |
| ПК-2. Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей | ПК-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений | <p>Знать: основные нормативно-правовые акты и систему классификации гостиниц и других средств размещения</p> <p>Уметь: организовать процесс обслуживания</p> <p>Владеть: методами организации гостиничного обслуживания на основе нормативно-правовых актов</p> |
| | ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса | <p>Знать: особенности разработки внутренних регламентов и стандартов обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса</p> <p>Уметь: разрабатывать внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>подразделений гостиничного комплекса Владеть: основными методиками разработки внутренних регламентов и стандартов обслуживания</p> |
| | <p>ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей</p> | <p>Знать: систему контроля за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей Владеть: методами контроля за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения</p> |

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Количество часов по учебному плану (очная форма обучения)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часов.

Всего часов – 144, из них: лекции – 16 часов, практические занятия – 16 часов, самостоятельная работа – 83 часа, консультация – 2 часа, Катт – 0,3 часа, контроль – 24,7 часа, ИКР – 2.

| № раздела, темы | Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины | ОФО | | | | | |
|-----------------|---|-------------|---|----------------------|---------------------|-----|----------|
| | | Всего часов | Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы | | | | |
| | | | Лекции | Практические занятия | Лабораторные работы | СРС | Контроль |
| 1 | История становления и развития гостиничного дела | 14 | 2 | 2 | - | 10 | |
| 2 | Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг | 14 | 2 | 2 | - | 10 | |
| 3 | Международные классификации гостиниц и иных средств размещения | 14 | 2 | 2 | - | 10 | |
| 4 | Системы классификации и типология гостиниц и иных средств размещения в РФ | 14 | 2 | 2 | - | 10 | |
| 5 | Классификация номерного фонда на международном и отечественном рынке гостиничных услуг | 14 | 2 | 2 | - | 10 | |
| 6 | Организация и функционирование служб гостиниц и иных средств размещения. | 14 | 2 | 2 | - | 10 | |
| 7 | Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и иных средств размещения. | 14 | 2 | 2 | - | 10 | |
| 8 | Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения. | 17 | 2 | 2 | - | 13 | |
| | ИКР | 2 | - | - | - | - | 2 |
| | Консультация | 2 | - | - | - | - | 2 |
| | Катт (экзамен) | 0,3 | - | - | - | - | 0,3 |
| | Контроль | 24,7 | - | - | - | - | 24,7 |
| ВСЕГО: | | 144 | 16 | 16 | - | 83 | 29 |
| ИТОГО: | | 144 | | | | | |

**Количество часов по учебному плану
(заочная форма обучения)**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часов.

Всего часов – 144, из них: лекции – 8 часов, практические занятия – 4 часа, самостоятельная работа – 121 час, консультация – 2 часа, Катт – 0,3 часа, контроль – 6,7 часа, ИКР – 2 часа.

| № раздела, темы | Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины | ЗФО | | | | | |
|-----------------|--|-------------|---|----------------------|---------------------|-----|----------|
| | | Всего часов | Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы | | | | |
| | | | Лекции | Практические занятия | Лабораторные работы | СРС | Контроль |
| 1 | История становления и развития гостиничного дела | 22 | 2 | - | - | 20 | |
| 2 | Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг | 22 | 2 | - | - | 20 | |
| 3 | Международные классификации гостиниц и иных средств размещения | 22 | 2 | - | - | 20 | |
| 4 | Системы классификации и типология гостиниц и иных средств размещения в РФ | 22 | 2 | - | - | 20 | |
| 5 | Классификация номерного фонда на международном и отечественном рынке гостиничных услуг | 22 | - | 2 | - | 20 | |
| 6 | Организация и функционирование служб гостиниц и иных средств размещения. | 22 | - | 2 | - | 21 | |
| | ИКР | 2 | - | - | - | - | 2 |
| | Консультация | 2 | - | - | - | - | 2 |
| | Катт (экзамен) | 0,3 | - | - | - | - | 0,3 |
| | Контроль | 6,7 | - | - | - | - | 6,7 |
| ВСЕГО: | | 144 | 8 | 4 | - | 121 | 11 |
| ИТОГО: | | 144 | | | | | |

