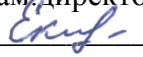



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования  
«Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края

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.ДВ.02.01 Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства

**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)
<b>ОФО</b>								
8/4	72/2	18	18		35,8			Зачет (0,2)
Итого	72/2	18	18		35,8			Зачет (0,2)
<b>ЗФО</b>								
7/4	72/2	6	4		58			Зачет (4)
Итого	72/2	6	4		58			Зачет (4)

Анапа 2023 г.

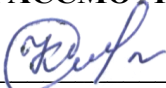
Лист согласования рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства

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.....	6
4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4.1 Тематический план дисциплины.....	9
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	15
4.3 Текущая и промежуточная аттестации по дисциплине.....	17
5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины.....	18
5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине.....	19
5.3 Особенности преподавания дисциплины.....	20
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	20
5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	21
Приложение. АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	22

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель освоения учебной дисциплины «Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства»** – формировать готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.

### **Задачи** дисциплины

-получение представлений об основах организации аксессуарного сервиса на предприятиях индустрии гостеприимства;

-ознакомление с особенностями структуры, организации и обслуживания на предприятиях гостеприимства зарубежных стран.

-приобретение студентами современных знаний в области предоставления гостиничных услуг в России и странах мира, особенностей производства услуг обусловленных условиями проживания, особенностями организации обслуживания и предоставления услуг;

-получение студентами необходимых сведений об аксессуарах, используемых в новых технологиях России и странах мира;

-понимание студентами понятий аксессуара и предметы пользования при нахождении в гостиничных предприятиях, принципов научно–обоснованного и технически грамотного конструирования аксессуаров гостиничного интерьера и др.

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

Дисциплина относится к части формируемая участниками образовательных отношений учебного плана, дисциплина по выбору

исциплина относится к обязательной части учебного плана.

Таблица 1 – Дисциплины, участвующие в формировании компетенции

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Дисциплины, участвующие в формировании компетенции</b> (перечисляются дисциплины, практики, кроме ГЭ, ВКР)
<b>Профессиональные компетенции</b>	
ПК-2. Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей	Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Б1.В.08 Организация гостиничного дела Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Б1.В.12 Основы международного протокола Б1.В.ДВ.02.02 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
ПК-4 Способен обеспечивать координацию деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства	Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Б1.В.09 Планирование производственно-технологической деятельности средств размещения Б1.В.14 Прикладные методы исследовательской деятельности Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг Б1.В.ДВ.05.01 Технология и организация СПА и Велнес услуг в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.05.02 Технология и организация лечебно-оздоровительного туризма Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия Б2.В.01(П) Технологическая практика

### 3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-2, ПК-4.

В результате освоения дисциплины студент должен демонстрировать следующие результаты образования:

Таблица 2 – Компетенции и индикаторы их достижения

<b>Компетенции и индикаторы их достижения</b>		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
<b>Профессиональные компетенции</b>		
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	<b>Знать:</b> основные нормативно-правовые акты и систему классификации гостиниц и других средств размещения <b>Уметь:</b> организовать процесс обслуживания <b>Владеть:</b> методами организации гостиничного обслуживания на основе нормативно-правовых актов
	ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса	<b>Знать:</b> особенности разработки внутренних регламентов и стандартов обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса <b>Уметь:</b> разрабатывать внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса <b>Владеть:</b> основными методиками разработки внутренних регламентов и стандартов обслуживания
	ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей	<b>Знать:</b> систему контроля за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения <b>Уметь:</b> осуществлять контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей <b>Владеть:</b> методами контроля за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения

ПК-4. Способен обеспечивать координацию деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства	ПК-4.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства	<p><b>Знать:</b> основные элементы координации и контроля деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства</p> <p><b>Уметь:</b> организовать координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства</p> <p><b>Владеть:</b> методами организации контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства</p>
	ПК-4.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства	<p><b>Знать:</b> основные формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства</p> <p><b>Уметь:</b> организовать контроль бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства</p> <p><b>Владеть:</b> основными методами контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства</p>
	ПК-4.3 Определяет выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства	<p><b>Знать:</b> систему координации подразделений организации индустрии гостеприимства</p> <p><b>Уметь:</b> выявлять проблемы в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства</p> <p><b>Владеть:</b> основными методиками выявления проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства</p>



## 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Тематический план дисциплины

#### Количество часов по учебному плану (очная форма обучения)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа.

Всего часов – 72, из них: лекции – 18 часов, практические занятия – 18 часов, самостоятельная работа – 35,8 часов, Катт– 0,2 часа.

