

**Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Сибирский федеральный университет»
Торгово-экономический институт**

ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

*Методические указания
для выполнения контрольной работы
студентами направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»
профиль 43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность»
заочной формы обучения*

Красноярск 2017

Рецензенты:
кандидат технических наук, доцент М. Д. Батраев

Основы гостиничного дела: метод. указания / сост. О. М. Сергачева, И. В. Изосимова; СФУ торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2017. – 14 с.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1 Общие положения | 4 |
| 2 Порядок выполнения, содержание и выбор варианта контрольной работы | 6 |
| 3 Варианты контрольных работ..... | 7 |
| 4 Практическое задание..... | 12 |
| Библиографический список..... | 13 |

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Дисциплина «Организация гостиничного дела» изучается студентами 2 курса заочной формы обучения, является базовой дисциплиной (Б1.Б.8) в профессиональной подготовке студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль 43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность» и включает шесть тем:

- 1 История становления и развития гостиничного дела
- 2 Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг
- 3 Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения
- 4 Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и других средств размещения
- 5 Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения
- 6 Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения

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

Задачами курса является формирование у студентов профессионального мышления в сфере гостиничной деятельности, для дальнейшей организации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, распределение обязанностей и определение объемов работ исполнителей; формирование стремления к повышению профессионального мастерства и постоянного личностного развития; развитие применения современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей; формирование навыков к разработке и предоставлению гостиничного продукта на основе новейших информационных и коммуникационных технологий; формирование знаний, позволяющих использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности.

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

Одной из форм внеаудиторной самостоятельной работы студентов является выполнение контрольной работы, которая служит формой промежуточного контроля знаний студентов.

В соответствии с учебным планом студенты заочной формы обучения выполняют контрольную работу. Настоящие методические указания включают в себя задания для выполнения контрольной работы по курсу «Организация гостиничного дела».

2 ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ, СОДЕРЖАНИЕ И ВЫБОР ВАРИАНТА КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Данная контрольная работа состоит из теоретической части, включающей два вопроса, и практического задания.

В теоретической части контрольной работы излагается содержание программных вопросов по дисциплине «Организация гостиничного дела». Важным условием написания контрольной работы является изучение рекомендуемой литературы, а также информации по вопросам деятельности гостиниц и других средств размещения, 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 практической части контрольной работы выполняются анализ сайта одного из гостиничных предприятий города Красноярск по плану, предложенному в четвертом разделе настоящих методических указаний.

Контрольная работа должна быть выполнена в полном объеме, аккуратно и оформлена в соответствии со стандартом СТО 4.2-07-2015.

Текст работы излагается рукописным способом в тетради или машинописным на отдельных сброшюрованных листах. На титульном листе должны быть указаны все данные о студенте (Ф.И.О., факультет, курс, группа, шифр, номер выполняемого варианта и его содержание). В конце контрольной работы приводится список использованных источников, оформленный в соответствии с требованиями, ставится подпись студента и дата выполнения работы.

Контрольная работа состоит из вариантов. Студент выбирает свой вариант в соответствии с таблицей 1, используя данные шифра зачетной книжки.

Таблица 1 – Выбор варианта контрольной работы

| Предпоследняя цифра шифра | Последняя цифра шифра | | | | | | | | | | |
|---------------------------|-----------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 0 | |
| 1 | 20 | 18 | 1 | 10 | 7 | 13 | 15 | 19 | 2 | 4 | |
| 2 | 6 | 8 | 9 | 21 | 3 | 5 | 7 | 12 | 14 | 16 | |
| 3 | 23 | 4 | 25 | 3 | 20 | 1 | 16 | 2 | 5 | 24 | |
| 4 | 7 | 11 | 6 | 14 | 9 | 8 | 13 | 10 | 12 | 15 | |
| 5 | 1 | 19 | 20 | 18 | 4 | 2 | 16 | 3 | 17 | 5 | |
| 6 | 10 | 11 | 13 | 8 | 14 | 15 | 23 | 6 | 7 | 12 | |
| 7 | 4 | 21 | 16 | 3 | 18 | 5 | 1 | 17 | 24 | 2 | |
| 8 | 8 | 10 | 14 | 15 | 9 | 7 | 13 | 25 | 12 | 21 | |
| 9 | 20 | 3 | 5 | 19 | 16 | 4 | 18 | 17 | 22 | 2 | |
| 0 | 12 | 9 | 22 | 6 | 13 | 15 | 7 | 11 | 14 | 8 | |