4.1.1 Лекционные занятия (очная форма обучения)

| № п/п | Наименование темы дисциплины | Краткое содержание |
|-------|---|---|
| 1 | История становления и развития гостиничного дела | Сущность и составляющие индустрии гостеприимства. Основные понятия и определения в области гостеприимства. История развития гостиничного дела |
| 2 | Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг | Факторы, влияющие на развитие индустрии гостеприимства. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Модели организации гостиничного дела. Состояние и перспективы развития гостиничного рынка России |
| 3 | Международные классификации гостиниц и иных средств размещения | Классификация средств размещения. Классификация гостиниц по уровню комфорта. Типология гостиничных предприятий |
| 4 | Системы классификации и типология гостиниц и иных средств размещения в РФ | Классификация гостиниц в Российской Федерации. Требования |
| 5 | Классификация номерного фонда на международном и отечественном рынке гостиничных услуг | Международная классификация номеров, типы гостиничных номеров, категории гостиничных номеров в РФ |
| 6 | Организация и функционирование служб гостиниц и иных средств размещения. | Материально-техническое оснащение гостиничного предприятия. Состав помещений гостиницы. Общие требования к зданиям и сооружениям гостиницы. |
| 7 | Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и иных средств размещения. | Характеристика административных, сервисных функциональных и вспомогательных служб гостиницы |
| 8 | Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения. | Материально-техническое оснащение гостиничного предприятия. Состав помещений гостиницы. Общие требования к зданиям и сооружениям гостиницы. |

4.1.1 Лекционные занятия (заочная форма обучения)

| № п/п | Наименование темы дисциплины | Краткое содержание |
|-------|--|---|
| 1 | История становления и развития гостиничного дела | Сущность и составляющие индустрии гостеприимства. Основные понятия и определения в области гостеприимства. История развития гостиничного дела |
| 2 | Современное состояние и | Факторы, влияющие на развитие индустрии |

| | | |
|---|---|---|
| | перспективы развития рынка гостиничных услуг | гостеприимства. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Модели организации гостиничного дела. Состояние и перспективы развития гостиничного рынка России |
| 3 | Международные классификации гостиниц и иных средств размещения | Классификация средств размещения. Классификация гостиниц по уровню комфорта. Типология гостиничных предприятий |
| 4 | Системы классификации и типология гостиниц и иных средств размещения в РФ | Классификация гостиниц в Российской Федерации. Требования |

4.1.2 Практические занятия (очная форма)

| № п/п | Наименование темы дисциплины | Краткое содержание |
|-------|---|---|
| 1 | История становления и развития гостиничного дела | Вопросы для обсуждения: Сущность и составляющие индустрии гостеприимства. Основные понятия и определения в области гостеприимства. История развития гостиничного дела |
| 2 | Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг | Вопросы для обсуждения: Факторы, влияющие на развитие индустрии гостеприимства. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Модели организации гостиничного дела. Состояние и перспективы развития гостиничного рынка России |
| 3 | Международные классификации гостиниц и иных средств размещения | Вопросы для обсуждения: Классификация средств размещения. Классификация гостиниц по уровню комфорта. Типология гостиничных предприятий |
| 4 | Системы классификации и типология гостиниц и иных средств размещения в РФ | Вопросы для обсуждения: Классификация гостиниц в Российской Федерации. Требования к ним |
| 5 | Классификация номерного фонда на международном и отечественном рынке гостиничных услуг | Вопросы для обсуждения: Международная классификация номеров, типы гостиничных номеров, категории гостиничных номеров в РФ |
| 6 | Организация и функционирование служб гостиниц и иных средств размещения. | Вопросы для обсуждения: Материально-техническое оснащение гостиничного предприятия. Состав помещений гостиницы. Общие требования к зданиям и сооружениям гостиницы. |
| 7 | Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и иных средств размещения. | Вопросы для обсуждения: Характеристика административных, сервисных функциональных и вспомогательных служб гостиницы |
| 8 | Инженерно-техническое | Вопросы для обсуждения: |

| | | |
|--|---|---|
| | оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения. | Материально-техническое оснащение гостиничного предприятия. Состав помещений гостиницы. Общие требования к зданиям и сооружениям гостиницы. |
|--|---|---|