№ 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	Особенности гостеприимства в разных странах.	7,8	2	2	-	3,8	
2	Основы организации аксессуарного сервиса на предприятиях индустрии гостеприимства.	8	2	2	-	4	
3	Стандарты качества в средствах размещения.	8	2	2	-	4	
4	Стандарт персонала отеля.	8	2	2	-	4	
5	Требования к бельевому хозяйству.	8	2	2	-	4	
6	Требования к оформлению интерьера номерного фонда в гостинице.	8	2	2	-	4	
7	Требования к расстановки мебели	8	2	2	-	4	
8	Текстильные аксессуары в интерьере гостиниц.	8	2	2	-	4	
9	Аксессуары, оборудование ванных комнат.	8	2	2	-	4	
	ИКР	-	-	-	-	-	-
	Консультация	-	-	-	-	-	-
	Катт (зачет с оценкой)	0,2	-	-	-	-	0,2
	Контроль	-	-	-	-	-	-
ВСЕГО:		72	18	18	-	35,8	0,2
ИТОГО:		72					

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа.  
Всего часов – 72, из них: лекции – 6 часов, практические занятия – 4 часа,  
самостоятельная работа – 58 часов, Катт-0,2 часа, контроль – 3,8 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	Основы организации аксессуарного сервиса на предприятиях индустрии гостеприимства.	14	2	-	-	12	
2	Стандарты качества в средствах размещения.	14	2	-	-	12	
3	Стандарт персонала отеля.	14	2	-	-	12	
4	Требования к бельевому хозяйству.	13	-	2	-	11	
5	Требования к оформлению интерьера номерного фонда в гостинице.	13		2		11	
	ИКР	-	-	-	-	-	-
	Консультация	-	-	-	-	-	-
	Катт (зачет с оценкой)	0,2	-	-	-	-	0,2
	Контроль	3,8	-	-	-	-	3,8
<b>ВСЕГО:</b>		<b>72</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>58</b>	<b>4</b>
<b>ИТОГО:</b>		<b>72</b>					

#### 4.1.1 Лекционные занятия (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Особенности гостеприимства в разных странах.	Культура, бытовые особенности и традиции гостеприимства в разных странах.
2	Основы организации аксессуарного сервиса на предприятиях индустрии гостеприимства.	Значение аксессуар для гостиничного бизнеса. Классификация аксессуар. Индивидуальный подход к подбору аксессуаров в гостиницах.
3	Стандарты качества в средствах размещения.	Стандарт как критерий качества. Внутренние технологические стандарты предприятия. Корпоративные стандарты отелей. Стандарт сервиса. Стандарт контроля качества.
4	Стандарт персонала отеля.	Стандартные требования к персоналу отеля. Стандарт работы по должности. Стандарт оценки качества работы персонала.
5	Требования к бельевому хозяйству.	Организационная структура бельевого хозяйства. Постельные принадлежности: размер, классификация, маркировка. Требования к постельному белью в отелях.
6	Требования к оформлению интерьера номерного фонда в гостинице.	Подбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений гостиницы.
7	Требования к расстановки мебели	Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения.
8	Текстильные аксессуары в интерьере гостиниц.	Характеристика текстильных материалов в интерьере гостиниц.
9	Аксессуары, оборудование ванных комнат.	Оборудование ванной комнаты. Аксессуары ванной комнаты: требования, классификация, правила раскладки.

#### 4.1.1 Лекционные занятия (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Особенности гостеприимства в разных странах.	Культура, бытовые особенности и традиции гостеприимства в разных странах.
2	Основы организации аксессуарного сервиса на предприятиях индустрии гостеприимства.	Значение аксессуар для гостиничного бизнеса. Классификация аксессуар. Индивидуальный подход к подбору аксессуаров в гостиницах.
3	Стандарты качества в средствах размещения.	Стандарт как критерий качества. Внутренние технологические стандарты предприятия. Корпоративные стандарты отелей. Стандарт сервиса. Стандарт контроля качества.

#### 4.1.2 Практические занятия (очная форма)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Особенности гостеприимства в разных странах.	<i>Содержание занятия:</i> Культура, бытовые особенности и традиции гостеприимства в разных странах.
2	Основы организации аксессуарного сервиса на предприятиях индустрии гостеприимства.	<i>Содержание занятия:</i> Значение аксессуар для гостиничного бизнеса. Классификация аксессуар. Индивидуальный подход к подбору аксессуаров в гостиницах.
3	Стандарты качества в	<i>Содержание занятия:</i>

	средствах размещения.	Стандарт как критерий качества. Внутренние технологические стандарты предприятия. Корпоративные стандарты отелей. Стандарт сервиса. Стандарт контроля качества.
4	Стандарт персонала отеля.	<i>Содержание занятия:</i> Стандартные требования к персоналу отеля. Стандарт работы по должности. Стандарт оценки качества работы персонала.
5	Требования к бельевому хозяйству.	<i>Содержание занятия:</i> Организационная структура бельевого хозяйства. Постельные принадлежности: размер, классификация, маркировка. Требования к постельному белью в отелях.
6	Требования к оформлению интерьера номерного фонда в гостинице.	<i>Содержание занятия:</i> Подбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений гостиницы.
7	Требования к расстановки мебели	<i>Содержание занятия:</i> Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения.
8	Текстильные аксессуары в интерьере гостиниц.	Характеристика текстильных материалов в интерьере гостиниц.
9	Аксессуары, оборудование ванных комнат.	Оборудование ванной комнаты. Аксессуары ванной комнаты: требования, классификация, правила раскладки.

