

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЯ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Дисциплина Б1.Б.7 Технология гостиничной деятельности
*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 А.М. Тимофеева



инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины.

Целью дисциплины является формирование у студентов знаний, умений и навыков для разработки и предоставления гостиничного продукта на основе современных технологий, соответствующего требованиям потребителей.

Дисциплина «Технология гостиничной деятельности» изучается студентами второго и третьего курса заочной формы обучения.

Программой курса предусмотрены занятия лекционного типа, практические занятия и семинары, организация самостоятельной работы студентов, выполнение контрольной работы на 2 курсе и написание курсовой работы на 3 курсе. Формой промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине на 2 и 3 курсе является экзамен.

Разработанная рабочая программа дисциплины «Технология гостиничной деятельности» соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту высшего образования.

1.2 Задачи изучения дисциплины.

Учебные задачи дисциплины:

- изучить теоретические основы гостиничной деятельности;
- изучить нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;
- изучить производственно-технологическую деятельность гостиниц и других средств размещения;
- изучить технологию оценки уровня удовлетворенности клиентов качеством обслуживания;
- изучить технологию рационального урегулирования жалоб.

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

ОПК-3: готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	
Знать	нормативные и правовые документы, регламентирующие гостиничную деятельность
Уметь	применять на практике нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность
Владеть	понятийным аппаратом в рамках дисциплины
ПК-1: готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	
Знать	особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы; основы производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения: гостевой цикл; современные технологии гостиничной деятельности; технологию рационального урегулирования жалоб гостей
Уметь	применять современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей; оценивать

	уровень удовлетворенности клиентов качеством обслуживания
Владеть	навыками использования современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей
ПК-5: 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	
Знать	теоретические основы гостиничной деятельности; основы производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения: гостевой цикл
Уметь	контролировать выполнение технологических процессов в гостиничной деятельности; контролировать выполнение должностных инструкций в гостиничной деятельности
Владеть	навыками организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
ПК-7: готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	
Знать	основы производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения: гостевой цикл
Уметь	применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем
ПК-8: готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	
Знать	основы производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения: гостевой цикл
Уметь	использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы высшего образования.

Согласно учебному плану подготовки студентов дисциплина «Технология гостиничной деятельности» входит в число дисциплин базовой части (Б1.Б.7).

Знания, полученные при изучении дисциплин «Основы гостиничного дела», «Сервисная деятельность» используются при изучении дисциплины «Технология гостиничной деятельности».

В свою очередь знания, полученные в ходе изучения дисциплины, используются в последующих дисциплинах: «Гостиничный менеджмент», «Информационные технологии в гостиничном сервисе», «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг».

1.5 Особенности реализации дисциплины.

Дисциплина реализуется на русском языке.

2 Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Сессия	
		6	8
Общая трудоемкость дисциплины	9 (324)	4(144)	5(180)
Контактная работа с преподавателем:			
занятия лекционного типа	0,4 (16)	0,2(8)	0,2(8)
занятия семинарского типа	0,5 (18)	0,3(10)	0,2(8)
в том числе: семинары	0,1(2)	0,1(2)	-
практические занятия	0,4(16)	0,2(8)	0,2(8)
практикумы	-	-	-
лабораторные работы	-	-	-
другие виды контактной работы	-	-	-
в том числе: курсовое проектирование	+	-	+
групповые консультации	+	+	+
индивидуальные консультации	+	+	+
иные виды внеаудиторной контактной работы	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся:	7,6 (272)	3,2(117)	4,4(155)
изучение теоретического курса (ТО)	+	+	+
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	+	+	+
реферат, эссе (Р)	-	-	-
курсовое проектирование (КР)	+	-	+
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	0,5 (18)	0,3(9)	0,2(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. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или практикумы (акад. час)		
1	Теоретические основы гостиничной деятельности	4	8	0	50	ОПК-3 ПК-1 ПК-5
2	Производственно-технологическая деятельность гостиниц и других средств размещения	8	6	0	180	ПК-1 ПК-5 ПК-7 ПК-8
3	Технология оценки уровня удовлетворенности клиентов качеством обслуживания	2	2	0	22	ПК-1
4	Жалобы гостей и технология рационального их урегулирования	2	2	0	20	ПК-1
	Итого	16	18	0	272	

3.2 Занятия лекционного типа.

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
1	1	1.1 Технология гостиничной деятельности: понятийный аппарат. 1.2 Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность. 1.3 Современные формы гостиничного бизнеса. 1.4 Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы	4	2

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.