4.1.2 Практические занятия (заочная форма)

| № п/п | Наименование темы дисциплины | Краткое содержание |
|-------|--|--|
| 1 | Классификация номерного фонда на международном и отечественном рынке гостиничных услуг | Вопросы для обсуждения: Международная классификация номеров, типы гостиничных номеров, категории гостиничных номеров в РФ |
| 2 | Организация и функционирование служб гостиниц и иных средств размещения. | Вопросы для обсуждения: Материально-техническое оснащение гостиничного предприятия. Состав помещений гостиницы. Общие требования к зданиям и сооружениям гостиницы. |

4.1.3 Лабораторные занятия (не предусмотрены планом)

4.1.4 Самостоятельная работа студента (очная форма)

| № п/п | Наименование темы дисциплины | Вид СРС |
|-------|--|--|
| 1 | История становления и развития гостиничного дела | <i>Задание для самостоятельной работы:</i> -проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме. |
| 2 | Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг | <i>Задание для самостоятельной работы:</i> -проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме. |
| 3 | Международные классификации гостиниц и иных средств размещения | <i>Задание для самостоятельной работы:</i> -проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на |

| | | |
|---|---|--|
| | | теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме. |
| 4 | Системы классификации и типология гостиниц и иных средств размещения в РФ | <i>Задание для самостоятельной работы:</i> -проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме. |
| 5 | Классификация номерного фонда на международном и отечественном рынке гостиничных услуг | <i>Задание для самостоятельной работы:</i> -проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме. |
| 6 | Организация и функционирование служб гостиниц и иных средств размещения. | <i>Задание для самостоятельной работы:</i> -проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме. |
| 7 | Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и иных средств размещения. | <i>Задание для самостоятельной работы:</i> -проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме. |
| 8 | Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения. | <i>Задание для самостоятельной работы:</i> -проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме. |

4.1.4 Самостоятельная работа студента (заочная форма)

| № п/п | Наименование темы дисциплины | Вид СРС |
|-------|--|--|
| 1 | История становления и развития гостиничного дела | <p><i>Задание для самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме. |
| 2 | Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг | <p><i>Задание для самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме. |
| 3 | Международные классификации гостиниц и иных средств размещения | <p><i>Задание для самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме. |
| 4 | Системы классификации и типология гостиниц и иных средств размещения в РФ | <p><i>Задание для самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме. |
| 5 | Классификация номерного фонда на международном и отечественном рынке гостиничных услуг | <p><i>Задание для самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме. |

| | | |
|---|--|--|
| | | по теме. |
| 6 | Организация и функционирование служб гостиниц и иных средств размещения. | <i>Задание для самостоятельной работы:</i> -проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; -подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме. |

4.1.5 Интерактивные формы занятий

Количество занятий в интерактивной форме ОФО в соответствии с учебным планом составляет 14 часов.

