

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  
ОСНОВЫ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА**

Дисциплина Б1.В.ДВ.2.1 Основы 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 (профиль)*

Программу составили М.Д.Батраев

  
*инициалы, фамилия, подпись*

И.В.Изосимова

  
*инициалы, фамилия, подпись*

## **1. Цели и задачи изучения дисциплины**

### *1.1 Цель преподавания дисциплины*

Рабочая программа дисциплины «Основы гостиничного дела» предназначена для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиля 43.03.03.01 Ресторанная деятельность.

Специалист гостиничного дела высшей квалификации, будучи руководителем в сфере гостиничной индустрии должен на основе комплекса теоретических знаний и практических навыков по вопросам развития и функционирования гостиниц стать профессиональным организатором работы коллектива и управлять им.

В этой связи обучение направлено на приобретение студентами профессиональной гибкости, деловитости, компетентности, предприимчивости, формирование современного типа экономического мышления, умение распознать новое, передовое и использовать его своей работе, принятие оптимальных решений с учетом интересов клиентов и заведения.

Целью изучения дисциплины является повышение качества подготовки бакалавров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение студентами комплекса теоретических знаний и практических навыков по вопросам современного подхода к организации гостиничной деятельности.

### *1.2 Задачи изучения дисциплины*

Учебные задачи дисциплины:

- формирование стремления к повышению профессионального мастерства и постоянного личностного развития;
- изучение современного состояния, перспектив развития рынка гостиничных услуг, основных тенденций развития гостиничной индустрии, правовых и нормативных документов, регламентирующих гостиничную деятельность;
- усвоение знаний о сущности корпоративной философии в гостиничной деятельности;
- приобретение знаний в области прогрессивных технологий обслуживания в гостиницах;
- изучение организации, функционирования, взаимосвязи служб гостиниц;
- приобретение знаний в области классификации и типологии гостиниц;
- знакомство с информационными технологическими системами, применяемыми в гостиницах.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- *профессиональных:*

- готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6).

В результате освоения дисциплины «Основы гостиничного дела» студент должен:

- знать: конъюнктуру рынка услуг гостиничного сервиса; основы сервисной деятельности; направления развития индустрии гостеприимства в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями;

- уметь: формулировать задачи взаимодействия, выявлять потребности потребителя при формировании гостиничного продукта;

- владеть: основными определениями, понятиями и терминами, используемыми в гостиничном сервисе.

#### *1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы*

Дисциплина «Основы гостиничного дела» изучается студентами 2 курса заочной формы обучения, является курсом по выбору (Б1.В.ДВ.2) в профессиональной подготовке студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль 43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность» и включает семь тем:

- 1 История развития индустрии гостеприимства
- 2 Индустрия гостеприимства: специфика, основные понятия.
- 3 Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания
- 4 Классификация и типология гостиниц
- 5 Основные службы гостиничного предприятия
- 6 Организация и предоставление дополнительных услуг
- 7 Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами

На основе полученных знаний этого курса строится изучение других базовых дисциплин (общепрофессиональная часть) профессионального цикла – технология гостиничной деятельности, организация гостиничного дела.

#### *1.5 Особенности реализации дисциплины*

Преподавание дисциплины реализуется на русском языке

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Курс			
		1	2	3	4
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>4,0 / 144</b>		<b>4,0 / 144</b>		
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>0,22 / 8</b>		<b>0,22 / 8</b>		
занятия лекционного типа	0,11 / 4		0,11 / 4		
занятия семинарского типа	0,11 / 4		0,11 / 4		
в том числе: семинары					
практические занятия	0,11 / 4		0,11 / 4		
практикумы					
лабораторные работы					
другие виды контактной работы					
в том числе: курсовое проектирование					
групповые консультации					
индивидуальные консультации					
иные виды внеаудиторной контактной работы					
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>3,53 / 127</b>		<b>3,53 / 127</b>		
изучение теоретического курса (ТО)	2,53 / 91		2,53 / 91		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)					
реферат, эссе (Р)					
курсовое проектирование (КР)					
контрольная работа	1 / 36		1 / 36		
<b>Вид промежуточной аттестации (экзамен)</b>	<b>0,25/9</b>		<b>0,25/9</b>		