#### 4.1.2 Практические занятия (заочная форма)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Требования к бельевому хозяйству.	<i>Содержание занятия:</i> Организационная структура бельевого хозяйства. Постельные принадлежности: размер, классификация, маркировка. Требования к постельному белью в отелях.
2	Требования к оформлению интерьера номерного фонда в гостинице.	<i>Содержание занятия:</i> Подбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений 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	Особенности гостеприимства в разных странах.	<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	Основы организации аксессуарного сервиса на предприятиях индустрии гостеприимства.	<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	Стандарты качества в средствах 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	Стандарт персонала отеля.	<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	Требования к бельевому хозяйству.	<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	Требования к оформлению интерьера номерного фонда в гостинице.	<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	Требования к расстановки мебели	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме;

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.</li> </ul>
8	Текстильные аксессуары в интерьере гостиниц.	<p><i>Задание для самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме;</li> <li>– подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.</li> </ul>
9	Аксессуары, оборудование ванных комнат.	<p><i>Задание для самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме;</li> <li>– подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.</li> </ul>

#### 4.1.4 Самостоятельная работа студента (заочная форма)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС
1	Особенности гостеприимства в разных странах.	<p><i>Задание для самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме;</li> <li>– подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.</li> </ul>
2	Основы организации аксессуарного сервиса на предприятиях индустрии гостеприимства.	<p><i>Задание для самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме;</li> <li>– подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.</li> </ul>
3	Стандарты качества в средствах размещения.	<p><i>Задание для самостоятельной работы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проработка теоретического материала включает:</li> </ul>

		<p>чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме;</p> <p>– подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.</p>
4	Стандарт персонала отеля.	<p><i>Задание для самостоятельной работы:</i></p> <p>– проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме;</p> <p>– подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.</p>
5	Требования к бельевому хозяйству.	<p><i>Задание для самостоятельной работы:</i></p> <p>– проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме;</p> <p>– подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.</p>

#### 4.1.5 Интерактивные формы занятий

Занятия в интерактивной форме учебным планом не предусмотрены

### 4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

#### 4.2.1 Литература

1. Менеджмент в гостинично-туристическом бизнесе : учебное пособие / И. В. Мишурова, Е. Н. Бандурина, О. В. Гудикова [и др.] ; под редакцией И. В. Мишуровой ; Ростовский государственный экономический университет (РИНХ). – Ростов-на-Дону : Издательско-полиграфический комплекс РГЭУ (РИНХ), 2017. – 332 с. : табл., граф., сх. – Библиогр.: с. 325-330. – ISBN 978-5-7972-2411-2. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=567420>(дата обращения 25.08.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

2. 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.

3. Организация гостиничного хозяйства: учеб. пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова - М.: Магистр, 2015. – 400 с. – Текст : непосредственный.

4. Прончева, О. К. Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе : учебное пособие / О. К. Прончева. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2015. — 72 с. — ISBN 978-5-93252-351-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/75021.html> (дата обращения 25.08.2022)). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. Сивчикова Т.Ю. Индустрия гостеприимства. Учебное пособие. - М.: Дашков и К, Саратов: Альтэк, 2015. – 272 с. – 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–. – <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&amp;view=main_ub">https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&amp;view=main_ub</a> . – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный
2	IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание « <a href="http://www.iprbookshop.ru">www.iprbookshop.ru</a> ». – Саратов, [2010-]. – URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a> ). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3	Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки ( <a href="http://diss.rsl.ru">diss/rsl.ru</a> )(доступ осуществляется с компьютеров, находящихся в читальном зале библиотеки).
	<b>Наименование ИИС</b>
1	Справочная правовая система «Консультант Плюс» - <a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a> ;
2	Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, [2017- ]. – URL: <a href="http://lib.sutr.ru/">http://lib.sutr.ru/</a> – 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/](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