2	2	2.1 Этапы обслуживания гостей и гостиничные технологии: гостевой цикл. 2.2 Регистрация гостей. 2.3 Проживание и обслуживание гостя. 2.4 Производственно-технологическая деятельность гостиниц и других средств размещения по предоставлению услуг. 2.5 Выезд гостя и оплата гостиничных услуг. 2.6 Новые технологии гостиничной деятельности	8	2
3	3	Технология оценки уровня удовлетворенности клиентов качеством обслуживания	2	0
4	4	Жалобы гостей и технология рационального их урегулирования	2	2
	Итого		16	6

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
1	1	Практ. занятие № 1. Уникальное средство размещения в мире. Практ. занятие № 2. Система классификации гостиниц и иных средств размещения. Практ. занятие № 3. Рынок гостиничных услуг и его компоненты. Практ. занятие № 4. Новые гостиничные продукты и услуги	8	2
2	2	Семинар. занятие № 3. Технология работы службы приема и размещения гостей. Практ. занятие № 4. Технология приема и обслуживания потребителей в гостинице. Практ. занятие № 5. Должностные обязанности персонала административно-хозяйственной службы гостиницы.	6	2
3	3	Практ. занятие № 6. Оценка уровня удовлетворенности клиента	2	2

4	4	Практ. занятие № 7. Жалобы гостей и технология рационального их урегулирования	2	2
	Итого		18	8

3.4 Лабораторные занятия.

Учебным планом не предусмотрено.

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

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология гостиничной деятельности»:

1. Технология гостиничной деятельности: конспект лекций / сост. А. М. Тимофеева; СФУ Торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2017. – 90 с.

2. Технология гостиничной деятельности: метод. указания к проведению практических и семинарских занятий / сост. А. М. Тимофеева; СФУ Торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2017. – 92 с.

3. Технология гостиничной деятельности: метод. указания по организации самостоятельной работы студентов / сост. А. М. Тимофеева; СФУ Торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2017. – 31 с.

4. Технология гостиничной деятельности: метод. указания по выполнению курсовой работы / сост. А. М. Тимофеева; СФУ торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2017. - 13 с.

5. Технология гостиничной деятельности: метод. указания к выполнению контрольной работы / СФУ; сост. доцент, канд. тех. наук А. М. Тимофеева. – Красноярск : СФУ, 2017. - 23 с.

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Технология гостиничной деятельности» на 2 и 3 курсе является экзамен, который проводится в устной форме по билетам. Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются контрольная работа по дисциплине, тесты, контрольные вопросы к экзамену, задания 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. Корнеев, Н. В. Технологии гостиничной деятельности [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Гостиничное

дело" и "Туризм" / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева.- Москва : Академия, 2015. - 284 с.

2. 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>

3. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика [Текст] : учебник для прикладного бакалавриата по экономическим направлениям и специальностям / Т. Л. Тимохина ; Рос. гос. гуманитар. ун-т.- Москва : Юрайт, 2016. - 336 с.

Дополнительная литература

4. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Текст] : учебное пособие для вузов по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм" / И. С. Барчуков [и др.]. - 3-е изд., перераб. - Москва : КноРус, 2014. - 167 с.

5. Кимяев, Д. И. Информационные технологии в туристической индустрии [Текст] : учебное пособие для вузов по направлению подготовки 100400 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Д. И. Кимяев, Г. А. Костин, В. В. Курлов. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 203 с.

6. 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.

Методические разработки

7. Тимофеева А. М. Технология гостиничной деятельности: учебн. – метод. материалы к изучению дисциплины для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль подготовки 43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность» 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело» / А. М. Тимофеева; СФУ Торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2018.

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

1. Сибирская ассоциация Гостеприимства [Электронный ресурс]: содержит сведения об индустрии гостеприимства и освещает вопросы питания. - Красноярск, [2003]. – Режим доступа: <http://sag.krasfair.ru/>.

2. Портал ресторанный, гостиничного и туристического бизнеса «Мир ресторатора» [Электронный ресурс]: содержит сведения об индустрии гостеприимства. - Москва, [2010]. – Режим доступа: <http://mir-restoratora.ru/>.

3. Главный портал индустрии питания и гостеприимства [Электронный ресурс]: содержит сведения об индустрии гостеприимства и освещает вопросы питания. - Москва, [2007]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>.

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Технология гостиничной деятельности» включает следующие виды деятельности:

- систематическое чтение и конспектирование учебной и научной литературы по изучаемым вопросам дисциплины;
- подготовка к семинарским занятиям, написание реферативных обзоров и докладов;
- подготовка к практическим занятиям;
- самостоятельное решение задач по темам дисциплины;
- решение тестовых заданий;
- выполнение контрольной работы;
- написание курсовой работы.

Формами контроля самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология гостиничной деятельности» для всех форм обучения являются:

- устный контроль;
- письменный контроль.

Особенность выполнения самостоятельной работы по каждой теме дисциплины заключается в самостоятельном поиске и анализе информации по изучаемым темам в учебной литературе, периодических изданиях, материалах научно-практических конференций, монографиях и Интернет-ресурсах. Результаты поиска студентов выносятся на обсуждение на занятиях семинарского типа.