### 3. Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час),	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
	2	3	4	5	6	8
	История развития индустрии гостеприимства				14	ПК-6
	Индустрия гостеприимства: специфика, основные понятия.				12	ПК-6
	Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания	2			12	ПК-6
	Классификация и типология гостиниц				12	ПК-6
	Основные службы гостиничного предприятия	2			14	ПК-6
	Организация и предоставление дополнительных услуг		2		12	ПК-6
	Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами		2		15	ПК-6
	Контрольная работа				36	ПК-6
	<i>Экзамен</i>					
	<b>Всего по дисциплине</b>	4	4		127	

### 3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий <sup>1</sup>	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	1	История развития индустрии гостеприимства: Основные этапы развития индустрии гостеприимства. Предыстория гостиничного дела. Зарождение специализированных предприятий по производству гостиничных услуг. Массовое появление предприятий гостинично-ресторанного сервиса. Формирование индустрии гостеприимства. Гостиничный бизнес в современной России. Развитие мировых гостиничных цепей. Основные этапы развития мировой индустрии питания.		
2	2	Индустрия гостеприимства: специфика, основные понятия. Понятие сферы индустрии гостеприимства и туризма. Основные составляющие сферы индустрии гостеприимства и туризма: путешествия, размещение, организация мероприятий, рестораны и управляемые услуги, отдых и досуг. Основные характеристика индустрии гостеприимства: неотделимость производства и потребления услуги, несохраняемость продуктов. Тенденции развития гостиничного бизнеса: глобализация, безопасность, разнообразие, обслуживание, технология, правовые аспекты, изменяющаяся демография, соотношение цены и ценности, санитарные условия. Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность. Основные модели гостеприимства: азиатская, европейская, американская, восточно-европейская.		

3	3	<p>Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания.</p> <p>Понятие гостиничной услуги. Материальные и социо-культурные услуги. Основные характеристики гостиничных услуг: неосвязаемость, неотделимость от клиента, гетерогенность, несохраняемость, отсутствие права собственности на услуги. Классификация услуг по функциональному назначению. Специфика гостиничных услуг.</p> <p>Гостиничный продукт – как комплекс услуг. Основные характеристики гостиничного продукта. Отличительные особенности гостиничного продукта. Свойства гостиничного продукта.</p>	2	2
4	4	<p>Классификация и типология гостиниц</p> <p>Классификация гостиничной отрасли по типам, месту расположения, типу предоставляемых услуг. Ценовая классификация отелей: бюджетные, экономкласса, среднего класса, первого класса, класса люкс, апартаменты. Классификация гостиниц по системе «звезд»: «одна звезда» (экономкласс), «две звезды» (средний класс), «три звезды» (первый класс), «четыре звезды» (высший класс), «пять звезд» (класс люкс).</p> <p>Основные характеристики гостиничных сегментов: центральные городские отели, курортные отели (кондоминиумы, таймшерные, для проведения конференций и совещаний), отели аэропортов, гостиницы и мотели на автостраде, отели при казино, отели с полным ассортиментом услуг, отели с конференц - центрами, отели экономкласса, отели для длительного проживания; отели категории «ночлег и завтрак».</p>		
5	5	<p>Основные службы гостиничного предприятия</p> <p>Основные функции и службы гостиницы. Структура управления отелем. Полный цикл обслуживания гостя в гостинице.</p>	2	2



		<p>Структура службы обслуживания номеров: служба главного администратора; служба резервирования номеров; административно-хозяйственное подразделение; консьерж - служба; подразделение обслуживания гостей; подразделение по обеспечению безопасности; подразделение коммуникаций. Основные функции подразделений службы обслуживания. Организационная схема службы обслуживания номеров. Тенденции в деятельности службы обслуживания номеров отелей.</p>		
6	6	<p>Организация и предоставление дополнительных услуг  Организационная структура фронт-офиса. Организационная схема хозяйственной службы.  Организационная схема службы питания и напитков. Рестораны и бары отелей (лобби-бар, ресторанный бар, вспомогательный бар, банкетный бар, бары при бассейне, мини-бары, спортивные бары), их характеристика.  Тенденции в деятельности службы питания и напитков. Организационная схема кейтеринг - службы. Основные обязанности ночного аудитора.  Услуги по бронированию билетов и аренде транспортных средств.  Экскурсионные услуги и услуги «встречи-проводы». Экскурсионные программы.</p>		
7	7	<p>Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами  Профессиональная этика работников гостиничных предприятий.  Профессиональные качества, которыми должны обладать работники сферы гостеприимства. Клиенты гостиничных предприятий, их типы: «добряк», «энтузиаст», «активист», «аналитик». Особенности контакта персонала отеля с клиентами.</p>		

