

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
технологии и организации
общественного питания
наименование кафедры

 Т.Л.Камоза
подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ
институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
технологии и организации
общественного питания
наименование кафедры

 Т.Л.Камоза
подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ
институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА**

Дисциплина Б1.Б.8 Организация гостиничного дела
индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Направление подготовки/специальность 43.03.03 «Гостиничное дело»
код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность»
код и наименование направленности (профиля)

форма обучения заочная

год набора 2018

Красноярск 2018

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе _____
43.00.00 Сервис и туризм

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

43.03.03 «Гостиничное дело»

43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность»

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили О.М.Сергачева



инициалы, фамилия, подпись

1. Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью дисциплины «Организация гостиничного дела» является формирование профессиональных знаний у студентов товароведно-технологического факультета об организации гостиничного дела в гостиницах различной типологии и других средствах размещения.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- сформировать у студентов профессиональное мышление в сфере гостиничной деятельности, для дальнейшей организации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, распределение обязанностей и определение объемов работ исполнителей;
- формировать стремления к повышению профессионального мастерства и постоянного личностного развития;
- развитие применения современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;
- сформировать навыки к разработке и предоставлению гостиничного продукта на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;
- сформировать знания, позволяющие использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способность организовать работу исполнителей (ОПК-2);
- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);
- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);
- готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать

- основные понятия, термины и определения в области организации средств размещения (ПК-4);
- теоретические основы гостиничной деятельности (ПК-4);

- классификацию гостиниц и характеристику различных категорий гостиниц (ПК-5);
- должностные обязанности работников различных подразделений гостиничного предприятия (ПК-5);
- организационно-управленческую структуру высококлассного отеля, понимать важность рациональной взаимосвязи между службами (ОПК-2);
- принципы функционирования служб гостиницы (ПК-4);
- требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения (ПК-4);
- правила внутреннего распорядка в гостиничных комплексах (ОПК-2);
- закономерности и особенности организации гостиничного обслуживания в соответствии с современными требованиями (ПК-4);
- оптимальные модели размещения гостиниц в планировочной структуре города; принципы гостеприимства в гостиничных предприятиях (ПК-8).

уметь

- организовать работу исполнителей, обеспечивающую повышение качества предоставляемых услуг (ОПК-2);
- четко формулировать основные задачи, стоящие перед гостиничным предприятием (ОПК-2);
- организовать и работу функциональных служб гостиниц и других средств размещения (ПК-4);
- анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц; разрабатывать структуру гостиничного предприятия, позволяющего обеспечивать высокий уровень обслуживания гостей (ПК-4);
- контролировать выполнение технологических процессов для обеспечения комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг (ПК-5);
- эффективно использовать функциональные помещения гостиниц и других средств размещения, эксплуатировать инженерно-техническое оборудование и системы (ПК-8);
- находить оптимальные планировочные решения гостиничных номеров различных категорий (ПК-8).

владеть

- теоретическими знаниями и практическими навыками организации гостиничного дела (ОПК-2);
- навыками составления функциональных схем взаимосвязи помещений для гостиниц различной вместимости (ПК-4);
- навыками составления функциональных схем организации пространства в жилой группе помещений гостиницы (ПК-4);
- новейшей информацией в сфере индустрии гостеприимства, для оптимальной организации гостиничной деятельности в соответствии с требованиями потребителей (ПК-8).

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

«Организация гостиничного дела» является базовой дисциплиной (Б.1Б.8), которая согласно учебному плану изучается студентами 2 курса обучения.

Основополагающими дисциплинами для изучения курса «Организация гостиничного дела» являются, «Основы гостиничного дела», «Сервисная деятельность». В свою очередь изучение данной дисциплины формирует у студентов знания и умения необходимые для изучения курсов «Технология гостиничной деятельности», «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов».