3 ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Вариант 1

1. Краткая характеристика предприятий размещения и питания в истории России.
2. Планировочная организация гостиничных номеров.
3. Практическое задание: проанализировать сайт гостиничного предприятия «АМАКС СИТИ ОТЕЛЬ», г. Красноярск

Вариант 2

1. Особенности работы контактных и неконтактных служб.
2. Характеристика и структура инженерно-технологического оборудования.
3. Практическое задание: проанализировать сайт гостиничного предприятия «СПА-ОТЕЛЬ «ТАКМАК», г. Красноярск

Вариант 3

1. Характеристика современных архитектурных концепций гостиничных зданий в зависимости от их типологии.
2. Требования, предъявляемые к системе отопления гостиниц.
3. Практическое задание: проанализировать сайт гостиничного предприятия «СИБИРСКИЙ САФАРИ КЛУБ», г. Красноярск

Вариант 4

1. Характеристика модели организации гостиничного бизнеса Цезаря Ритца.
2. Требования, предъявляемые к системам водоснабжения и канализации гостиниц.
3. Практическое задание: проанализировать сайт гостиничного предприятия «БЕРЕТЬ», г. Красноярск

Вариант 5

1. Объемно-пространственное решение современных гостиниц (силуэт здания, композиционное решение фасада здания).
2. Характеристика и выбор системы вентиляции и кондиционирования воздуха.
3. Практическое задание: проанализировать сайт гостиничного предприятия «SKY ОТЕЛЬ», г. Красноярск

Вариант 6

1. Перспективные архитектурные решения в гостиничном бизнесе.
2. Организация работы энергетического хозяйства.
3. Практическое задание: проанализировать сайт гостиничного предприятия «АПАРТ-ОТЕЛЬ ИРИС», г. Красноярск

Вариант 7

1. Классификация гостиниц по разрядам.
2. Организация работы лифтового хозяйства.
3. Практическое задание: проанализировать сайт гостиничного предприятия «БИЗНЕС-ОТЕЛЬ КУПЕЧЕСКИЙ», г. Красноярск

Вариант 8

1. Факторы, определяющие выбор участка для размещения гостиничного комплекса.
2. Требования, предъявляемые к системам пылеудаления и удаления мусора.
3. Практическое задание: проанализировать сайт гостиничного предприятия «КРУИЗ», г. Красноярск

Вариант 9

1. Стандартная классификация средств размещения ВТО.
2. Использование информационных технологий в сфере гостеприимства.
3. Практическое задание: проанализировать сайт гостиничного предприятия «ГОСТИНИЦА МВДЦ СИБИРЬ», г. Красноярск

Вариант 10

1. Характеристика модели организации гостиничного бизнеса Кемонса Уилсона.
2. Характеристика основных информационных систем гостиниц.
3. Практическое задание: проанализировать сайт гостиничного предприятия «ЭДЕМ», г. Красноярск

Вариант 11

1. Формирующиеся российские гостиничные сети и их характеристика.
2. Характеристика профессионального технологического оборудования (уборочные машины и механизмы).

3. Практическое задание: проанализировать сайт гостиничного предприятия «ГОСТИННЫЙ ДОМ», г. Красноярск

Вариант 12

1. Деление отелей на группы по уровню услуг.
2. Характеристика оборудования службы приема и размещения.
3. Практическое задание: проанализировать сайт гостиничного предприятия «HILTON GARDEN INN КРАСНОЯРСК», г. Красноярск

Вариант 13

1. Модели размещения гостиниц в планировочной структуре города.
2. Классификация гостиниц по функциональному назначению.
3. Практическое задание: проанализировать сайт гостиничного предприятия «МЕТЕЛИЦА», г. Красноярск