		Культура сервиса. Психологическая, этическая, эстетическая и организационно-технологическая культура сервиса. Конфликтные ситуации в работе с клиентами и их разрешение.		
8		Всего	4	4

### 3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий <sup>1</sup>	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	1	<i>История развития индустрии гостеприимства</i> Основные этапы развития индустрии гостеприимства. Предыстория гостиничного дела Зарождение специализированных предприятий по производству гостиничных услуг. Массовое появление предприятий гостинично-ресторанного сервиса Формирование индустрии гостеприимства Гостиничный бизнес в современной России. Развитие мировых гостиничных цепей Основные этапы развития мировой индустрии питания		
2	2	<i>Индустрия гостеприимства: специфика, основные понятия.</i> Понятия «индустрии гостеприимства» и «индустрии туризма» Структура индустрии гостеприимства по Дж. Диттмеру и Дж. Гриффину Структура индустрии туризма по В.А. Квартальному. Факторы развития индустрии гостеприимства Современные тенденции развития индустрии гостеприимства Основные модели гостеприимства		

3	3	<p><i>Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания</i></p> <p>Понятие гостиничной услуги</p> <p>Материальные и социо-культурные услуги</p> <p>Основные характеристики гостиничных услуг</p> <p>Классификация услуг по функциональному назначению</p> <p>Специфика гостиничных услуг</p> <p>Гостиничный продукт – как комплекс услуг</p> <p>Характеристики гостиничного продукта.</p> <p>Отличительные особенности гостиничного продукта</p>		
4	4	<p><i>Классификация и типология гостиниц</i></p> <p>Классификация гостиниц по типам</p> <p>Классификация гостиниц по месту расположения</p> <p>Классификация гостиниц по типу предоставляемых услуг</p> <p>Ценовая классификация отелей</p> <p>Основные характеристики гостиничных сегментов</p>		
5	5	<p><i>Основные службы гостиничного предприятия</i></p> <p>Технологический цикл обслуживания гостей</p> <p>Особенности функционирования службы бронирования</p> <p>Особенности функционирования службы приема и размещения</p> <p>Особенности функционирования службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда</p> <p>Особенности функционирования службы безопасности.</p> <p>Особенности функционирования инженерно-технической службы</p>		
6	5	<p><i>Организация работы основных служб отелей на примере ООО «Бета», «АМАКС сити-отель».</i></p> <p>Практическое занятие предполагает проведение экскурсии в гостиницу ООО «Бета», «АМАКС сити-отель».</p> <p>По результатам проведения экскурсии студент представляет письменный отчет.</p>		

7	6	<i>Организация и предоставление дополнительных услуг</i> Услуги питания, предоставляемые при гостиницах Классификация предприятий питания Услуги по бронированию билетов. Системы бронирования Услуги по аренде транспортных средств Экскурсионные услуги		
8	6	<i>Организация и предоставление дополнительных услуг</i> <i>Организация питания в ресторанах при гостиницах</i> Планы питания туристов в гостиницах Основные виды меню, предлагаемые в ресторанах при гостиницах	2	2
9	7	<i>Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами</i> Профессиональная этика работников гостиничных предприятий Типы клиентов гостиничных предприятий Особенности контакта персонала отеля с клиентами Культура сервиса. Психологическая, этическая, эстетическая и организационно-технологическая культура сервиса Конфликтные ситуации в работе с клиентами и их разрешение.	2	
		Всего	4	2

### 3.4 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрено

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

### *Авторские разработки*

1. Основы 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=14036>.

