

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) 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело»
код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

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» _____

43.03.03.02.01 «Ресторанное дело» _____

код и наименование направления подготовки (профиля)

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 43.03.03.02.01 Ресторанное дело.

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 1 курса, является курсом по выбору (Б1.В.ДВ.2) в профессиональной подготовке студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело» 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)	Семестр			
		1	2	3	4
Общая трудоемкость дисциплины	4,0 / 144	4,0 / 144			

Контактная работа с преподавателем:					
занятия лекционного типа	0,5 / 18	0,5 / 18			
занятия семинарского типа	0,5 / 18	0,5 / 18			
в том числе: семинары	0,3 / 10	0,3 / 10			
практические занятия	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:	2,0 / 72	2,0 / 72			
изучение теоретического курса (ТО)	1,0 / 36	1,0 / 36			
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)					
реферат, эссе (Р)	1,0 / 36	1,0 / 36			
курсовое проектирование (КР)					
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен	экзамен			

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	2	2		10	ПК-6
	Индустрия гостеприимства: специфика, основные понятия.	2	2		10	ПК-6
	Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания	2	2		10	ПК-6

Классификация и типология гостиниц	2	2		10	ПК-6
Основные службы гостиничного предприятия	4	4		12	ПК-6
Организация и предоставление дополнительных услуг	4	4		12	ПК-6
Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами	2	2		8	ПК-6
<i>Экзамен</i>					
Всего по дисциплине	18/0,5	18/0,5		72/2,0	

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 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

2	2	<p>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.</p>	2	2
3	3	<p>Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания. 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. 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.</p> <p>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>	2	
5	5	<p>Основные службы гостиничного предприятия</p> <p>Основные функции и службы гостиницы. Структура управления отелем. Полный цикл обслуживания гостя в гостинице.</p>	4	
		<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</p> <p>Организационная структура фронт-офиса. Организационная схема хозяйственной службы.</p> <p>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.</p> <p>Тенденции в деятельности службы питания и напитков. Организационная схема кейтеринг - службы. Основные обязанности ночного аудитора.</p> <p>Услуги по бронированию билетов и аренде транспортных средств.</p> <p>Экскурсионные услуги и услуги «встречи-проводы». Экскурсионные программы.</p>	4	
7	7	<p>Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами</p> <p>Профессиональная этика работников гостиничных предприятий.</p> <p>Профессиональные качества, которыми должны обладать работники сферы гостеприимства. Клиенты гостиничных предприятий, их типы: «добряк», «энтузиаст», «активист», «аналитик». Особенности контакта персонала отеля с клиентами.</p>	2	2
		<p>Культура сервиса. Психологическая, этическая, эстетическая и организационно-технологическая культура сервиса. Конфликтные ситуации в работе с клиентами и их разрешение.</p>		
8		Всего	18	8

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме

1	1	<p><i>История развития индустрии гостеприимства</i></p> <p>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</p>	2	
2	2	<p><i>Индустрия гостеприимства: специфика, основные понятия.</i></p> <p>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</p>	2	
3	3	<p><i>Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания</i></p> <p>Понятие гостиничной услуги Материальные и социо-культурные услуги Основные характеристики гостиничных услуг Классификация услуг по функциональному назначению Специфика гостиничных услуг Гостиничный продукт – как комплекс услуг Характеристики гостиничного продукта. Отличительные особенности гостиничного продукта</p>	2	

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>	2	
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>	2	2
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». По результатам проведения экскурсии студент представляет письменный отчет.</p>	2	2
7	6	<p><i>Организация и предоставление дополнительных услуг</i></p> <p>Услуги питания, предоставляемые при гостиницах</p> <p>Классификация предприятий питания</p> <p>Услуги по бронированию билетов.</p> <p>Системы бронирования</p> <p>Услуги по аренде транспортных средств</p> <p>Экскурсионные услуги</p>	2	
8	6	<p><i>Организация и предоставление дополнительных услуг</i></p> <p><i>Организация питания в ресторанах при гостиницах</i></p> <p>Планы питания туристов в гостиницах</p> <p>Основные виды меню, предлагаемые в ресторанах при гостиницах</p>	2	2