Виды и формы контроля самостоятельной работы

Курс, сессия	Виды СРС	Форма контроля
2 курс сессия 6, 3 курс сессия 8	Конспектирование основной учебной и периодической литературы	Контроль во время аудиторного занятия
	Подготовка к семинарским и практическим занятиям	Контроль во время аудиторного занятия
	Доклад (реферативный обзор, тезисы сообщений)	Выступление на семинаре
	Самостоятельное решение тестовых заданий по темам дисциплины	Контроль во время аудиторного занятия
	Самостоятельное решение задач по темам дисциплины	Контроль во время аудиторного занятия
2 курс сессия 6	Написание контрольной работы	Защита контрольной работы
3 курс сессия 8	Написание курсовой работы	Защита курсовой работы

Самостоятельная работа студентов позволит студентам оптимальным образом подготовиться к семинарским и практическим занятиям, а также по окончании изучения дисциплины «Технология гостиничной деятельности» успешно сдать экзамен на 2 и 3 курсе.

Порядок выполнения, содержание и распределение контрольных работ

Контрольная работа по курсу состоит из двух теоретических вопросов и тестовых заданий.

Теоретические вопросы контрольной работы раскрываются на основе изучения рекомендуемой литературы по дисциплине. Важно изучить не только учебную литературу, но и нормативно-правовые документы, периодические издания по рассматриваемым вопросам. Для поиска необходимой информации рекомендуется использовать поисковые системы в ресурсах Internet.

Собранный материал необходимо систематизировать и обработать. Изложение вопросов контрольной работы должно быть последовательным и взаимосвязанным. Не допускается дословное переписывание литературы. По тексту контрольной работы необходимо дать ссылки на использованные источники литературы.

Тестовые задания в настоящих методических указаниях представлены в четырех формах: закрытые, открытые, на упорядочение, на соответствие. При решении тестовых заданий необходимо обратить внимание на следующее:

- закрытая форма тестовых заданий включает несколько вариантов ответов, из которых правильных ответов может быть несколько;
- тестовые задания в открытой форме не содержат варианты ответов, студент должен самостоятельно набрать ответ при помощи клавиатуры. Это может быть слово, словосочетание, значение (цифра);
- в тестовых заданиях на упорядочение необходимо определить правильный порядок элементов (терминов, событий и другое);
- в тестовых заданиях на соответствие необходимо определить соответствие между группами элементов (терминов), расположенных в двух столбцах. Общее количество элементов в правом столбце, на один больше, чем в левом.

Список использованных источников литературы приводится в конце контрольной работы.

Контрольная работа оформляется согласно стандарту организации СТО 4.2–07–2014 «Общие требования к построению, изложению и Оформлению документов учебной деятельности».

При выполнении контрольной работы рекомендуется следующая структура:

Титульный лист

Содержание

1 Теоретический вопрос

2 Теоретический вопрос

3 Решение тестовых заданий

Список использованных источников

Контрольная работа выполняется студентом в межсессионный период и сдается на кафедру технологии и организации общественного питания за неделю до начала экзаменационной сессии для регистрации и проверки.

Работа, выполненная в полном объеме и в соответствии с предъявляемыми требованиями, допускается к защите. Зачтенная контрольная работа служит основанием для допуска студента к экзамену по дисциплине «Технология гостиничной деятельности».

Порядок выполнения, содержание и распределение курсовых работ

Курсовая работа является одним из основных видов самостоятельной работы студентов в вузе, направленной на изучение, закрепление, углубление и обобщение знаний по учебным дисциплинам профессиональной подготовки. Программой курса «Технология гостиничной деятельности» предусмотрено написание курсовой работы на 3 курсе.

Конкретная структура курсовой работы согласуется с руководителем. Ниже представлена примерная структура курсовой работы.

Титульный лист

Содержание

В содержании указывают наименование разделов курсовой работы и соответствующие им номера страниц.

Введение

Включает актуальность выбранной темы, степень ее освещенности в литературе.

Формулируется цель и задачи курсовой работы.

Во введении указывают, на каком конкретном материале выполнена работа, характеризуют основные источники получения информации, методы исследования, раскрывают и обосновывают структуру работы. Объем введения не должен превышать 2 страницы.

Основная часть

Этот элемент структуры курсовой работы состоит из пунктов (глав) и подпунктов (параграфов) в рамках которых раскрывают тему и ее отдельные положения.

В этой части приводят теоретический и практический материал по теме курсовой работы. Анализируют существующие точки зрения на исследуемую проблему, излагают и обосновывают свою позицию. Проводят необходимые практические исследования на примере гостиниц и других средств размещения.