2. Основы гостиничного дела: конспект лекций / сост. И.В. Изосимова; М. Д. Батраев; СФУ Торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2017. – 126 С. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=14036>.

3. Основы гостиничного дела: метод. указания к проведению практических занятий / сост. И.В. Изосимова; М. Д. Батраев; СФУ торг.-экон.

ин-т. – Красноярск, 2017. – 19 С. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=14036>.

4. Основы гостиничного дела: метод. указания к самостоятельной работе / сост. И.В. Изосимова; СФУ торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2017. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=14036>.

5. Основы гостиничного дела: метод. указания для выполнения контрольной работы / сост. М.Д. Батраев; СФУ торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2017. – 12 С. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=14036>.

#### **5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации:**

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Основы 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, задания, доклады контрольные вопросы к экзамену.

Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении к рабочей программе.

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

##### ***Основная литература***

1. Барчуков И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин, А.В. Зайцев. – 3-е изд., перераб. – М.: КНОРУС, 2014. – 168 с.
2. Гостиничный сервис: Учебник / Н.Г. Можяева, Г.В. Рыбачек. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415579>
3. Основы 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=14036>.
4. Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 368 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=478441>
5. Технология и организация предприятия туризма : учебник / В.П. Орловская ; под ред. проф., засл. раб-ка высшей школы Российской Федерации Е.И. Богданова. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 176 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=854398>
6. 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*

7. Кучеренко, В. Л. Менеджмент безопасности гостиничного предприятия [Текст] : учеб. пособие для вузов / В. Л. Кучеренко.- СПб. : Троицкий мост, 2013. - 157 с.
8. Можаяева Н.Г. Индустрия гостеприимства : практикум / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. — 120 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=545512>
9. Информационно-экскурсионная деятельность на предприятиях туризма: Учебник / Баранов А. С., Бисько И. А.; Под ред. Богданова Е. И. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 383 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519575>
- 10.Современные проблемы сервиса и туризма, 2015, Том 9. №3 / Современные проблемы сервиса и туризма, Том 9. №3, 2015 Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=507572>
- 11.Современные проблемы сервиса и туризма, 2016, Том 10. №1 - М.:РГУТиС, 2016. - 158 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=603136>
- 12.Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 496 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=391984>

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

1. Основы 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=14036>
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 «Основы гостиничного дела» изучается студентами направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» заочной формы обучения на втором курсе. Изучение дисциплины заканчивается промежуточным контролем - экзаменом.

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;

- практических занятий, на которых студенты приобретают общекультурные компетенции. Подготовка к семинарским и практическим 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 семинарских 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, заслушивание докладов и их обсуждение, мини-тестирование.

Также обязательной является самостоятельная работа студентов над отдельными разделами курса с углубленным рассмотрением ряда вопросов. Кроме того, в рамках самостоятельной работы предполагается написание и контрольной работы по тематике курса.

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.

Формы самостоятельной работы и разбивка по часам представлена в таблице 1.

Таблица 1 - Формы самостоятельной работы по темам (разделам) дисциплины

№ п/п	Темы (разделы) дисциплины	Изучение теоритическо-го курса (ТО)	РГЗ	Контрольная работа	Самостояте льная работа КСР
1	История развития индустрии гостеприимства	14		5	19
2	Индустрия гостеприимства: специфика, основные понятия	12		5	17
3	Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания	12		5	17
4	Классификация и типология гостиниц	12		5	17
5	Основные службы гостиничного предприятия	14		5	19
6	Организация и предоставление дополнительных услуг	12		5	17
7	Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами	15		6	21
9	Итого	91		36	127

## **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:	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen,

<p>№1-07 ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор BenGMP 622, ноутбук SamsungR-528-DA04</p>
<p>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</p>	<p>Специализированная мебель, доска Magnetoplan CC, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор OptomaDS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескаркасная – 2 шт, стол ресторанный, ноутбук Samsung NP - R528</p>
<p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acorp</p>
<p>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</p>	<p>Специализированная мебель; МФУ KyoceraTASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер FoxconnTLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок IntelCeleronD-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOMAMD2- 2 шт.;Принтер HPLaserJet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.</p>