1.5 Особенности реализации дисциплины

Дисциплина «Организация гостиничного дела» реализуется на русском языке.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Курс
		2
Общая трудоемкость дисциплины	4/144	4/144
Контактная работа с преподавателем:	0,4/14	0,4/14
занятия лекционного типа	0,2/6	0,2/6
занятия семинарского типа	0,3/8	0,3/8
в том числе: семинары		
практические занятия	0,2/8	0,2/8
другие виды контактной работы		
в том числе: курсовое проектирование	-	-
индивидуальные консультации	+	+
Самостоятельная работа обучающихся:	3,35/121	3,35/121
изучение теоретического курса (ТО)	1,5/54	1,5/54
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	0,85/31	0,85/31
контрольная работа	1/36	1/36
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	0,25/9	0,25/9

3. Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. часы)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	История становления и развития гостиничного дела				10	ОПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-8

Окончание таблицы 3.1

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. часы)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
2.	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг				10	ОПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-8
3.	Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения		2		16	ОПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-8
4.	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и других средств размещения	2	2		17	ОПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-8
5.	Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения	2	2		16	ОПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-8
6.	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения	2	2		16	ОПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-8
7	Контрольная работа				36	ОПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-8
	Итого:	8	8		121	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	1	История становления и развития гостиничного дела		
2	1.1	Процесс формирования гостиничного бизнеса за рубежом		
3	1.2	Становление гостиничного дела в России		
4	1.3	Модели организации гостиничного бизнеса		
5	2.	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг		
6	2.1	Понятие гостиницы современное состояние и тенденции развития рынка гостиничных услуг		
7	2.2	Общие положения организации деятельности гостиничного комплекса		
8	2.3	Основные принципы сооружения здания гостиницы. Требования, предъявляемые к гостиницам		
9	2.4	Функциональный состав помещений гостиницы		
10	3.	Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения		
11	3.1,	Гостиницы: понятие, характеристики, признаки и системы классификации		
	3.2	Типология гостиниц		
12	3.3	Классификация номерного фонда гостиниц и других средств размещения согласно ГОСТ Р 53423-2009 (ИСО 18513:2003)		
13	4.	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и других средств размещения	2	2
14	4.1	Характеристика и структура основных служб гостиничного предприятия		
15	4.2	Взаимосвязь в работе служб гостиниц и других средств размещения		
16	5.	Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения	2	2
17	5.1	Формирование предметно-пространственной среды гостиницы. Схемы организации гостиниц различной вместимости		

¹ В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

Продолжение таблицы 3.2

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ²	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
18	5.2	Планировочная организация гостиничных номеров		
19	5.3	Интерьер и озеленение гостиниц. Факторы, определяющие комфорт внутреннего пространства гостиницы		
20	6.	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения	2	2
21	6.1	Характеристика и структура инженерно-технологического оборудования		
22	6.2	Понятие телекоммуникационных систем. Использование информационных технологий в сфере гостеприимства		
23	6.3	Профессиональное технологическое оборудование и его характеристика		
24		Итого:	6	6

3.3 Занятия семинарского типа (названия тем – одинаковое, содержание – авторское)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	1	История становления и развития гостиничного дела (семинарское): обсуждение вопросов о процессах формирования гостиничного бизнеса за рубежом; становлении гостиничного дела в России; модели организации гостиничного бизнеса		
2	2	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг (семинарское): рассмотрение вопросов современного состояния индустрии гостеприимства; факторы, способствующие развитию индустрии гостеприимства; франчайзинг в гостиничной индустрии, проблемы гостиничного хозяйства в России и возможные пути их решения		