| Вид учебной нагрузки | Тема занятия | Вид интерактивного занятия |
|----------------------|---|--|
| Лекционные занятия | История становления и развития гостиничного дела | Интерактивная лекция с применением мультимедийных технологий |
| Практические занятия | Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг | Семинар-диспут |
| Лекционные занятия | Международные классификации гостиниц и иных средств размещения | Интерактивная лекция с применением мультимедийных технологий |
| Практические занятия | Системы классификации и типология гостиниц и иных средств размещения в РФ | Семинар-диспут |
| Лекционные занятия | Классификация номерного фонда на международном и отечественном рынке гостиничных услуг | Интерактивная лекция с применением мультимедийных технологий |
| Практические занятия | Организация и функционирование служб гостиниц и иных средств размещения. | Семинар-диспут |
| Лекционные занятия | Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и иных средств размещения. | Интерактивная лекция с применением мультимедийных технологий |
| Лекционные занятия | История становления и развития гостиничного дела | Интерактивная лекция с применением мультимедийных технологий |
| Практические занятия | Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг | Семинар-диспут |
| Итого: | | 14 часов |

Количество занятий в интерактивной форме ЗФО в соответствии с учебным планом составляет 4 часа.

| Вид учебной нагрузки | Тема занятия | Вид интерактивного занятия |
|----------------------|--|--|
| Лекционные занятия | История становления и развития гостиничного дела | Интерактивная лекция с применением мультимедийных технологий |
| Практические занятия | Классификация номерного фонда на международном и отечественном рынке гостиничных услуг | Семинар-диспут |
| Итого: | 4 часа | |

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Арбузова Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг : учебник для студентов учреждений высшего образования, обучающихся по направлению "Гостиничное дело" / Н. Ю. Арбузова. – 4-е изд., испр. – Москва : Академия, 2014. – 224 с. : табл. – (Бакалавриат). – (Высшее профессиональное образование. Туризм). – ISBN 978-5-7695-4902-1. – Текст : непосредственный.

2. Захарова, Н. А. Основы гостиничного дела : учебное пособие / Н. А. Захарова. – Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 297 с. – ISBN 978-5-4497-0308-8. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/93543.html> (дата обращения 25.08.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

3. Кусков А. С. Гостиничное дело : учебное пособие. – Москва : ИТК «Дашков и К», 2009. – 328 с. – ISBN 978-5-91131-883-3. – Текст : непосредственный.

4. Овчаренко, Н. П. Организация гостиничного дела : учебное пособие для бакалавров / Н. П. Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. – Москва : Дашков и К : Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 204 с. – ISBN 978-5-394-02514-3. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/75213.html> (дата обращения 25.08.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

5. Организация гостиничного дела : учебное пособие / под редакцией Л. И. Черниковой. – Москва : КноРус, 2021. – 192 с. – ISBN 978-5-406-08711-4. – Текст : непосредственный.

4.2.2 Современные профессиональные базы данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИИС)

Таблица 4 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИИС)

| № п/п | Наименование СПБД |
|-------|---|
| 1 | Университетская библиотека онлайн : электронно-библиотечная система / ООО «Нексмедиа». – Москва : Директ-Медиа, 2001–. – https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub . – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный |
| 2 | IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание « www.iprbookshop.ru ». – Саратов, [2010-]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный. |

| | |
|-------------------------|--|
| 3 | Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (diss/rsl.ru)(доступ осуществляется с компьютеров, находящихся в читальном зале библиотеки). |
| Наименование ИИС | |
| 1 | Справочная правовая система «Консультант Плюс» - www.consultant.ru ; |
| 2 | Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, [2017-]. – URL: http://lib.sutr.ru/ – Текст : электронный. |

4.2.3 Нормативные документы (при наличии)

1. Конституция Российской Федерации от 12.12.1993 (изм. от 14.03.2020 № 1-ФКЗ) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
2. Трудовой кодекс Российской Федерации (принят Государственной Думой 21 декабря 2001, одобрен советом Федерации 26 декабря 2001) от 30.12.2001 N 197-ФЗ (редакция от 30.04.2021) (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 01.05.2021) [Электронный ресурс](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/)
2. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 (ред. от 18.07.2019) "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации"[Электронный ресурс]: - Режим доступа:<http://www.consultant.ru>
3. Постановление Правительства РФ от 16 февраля 2019 г. N 158 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц"[Электронный ресурс] : - Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
4. Профессиональный стандарт. Вид экономической деятельности (область профессиональной деятельности): управление (руководство) организацией. Квалификационный уровень – 5, 6, 7, 8. Национальное агентство сертификации управляющих. [Электронный ресурс]. URL: <http://media.rspg.ru/document/1/4/3/4338a91b98638f2367f6352d3d19f770.pdf>