9	7	Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами 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	2
		Всего	18	8

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 "Ресторанное дело")]. 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 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. Можаяева, 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 "Ресторанное дело")]. 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 "Ресторанное дело")]. 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 «Руконт» [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» на первом курсе в первом семестре. 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 и семинарских занятий. На семинарских и практических занятиях по дисциплине «Основы гостиничного дела» 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 защита рефератов по тематике курса, подготовка и участие в ежегодных региональных и всероссийских научных конференциях.

Для осуществления взаимосвязи аудиторной и внеаудиторной видов работы самостоятельная работа студентов организуется преподавателем с помощью календарного плана лекций и практических занятий, в котором содержится информация о формах и графике самостоятельной работы студента.

**График самостоятельной работы студентов
по изучению дисциплины «Основы гостиничного дела»**

№ недели	№ раздела дисциплины	Содержание работы	Объем, академ. час	Форма контроля
1-2	1	Изучение теоретического материала по теме «История развития индустрии гостеприимства».	3	Устный опрос по теме

1-2	1	Оформление отчета и подготовка к защите практической работы по теме «История развития индустрии гостеприимства»	2	Проверка отчета к практической работе. Защита работы по контрольным вопросам
3-4	2	Изучение теоретического материала по теме «Индустрия гостеприимства: специфика, основные понятия»	3	Опрос по теме
3-4	2	Оформление отчета и подготовка к защите практической работы по теме «Индустрия гостеприимства: специфика, основные понятия»	2	Проверка отчета к практической работе. Защита работы по контрольным вопросам
5-6	3	Изучение теоретического материала по теме «Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания»	3	Опрос по теме
5-6	3	Оформление отчета и подготовка к защите практической работы по теме «Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания»	2	Проверка отчета к практической работе. Защита работы по контрольным вопросам
7-8	4	Изучение теоретического материала по теме «Классификация и типология гостиниц»	3	Опрос по теме
7-8	4	Оформление отчета и подготовка к защите практической работы по теме «Классификация и типология гостиниц»	2	Проверка отчета к практической работе. Защита работы по контрольным вопросам
9-12	5	Изучение теоретического материала по теме «Основные службы гостиничного предприятия»	4	Опрос по теме
9-12	5	Оформление отчета и подготовка к защите практической работы по теме «Основные службы гостиничного предприятия»	2	Проверка отчета к практической работе. Защита работы по контрольным вопросам
13-16	6	Изучение теоретического материала по теме «Организация и предоставление дополнительных услуг»	3	Опрос по теме

13-16	6	Оформление отчета и подготовка к защите практической работы по теме «Организация и предоставление дополнительных услуг»	2	Проверка отчета к практической работе. Защита работы по контрольным вопросам
17-18	7	Изучение теоретического материала по теме «Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами»	3	Опрос по теме
17-18	7	Оформление отчета и подготовка к защите практической работы по теме «Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами»	2	Проверка отчета к практической работе. Защита работы по контрольным вопросам
1-18	1-7	Подбор литературных источников для написания реферата по выбранной теме	8	Проверка реферата
1-18	1-7	Анализ литературных источников, подготовка, оформление реферата	20	Проверка реферата
1-18	1-7	Подготовка доклада по теме реферата, оформление презентации	8	Презентация реферата
		Всего	72	

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-0189835462 от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

- База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>

2. База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам педагогики и образования. – Москва, [2006]. – Режим доступа: <http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp>
3. 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>
4. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1997]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>

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: №1-07 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор BenGMP 622, ноутбук

	SamsungR-528-DA04
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 3-21 кабинет ресторанный сервиса ул. Лиды Прушинской, зд.2	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
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 Acorp
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 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.