² В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

Продолжение таблицы 3.3

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
3	3	Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения (семинарское): обсуждение вопросов о стандартной классификации средств размещения по отдельным группам, принятой в международной практике; классификация гостиниц по уровню комфорта, функциональному назначению, местоположению, продолжительности работы, вместимости номерного фонда, уровню цен, продолжительности пребывания; прочие классификации гостиничных предприятий; типология гостиниц		
4	3	Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения (практическое): экскурсия, проводится на базе действующего гостиничного предприятия по выбору преподавателя	2	
5	4	Технологический цикл обслуживания гостей. Регламент процессов «Порядок бронирования номеров», «Порядок поселения в гостинице» (практическое): решение ситуационных задач, заполнение бланков к регламентам		
6	4	Технологический цикл обслуживания гостей. Регламент процессов «Организация обслуживания на этажах», «Организация питания гостей» (практическое): решение ситуационных задач, заполнение бланков к регламентам		
7	4	Технологический цикл обслуживания гостей. Регламент процессов «Дополнительные услуги населению», «Выселение из номеров» (практическое): решение ситуационных задач, заполнение бланков к регламентам		
8	4	Разработка структуры гостиничного предприятия (практическое): решение ситуационной задачи	2	

Продолжение таблицы 3.3

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
9	5	Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения (семинарское): обсуждение вопросов объемно-пространственного решения современных гостиниц; перспективные архитектурные решения в гостиничном бизнесе; модели размещения гостиниц в планировочной структуре города; факторы, предопределяющие выбор участка для размещения гостиничного комплекса		
10	5	Формирование предметно-пространственной среды гостиницы, требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения (практическое): решение ситуационных задач по составлению схем функциональной организации гостиницы в соответствии с вариантом		
11	5	Планировочные решения гостиничных номеров различных категорий (практическое): решение задач по планировочным решениям гостиничных номеров различных категорий	2	
12	5	Интерьер и озеленение гостиничных комплексов (практическое): решение ситуационной задачи по оформлению интерьера гостиничного предприятия		
13	6	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения. Обеспечение бесперебойной работы инженерного оборудования (семинарское): обсуждение вопросов, связанных с жизнеобеспечением гостиничного предприятия		

Окончание таблицы 3.3

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
14	6	Профессиональное технологическое оборудование. Оснащение гостиничных комплексов профессиональным технологическим оборудованием (практическое): решение задач по подбору технологического оборудования для организации работы различных служб гостиничного предприятия	2	
15	6	Организация работы телекоммуникационных систем гостиницы. Формирование сайта гостиницы (практическое): разработка проекта сайта гостиничного предприятия		
		Итого:	8	

3.4 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрено.

4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для направления подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело" (профили 43.03.03.01.01 "Ресторанная деятельность", 43.03.03.02.01 "Ресторанная деятельность")]. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=15393>

2. Организация гостиничного дела: конспект лекций / сост. О. М. Сергачева; СФУ Торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2017. – 60 С. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=15393>

3. Организация гостиничного дела: метод. указания к проведению практических и семинарских занятий / сост. О. М. Сергачева; СФУ торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2017. – 81 С. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=15393>

4. Организация гостиничного дела: метод. указания к самостоятельной работе / сост. О. М. Сергачева, И.В. Изосимова; СФУ торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2017.- 16 с. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=15393>

5. Организация гостиничного дела: метод. указания для выполнения контрольной работы / сост. О. М. Сергачева, И. В. Изосимова; СФУ торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2017. – 14 С. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=15393>

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации:

Согласно учебному плану промежуточной формой контроля по дисциплине «Организация гостиничного дела» является экзамен, который проводится в устной форме по экзаменационным билетам. Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются контрольная работа по дисциплине, доклады, тесты, контрольные вопросы к экзамену. Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в фонде оценочных средств в приложении А.