Теоретическая часть

В теоретической части излагается состояние исследуемого вопроса по литературным данным. Теоретические вопросы курсовой работы раскрываются на основе изучения рекомендуемой литературы по дисциплине. Важно изучить не только учебную литературу, но и научную литературу, периодические издания и нормативно-правовые документы по рассматриваемым вопросам.

Собранный материал необходимо систематизировать и обработать. Изложение теоретических вопросов курсовой работы должно быть последовательным и взаимосвязанным. Не допускается дословное переписывание литературы. Цитирование текста из литературных источников должно быть оформлено ссылками на них.

Рекомендуется привести необходимые таблицы, графики, рисунки, сопровождающиеся соответствующими пояснениями и выводами. Заканчивается теоретическая часть работы выводами, в которых дается оценка проведенного исследования и материала, изложенного в этой части работы.

В данном разделе может быть представлено подробное описание технологии работы конкретной службы или отдела, а именно:

- функции и задачи службы, ее состав;
- требования, предъявляемые к помещениям службы;
- оборудование рабочих мест сотрудников службы;
- должностные инструкции работников службы;
- взаимодействие службы с другими подразделениями гостиницы;
- технические средства, обеспечивающие работу службы, правила их эксплуатации;
- технологическая документация, используемая в работе службы;
- этика и этикет работников службы;
- стандарты обслуживания;
- требования, предъявляемые к персоналу службы: квалификационные, медицинские;
- культура взаимоотношений между сотрудниками и клиентами.

Практическая часть

Данный раздел необходимо начать с краткой характеристики гостиницы или другого средства размещения.

В практической части может быть описан технологический процесс, согласно выбранной теме, на примере конкретной гостиницы. Конкретный технологический процесс необходимо представить в виде схемы и подробно описать ее. Возможна разработка стандартов обслуживания.

Заканчивается практическая часть работы выводами, в которых дается оценка проведенного исследования и материала, изложенного в этой части работы.

Заключение

Содержит краткое изложение основных рассмотренных в процессе написания курсовой работы вопросов, подведение итогов и выводы. Здесь же приводятся практические рекомендации и возможные направления развития темы курсовой работы в дальнейшем.

Как правило, каждый из выводов говорит о достижении одной из поставленных задач или целей, а последний – о главном результате работы.

На основании выводов работы составляются практические рекомендации и предложения конкретной гостинице или иному средству размещения, которые смогут способствовать повышению эффективности ее деятельности.

Список сокращений

В список сокращений вносят использованные в тексте сокращения слов. Перечень сокращений располагают столбцом. Слева в алфавитном порядке приводят сокращения, справа – их детальную расшифровку.

Список использованных источников

В список использованных источников включают все литературные источники, правовые и нормативные документы, использованные автором при написании работы.

Приложения

В случае наличия приложений их приводят после списка использованных источников. В приложении оформляются:

- иллюстрации большого формата или объема;
- сметы, ведомости;
- описание аппаратуры и приборов, примененных при проведении экспериментов, измерений, испытаний;
- бланки анкет;
- распечатки с ЭВМ;
- таблицы с данными, дополняющими основные результаты.

Тематику курсовых работ формирует ведущий преподаватель по дисциплине, она утверждается решением кафедры. По согласованию с руководителем курсовая работа может быть выполнена как аналитическая работа, основанная на практическом материале конкретных гостиниц и других средств размещения или выполнена на научном экспериментальном материале по узкоспециализированной теме.

Ниже представлена примерная тематика курсовых работ, которая носит общий характер.

Примерная тематика курсовых работ

1. Технология работы сервис-бюро в гостинице «.....».
2. Технология предоставления телекоммуникационных услуг в гостинице «.....».
3. Технология работы с постоянными гостями гостиницы «.....». Программы «Постоянный гость».
4. Технология работы с иностранными гостями в гостинице «.....». Учет национальных и религиозных особенностей при обслуживании клиентов.
5. Технология работы с гостями гостиницы «.....», имеющими ограниченные физические возможности.
6. Технология работы административно-хозяйственной службы гостиницы «.....».
7. Технология работы службы по предоставлению дополнительных и сопутствующих услуг в гостинице «.....».
8. Технология работы, направленная на обеспечение безопасности личных вещей проживающих в гостинице «.....».
9. Технология работы бизнес-центра в гостинице «.....».
10. Технология работы по предоставлению экскурсионного обслуживания в гостинице «.....».
11. Технология работы по организации отдыха и развлечений в гостинице «.....».

12. Технология работы спортивно-оздоровительного центра в гостинице «.....».

13. Технология обслуживания гостиничного фонда гостиницы «.....».

14. Технологии работы транспортной службы гостиницы «.....».

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. 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/>

2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

4. Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

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

10 Материально-техническая база, необходимой 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 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Da-Lite 127*170, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung NP - R528
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 2-07 кабинет санитарии и гигиены ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04
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 E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Acorp

<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 Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.; Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.</p>
---	--