4.2.4 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Таблица 5 – Интернет-ресурсы и электронные информационные источники

| № п/п | Наименование интернет-ресурсов и электронных информационных источников |
|-------|--|
| 1 | Деловое приложение к еженедельнику «Профиль» – www.profile.ru |
| 2 | Гостиничный портал HRS (Hotel Reservation Service) https://www.hrs.com |
| 3 | Портал Индустрии гостеприимства и питания HoReCa http://www.horeca.ru/ |
| 4 | «Отель» – www.frontdesk.ru |
| 5 | « Современный отель» – http://www.hotelexecutive.ru |
| 6 | Федеральное агентство по туризму - http://www.russiatourism.ru |
| 7 | Российский союз туриндустрии - http://www.rostourunion.ru |
| 8 | Российская гостиничная ассоциация - http://www.rha.ru |
| 9 | Федерация рестораторов и отельеров России «ФРиО» - http://www.frio.ru |
| 10 | Федеральный перечень туристских объектов - http://www.классификация-туризм.ru |
| 11 | Интернет-портал в сфере гостеприимства в России и СНГ «Frontdesk.ru» - http://www.frontdesk.ru |

4.3 Текущая и промежуточная аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разработаны оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине.

Примерные вопросы для подготовки к промежуточной аттестации (экзамен):

1. Эволюция предприятий гостиничной индустрии.
2. Классификация средств размещения, рекомендуемая ВТО.
3. Классификация гостиниц по уровню комфорта в России. Государственная система классификации гостиниц и других средств размещения; общие и дифференцированные требования к гостиницам различных категорий.
4. Европейские системы классификации гостиниц: Франция, Великобритания, Германия.
5. Европейские системы классификации гостиниц: Греция, Испания, Швеция.
6. Системы классификации гостиниц в США и Мексике.
7. Понятие фирменного стиля и его особенности на предприятии индустрии гостеприимства.
8. Типология и специализация гостиничных предприятий на мировом туристском рынке.
9. Классификация номерного фонда в сфере международного туризма и в отечественном отельном бизнесе.
10. Специализация номеров в отелях.
11. Характеристика гостиниц развлекательного и курортного назначения.
12. Особенности деятельности отелей делового назначения.
13. Организационно-управленческая структура МГК.
14. Малые гостиничные предприятия на мировом туристском рынке
15. Типология и специализация гостиничных предприятий
16. Формы управления гостиничным бизнесом.
17. Понятие о гостиничной цепи. Виды гостиничных цепей.
18. Структура управления предприятиями индустрии гостеприимства.
19. «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ» как документ, регулирующий отношения между гостиницей и клиентом.
20. Задачи и функции отдела бронирования отеля, правила резервирования номеров и услуг в гостинице.
21. Функции и назначение хозяйственного департамента отеля.
22. Правила регистрации заезда и выезда различных контингентов гостей в отеле.
23. Функции руководителей высшего звена управления (топ-менеджмента).
24. Состав и функции коммерческой службы в отеле.
25. Общая характеристика финансовой службы гостиницы.
26. Экономическая структура гостиничного предприятия.
27. Показатели деятельности гостиничного предприятия.
28. Особенности маркетинга в сфере гостиничного хозяйства.
29. Профессиональный портрет сотрудника гостиничной индустрии.
30. Стандарт как критерий качества обслуживания. Корпоративные стандарты гостиничных предприятий.
31. Правовые основы, государственное регулирование гостиничной деятельности.
32. Охрана труда и техники безопасности в гостиницах и иных средствах размещения