6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела [Текст] : [учебное пособие : для вузов по направлению подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело"] / С. А. Быстров.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 432 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=529356>
2. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для направления подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело" (профили 43.03.03.01.01 "Ресторанная деятельность", 43.03.03.02.01 "Ресторанная деятельность")]. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=15393>
- 3.
4. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности : учеб. пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 136 с. Режим доступа: www.dx.doi.org/10.12737/25004
5. Организация гостиничного дела [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки 101100 "Гостиничное дело" / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина [и др.].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 349 с.
6. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Текст] : Учебник / Тимохина Т.Л.- М. : Издательство Юрайт, 2016. - 331 с. Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/book/A0EEC27D-06A0-48FC-8E70-C9B6246A928A>
7. Технология и организация гостиничных услуг [Текст] : учебник : [по направлениям 43.03.02 (100400) "Туризм", 43.03.01 (100100) "Сервис"] / Л. Н. Семеркова [и др.].- Москва : ИНФРА-М, 2016. - 320 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473650>

Дополнительная литература

8. Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих. - 4-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 330 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=429925>

9. Косолапов, А. Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства [Текст] : учебное пособие по специальности "Менеджмент организации" / А. Б. Косолапов, Т. И. Елисеева.- Москва : КНОРУС, 2016. - 199 с.
10. Михеева, Н. А. Региональный мониторинг гостиничных услуг и прогнозирование [Текст] : учеб. для вузов по спец. 100103.64 "Социально-культурный сервис и туризм" / Н. А. Михеева.- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. - 182 с.
11. Организация туристского и гостиничного бизнеса [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие [электронный курс для студентов специальности "Менеджмент организации"] / Международный консорциум "Электронный университет", Моск. гос. ун-т экономики, статистики и информатики, Евразийский открытый институт (ЕАОИ) ; сост.: С. В. Гаврилова, А. Г. Томская, А. В. Дмитриев.- Москва : ЭБС "Университетская библиотека онлайн", 2015
Режим доступа: <http://lms.biblioclub.ru/mod/scorm/view.php?id=6780>
12. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=400614>
13. Организация продаж гостиничного продукта : учеб. пособие / Е.И. Мазилкина. – М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. – 207 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=792666>

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для направления подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело" (профили 43.03.03.01.01 "Ресторанная деятельность", 43.03.03.02.01 "Ресторанная деятельность")]. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=15393>
2. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
3. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
4. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
5. Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>

6. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина «Организация гостиничного дела» изучается студентами заочной формы обучения направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» на втором курсе. Изучение дисциплины заканчивается промежуточным контролем - экзаменом.

Ввиду того, что объем аудиторных часов занятий для студентов заочной формы обучения ограничен, основной формой изучения программного материала курса является самостоятельная работа, в процессе которой студенты должны руководствоваться программой курса, изучить и творчески осмыслить рекомендуемую литературу и материалы, публикуемые в периодической печати.

Работая самостоятельно, основное внимание следует уделять важнейшим понятиям, терминам, определениям, закономерностям. Для усвоения материала целесообразно вести краткий конспект. Невыясненные вопросы должны отмечаться для последующего разбора с преподавателем во время консультаций. Работу следует начинать с подбора учебной литературы по данной дисциплине и, в первую очередь, из числа рекомендуемой. Следует иметь ввиду, что порядок изложения материала и наполняемость разделов в разных учебниках и пособиях неоднозначны, поэтому работать с литературными источниками надо внимательно.

В соответствии с учебным планом студенты заочной формы обучения в процессе изучения дисциплины выполняют *контрольную работу*.

Контрольная работа является одной из форм учебной подготовки будущего специалиста общественного питания высшей квалификации и имеет цель практически закрепить и углубить знания студентов по дисциплине «Организация гостиничного дела».

Контрольная работа состоит из теоретического раздела, включающего два вопроса, и практического задания.

В теоретическом разделе излагается содержание программных вопросов по дисциплине. Важным условием написания контрольной работы является изучение рекомендуемой литературы, а также информации, публикуемой в периодических изданиях. При этом не допускается дословное изложение текста из литературы: студент должен осмыслить изученный материал и самостоятельно изложить ответ на поставленный вопрос, в случае заимствования цитат из литературных источников необходимо делать ссылку на источник. Обязательным условием является изучение нормативных, инструктивных и методических материалов.