**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	Журнал "Отель" <a href="http://hotelline.ru/hotel_subscribe.php">http://hotelline.ru/hotel_subscribe.php</a>
2	Портал про гостиничный бизнес <a href="http://prohotel.ru/">http://prohotel.ru/</a>
3	Отельер и ресторатор <a href="http://otelier-restorator.com/">http://otelier-restorator.com/</a>
4	Новости гостиничного бизнеса <a href="http://www.hospitality.ru/01.01.01.01/news.aspx">http://www.hospitality.ru/01.01.01.01/news.aspx</a>
5	Сенин В. С., Денисенко А. В. Гостиничный бизнес: классификация гостиниц и других средств размещения. Учебное пособие [Электронный ресурс] / В. С. Сенин, А. В. Денисенко. - М.: Финансы и статистика, 2007. - 140 с. - Режим доступа: <a href="http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=124142">http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=124142</a>
6	Проектирование гостиниц бизнес-класса. Учебное пособие [Электронный ресурс] / В. Л. Пастушенко. - Самара: Самарский государственный архитектурно-строительный университет, 2009. - 94 с. - Режим доступа: <a href="http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=143488">http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=143488</a>
7	Лихолетов В. В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания. Учебное пособие [Электронный ресурс] / В. В. Лихолетов. - СПб: ИЦ "Интермедия", 2012. - 219 с. - Режим доступа: <a href="http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=93294">http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=93294</a>

**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 (зачет):

1. Требования предъявляемые к кандидатам для работы в гостинице?
2. Что собой представляет стандарт персонала?
3. В чем заключается стандарт поведения персонала отеля?
4. Перечислите основные правила поведения персонала гостиницы.
5. Что запрещается делать персоналу отеля?
6. Что представляет собой стандарт работы по должности?
7. Основы организации аксессуарного сервиса на предприятиях индустрии гостеприимства.
8. Значение культуры разных стран в мире для гостиничной индустрии.
9. Бытовые особенности в разных странах
10. Традиции гостеприимства в разных странах
11. Значение аксессуара для гостиничного бизнеса.
12. Классификация аксессуара.
13. Индивидуальный подход к подбору аксессуаров в гостиницах
14. Стандарты качества в средствах размещения.
15. Стандарт как критерий качества.
16. Внутренние технологические стандарты предприятия
17. Корпоративные стандарты отелей
18. Стандарт сервиса
19. Стандарт контроля качества

20. Стандарт персонала отеля
21. Стандартные требования к персоналу отеля
22. Стандарт работы по должности
23. Стандарт оценки качества работы персонала
24. Требования к бельевому хозяйству
25. Организационная структура бельевого хозяйства
26. Постельные принадлежности: размер, классификация, маркировка
27. Требования к постельному белью в отелях
28. Требования к оформлению интерьера номерного фонда в гостинице
29. Подбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений гостиницы
30. Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения
31. Характеристика текстильных материалов в интерьере гостиниц
32. Виды услуг, оказываемых в гостинице
33. Особенности предоставления платных дополнительных услуг
34. Специфика и требования к предоставлению вспомогательных услуг
35. Умение отличать и классифицировать дополнительные и вспомогательные услуги в зависимости от контингента туристов
36. Коммунально-бытовые услуги
37. Бюро обслуживания (сервис-бюро)
38. Обслуживание VIP-персон
39. Оборудование ванной комнаты
40. Требования к аксессуарам в ванной комнате

## **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 зачету**

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

На зачете студент должен показать знание содержания предмета, терминологии, умение свободно оперировать ею. При подготовке к ответу на зачете 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 ЕхаHotel
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.ДВ.02.01 Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства**

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

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины  
**Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства**  
*наименование дисциплины по учебному плану*

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

Очная, заочная  
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	2/72
Цель изучения дисциплины	Формировать готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Особенности гостеприимства в разных странах. Основы организации аксессуарного сервиса на предприятиях индустрии гостеприимства. Стандарты качества в средствах размещения. Стандарт персонала отеля. Требования к бельевому хозяйству. Требования к оформлению интерьера номерного фонда в гостинице. Требования к расстановки мебели Текстильные аксессуары в интерьере гостиниц. Аксессуары, оборудование ванных комнат.
Формируемые компетенции (коды)	ПК-2, ПК-4
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей ПК-4.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности

	<p>подразделений организации индустрии гостеприимства</p> <p>ПК-4.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства</p> <p>ПК-4.3 Определяет выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства</p>
<p>Дисциплины, участвующие в формировании компетенции</p>	<p>Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях</p> <p>Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах</p> <p>Б1.В.08 Организация гостиничного дела</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.02.02 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> <p>Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе</p> <p>Б1.В.09 Планирование производственно-технологической деятельности средств размещения</p> <p>Б1.В.14 Прикладные методы исследовательской деятельности</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг</p> <p>Б1.В.ДВ.05.01 Технология и организация СПА и Велнес услуг в гостиничных комплексах</p> <p>Б1.В.ДВ.05.02 Технология и организация лечебно-оздоровительного туризма</p> <p>Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия</p> <p>Б2.В.01(П) Технологическая практика</p>
<p>Образовательные технологии</p>	<p>Лекции, практические занятия, лекция-визуализация, самостоятельная работа, консультации</p>
<p>Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)</p>	<p>Зачет</p>