Примерная тематика курсовых работ

1. История становления и развития гостиничного дела
2. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг
3. Международные классификации гостиниц и иных средств размещения
4. Системы классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ
5. Классификация номерного фонда на международном и отечественном рынке гостиничных услуг
6. Организация и функционирование служб гостиниц и иных средств размещения
7. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения.
8. Классификация гостиниц по уровню комфорта в России. Государственная система классификации гостиниц и других средств размещения; общие и дифференцированные требования к гостиницам различных категорий.
9. Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и иных средств размещения.
10. Понятие фирменного стиля и его особенности на предприятии индустрии гостеприимства.
11. Типология и специализация гостиничных предприятий на мировом туристском рынке.
12. Классификация номерного фонда в сфере международного туризма и в отечественном отельном бизнесе.
13. Характеристика гостиниц развлекательного и курортного назначения.
14. Особенности деятельности отелей делового назначения.
15. Малые гостиничные предприятия на мировом туристском рынке
16. Типология и специализация гостиничных предприятий
17. Формы управления гостиничным бизнесом.
18. Понятие о гостиничной цепи. Виды гостиничных цепей.
19. Структура управления предприятиями индустрии гостеприимства.
20. «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ» как документ, регулирующий отношения между гостиницей и клиентом.
21. Задачи и функции отдела бронирования отеля, правила резервирования номеров и услуг в гостинице.
22. Функции и назначение хозяйственного департамента отеля.
23. Правила регистрации заезда и выезда различных континентов гостей в отеле.
24. Функции руководителей высшего звена управления
25. Особенности маркетинга в сфере гостиничного хозяйства.
26. Стандарт как критерий качества обслуживания. Корпоративные стандарты гостиничных предприятий.
27. Правовые основы, государственное регулирование гостиничной деятельности.
28. Охрана труда и техники безопасности в гостиницах и иных средствах размещения

5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В течение семестра студенты осуществляют учебные действия на лекционных и практических занятиях, усваивают и повторяют основные понятия. Контроль эффективности самостоятельной работы студентов осуществляется путем проверки освоения ими учебных заданий, предусмотренных для самостоятельной отработки.

Преподавание и изучение учебной дисциплины осуществляется в виде лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных форм работы, самостоятельной работы студентов.

Методические рекомендации по подготовке студентов

к практическим занятиям

Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает в том числе отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к практическим занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в конспект основные понятия и категории по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

При подготовке к экзамену следует руководствоваться РПД. Студент должен иметь в виду, что некоторые вопросы и темы, имеющиеся в программе, выносятся на самостоятельное изучение.

На экзамене студент должен показать знание содержания предмета, терминологии, умение свободно оперировать ею. При подготовке к ответу на экзамене студенту разрешено пользоваться рабочей программой дисциплины. Если студент затрудняется с самостоятельным изложением материала, то преподаватель имеет право задать ему ряд вопросов, побуждающих и направляющих студентов к полному высказыванию по данной теме в случае, если ответы на эту тему исчерпывают тему, оценка за ответ снижается. Высказывания студентов должны соответствовать сути вопроса, быть логически выстроенными, доказательно раскрывать отношение отвечающего к излагаемой проблеме, выявлять личную точку зрения на использование тех или иных положений теоретического курса в практической работе.

Промежуточная аттестация может быть выставлена студенту по результатам федерального интернет тестирования (ФЭПО, интернет тренажеры).

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- определение цели, программы, плана задания или работы;
- со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы для ознакомления и написания курсовой работы, проекта, реферата;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной контрольной и курсовой работы, проекта.

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются (указать при наличии нижеперечисленных пунктов):

- наличие помещения для СРС;
- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;
- наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем рефератов со списком рекомендуемой литературы,

рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов о выполнении СРС ит.п.;
обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы (например, методические указания по выполнению курсовых проектов, работ, РГР, контрольных работ, сборники тестовых заданий, сборники задач по дисциплине).