В практическом разделе выполняются расчеты в соответствии с условиями задачи, все расчеты сопровождаются необходимыми

пояснениями, в которых отражается последовательность, исходные данные и методика исчисления. При необходимости расчеты оформляются в таблицах.

№ п/п	Тема курса/ академ. часы	Форма самостоятельной работы студента	Вид контроля	Форма отчета студента	Обязанности преподавателя
1	История становления и развития гостиничного дела (10 часов)	Конспектирование основной учебной литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	рубежный	конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы
2	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг (10 часов)	Конспектирование основной учебной литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	рубежный	конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и дополнительной
3	Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения (16 часов)	Проработка конспекта для экспресс-опроса в начале практического занятия	текущий	ответы на задания, предложенные преподавателем	Предупреждение о контроле на следующем занятии
		Конспектирование основной учебной литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	рубежный	конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы
4	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и других средств размещения (17 часов)	Конспектирование основной учебной литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	рубежный	конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы
		Проработка конспекта для экспресс-опроса в начале практического занятия	текущий	ответы на вопросы, предложенные преподавателем	Предупреждение о контроле на следующем занятии
5	Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям	Подготовка к практическим занятиям, выполнение домашнего задания	текущий	аргументированное решение практических заданий	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии
		Проработка конспекта лекций	текущий	ответы на задания,	Предупреждение о контроле на

	гостиниц и других средств размещения (16 часов)	для экспресс-опроса в начале практического занятия		предложенные преподавателем	следующем занятии
6	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения (16 часов)	Конспектирование основной учебной литературы и периодических изданий	рубежный	конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы
		Подготовка к практическим занятиям, выполнение домашнего задания	текущий	аргументированное решение практических заданий	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии
7	Контрольная работа (36 часов)				

Изучение дисциплины базируется как на традиционном изложении фундаментальных основ дисциплины, так и на применении инновационных образовательных технологий:

- в виде лекций, которые проводятся в форме: вводная лекция, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция-информация с элементами визуализации (на основе применения информационных технологий), проблемная лекция. Лекции нацелены на освещение наиболее трудных для понимания вопросов. Для эффективности усвоения трудных разделов курса лектор может построить подачу теоретического материала в виде постановки проблемы и последующего нахождения эвристическим путем ее решения, при этом зачастую актуализируя прежние знания студентов (возможно в форме активного диалога или блиц-опроса). В связи с этим студенты должны предварительно готовиться к восприятию нового лекционного материала, проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой;

- на практических занятиях по дисциплине «Организация гостиничного дела» студенты приобретают общекультурные и профессиональные компетенции. Подготовка к занятиям, активная и творческая работа на них приводит в конечном итоге к осознанию студентом социальной значимости своей будущей профессии и формированию высокой мотивации к выполнению профессиональной деятельности.

Во время лекционных и практических занятий осуществляется текущий контроль знаний студентов. Текущий контроль может осуществляться в виде собеседования, включающего проверку отчета по выполненной практической работе, защиту работы (на основе анализа усвоения учебного материала по отдельным разделам дисциплины), устный опрос.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2018 по 26.04.2019; Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2018 по 31.05.2019

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

1. Информационно-аналитическая система «Статистика» [Электронный ресурс]: база данных содержит актуальную статистическую информацию для бизнес-планирования, определения вида деятельности и анализа конкурентной среды. – Красноярск, [2007]. – Режим доступа: <http://ias-stat.ru>

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 4-38 кабинет технологии и организации гостиничного дела	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Da-Lite 127*170, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Sansung NP-R528.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 3-21 кабинет ресторанного сервиса ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска Magnetoplan CC, экран настенно-потолочный Screen Media, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескаркасная – 2 шт, стол ресторанный, ноутбук Samsung NP - R528
Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acopg
Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово-экономическим наукам научной библиотеки библиотечно-издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр. копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel CeleronD-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; Компьютера Kraftway CredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOMAMD2- 2 шт.; Принтер HP LaserJet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.