Дисциплина обеспечена учебно-методической литературой в объеме, достаточном для проведения всех предусмотренных видов учебных занятий.

Каждый обучающийся по дисциплине обеспечен учебно-методической литературой.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.

Практическая работа - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.

Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

При обучении дисциплине используется следующее материально-техническое обеспечение:

1. Аудитории для проведения лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитории укомплектованы специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, учебно-наглядными материалами (стенды, презентации по дисциплине, видеофильмы), техническими средствами обучения.

2. Помещение для самостоятельной работы: библиотека, читальный зал: помещение для самостоятельной работы: столы, стулья. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» с обеспечением доступа в ЭИОС филиала.

Таблица 6 – Перечень программного обеспечения

| № п/п | Перечень ПО |
|-------|---|
| 1 | Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level |

| | |
|---|--|
| 2 | Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level |
| 3 | Dr.Web Desktop Security Suite, LBW-BC-12M-65-A-1 |
| 4 | Программа EхаHotel |
| 5 | АСУ гостиницей «Эдельвейс» |
| 6 | ПО Корс-Софт «Мини-Отель Плюс» |
| 7 | ПО Корс-Софт «Мини-Кулинария» |

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС филиала СГУ в г. Анапе.

5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно,

письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

**Приложение к рабочей программе дисциплины
Б1.В.08 «Организация гостиничного дела»**

| | |
|--|------------------------------------|
| Шифр и направление подготовки | <u>43.03.03 «Гостиничное дело»</u> |
| Квалификация (степень) выпускника | <u>Бакалавр</u> |
| Профиль подготовки бакалавра | <u>«Гостиничная деятельность»</u> |

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины
Б1.В.08 «Организация гостиничного дела»
наименование дисциплины по учебному плану

Дисциплина обязательной части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана
статус дисциплины

Очная, заочная
форма обучения

| | |
|--|--|
| Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.) | 4/144 |
| Цель изучения дисциплины | Подготовка выпускника, обладающего знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области организации гостиничного дела. |
| Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули) | История становления и развития гостиничного дела Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг Международные классификации гостиниц и иных средств размещения Системы классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ Классификация номерного фонда на международном и отечественном рынке гостиничных услуг Организация и функционирование служб гостиниц и иных средств размещения Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и иных средств размещения. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения. |
| Формируемые компетенции (коды) | УК-1, ПК-1, ПК-2 |
| Коды и наименование индикатора достижения компетенции | УК-1.1 Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методологии системного подхода для решения профессиональных задач УК-1.2 Анализирует и систематизирует разнородные данные, осуществляет процедуры анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности УК-1.3 Применяет навыки научного поиска и практической работы с |

| | |
|--|---|
| | <p>источниками информации; методами принятия решений</p> <p>ПК-1.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности</p> <p>ПК-1.2 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности</p> <p>ПК-1.3 Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности</p> <p>ПК-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений</p> <p>ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей</p> |
| Дисциплины, участвующие в формировании компетенции | <p>Б1.О.01 Философия</p> <p>Б1.О.07 Основы проектной деятельности</p> <p>Б1.О.09 Математика</p> <p>Б1.О.10 Информатика</p> <p>Б1.О.29 Технологии продвижения и продаж в гостиничном бизнесе</p> <p>Б1.В.05 Управление и развитие курортных объектов размещения</p> <p>Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности</p> <p>Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика</p> <p>Б1.В.07 Материально-техническая база гостиничных предприятий</p> <p>Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях</p> <p>Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе</p> <p>Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах</p> <p>Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности</p> <p>Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.12 Основы международного протокола</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг</p> <p>Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия</p> <p>Б1.В.ДВ.08.01 Организация барного дела</p> <p>Б1.В.ДВ.08.02 Организация ресторанного дела</p> <p>Б2.В.02(П) Сервисная практика</p> |
| Образовательные технологии | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации |
| Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет) | экзамен |