Вариант 14

1. Схемы организации гостиниц различной вместимости.
2. Характеристика оборудования службы организации питания.
3. Практическое задание: проанализировать сайт гостиничного предприятия «КРАСНОЯРСК», г. Красноярск

Вариант 15

1. Функциональная структура гостиницы.
2. Характеристика основных видов бронирования гостиничных номеров.
3. Практическое задание: проанализировать сайт гостиничного предприятия «ГОСТИНИЦА ОКТЯБРЬСКАЯ», г. Красноярск

Вариант 16

1. Фронтальная схема размещения функциональных зон вестибюльной группы гостиницы.
2. Озеленение гостиниц.
3. Практическое задание: проанализировать сайт гостиничного предприятия «АПАР-ОТЕЛЬ ФЕНИКС», г. Красноярск

Вариант 17

1. Международные гостиничные ассоциации (понятие ассоциации, цели, требования, преимущества).

2. Цветовые решения и освещение в интерьере гостиницы.
3. Практическое задание: проанализировать сайт гостиничного предприятия «ОТЕЛЬ СЕВЕР», г. Красноярск

Вариант 18

1. Продольная схема размещения функциональных зон вестибюльной группы гостиницы.
2. Основные функции службы эксплуатации номерного фонда.
3. Практическое задание: проанализировать сайт гостиничного предприятия «ОТЕЛЬ IBIS КРАСНОЯРСК CENTER», г. Красноярск

Вариант 19

1. Концентрическая схема размещения функциональных зон вестибюльной группы гостиницы.
2. Характеристика основных подразделений инженерной службы отеля.
3. Практическое задание: проанализировать сайт гостиничного предприятия «ОТЕЛЬ РИВЬЕРА», г. Красноярск

Вариант 20

1. Формы плана жилой зоны гостиницы (прямоугольная, компактная, атриумная, усложненная).
2. Формы расчета с проживающими гостями.
3. Практическое задание: проанализировать сайт гостиничного предприятия «SOFT HOTEL», г. Красноярск

Вариант 21

1. Факторы, определяющие комфорт внутреннего пространства гостиницы.
2. Использование информационных технологий в сфере гостеприимства.
3. Практическое задание: проанализировать сайт гостиничного предприятия «ОГНИ ЕНИСЕЯ», г. Красноярск

Вариант 22

1. Требования к мебели в соответствии с комфортностью гостиницы и ее назначением.
2. Организация работы лифтового хозяйства.

3. Практическое задание: проанализировать сайт гостиничного предприятия «МИНИ-ОТЕЛЬ АДЕЛЬ», г. Красноярск

Вариант 23

1. Характеристика модели организации гостиничного бизнеса «добровольные» гостиничные цепочки.
2. Требования, предъявляемые к системам водоснабжения и канализации гостиниц.
3. Практическое задание: проанализировать сайт гостиничного предприятия «ДОМ ОТЕЛЬ CLASSIC», г. Красноярск

Вариант 24

1. Перечислить и охарактеризовать популярные в гостиничном бизнесе России новые организационные формы.
2. Характеристика и выбор системы вентиляции и кондиционирования воздуха.
3. Практическое задание: проанализировать сайт гостиничного предприятия «JNTKM DTHCFKM», г. Красноярск

Вариант 25

1. Композиционные приемы размещения мебели в различных функциональных помещениях гостиницы.
2. Характеристика и структура инженерно-технологического оборудования.
3. Практическое задание: проанализировать сайт гостиничного предприятия «АПАРТ-ОТЕЛЬ ГОСТИНЫЙ ДОМ САМОЛЕТ», г. Красноярск

4 ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Практическое задание представляет собой анализ сайта одного из гостиничных предприятий города Красноярск.

При проведении анализа учесть:

- удобство сайта, с точки зрения потребителя гостиничных услуг;
- наличие следующих разделов:
 1. главная страница (визитная карточка с фотографиями гостиницы и номеров);
 2. жизнь отеля (история создания, панорама, наличие подъездных путей, близость транспортных магистралей и система мер безопасности);
 3. услуги отеля (номерной фонд, представительские помещения, рестораны-бары, дополнительные услуги);
 4. контактная информация (адрес, телефон, факс, e-mail);
 5. заказ номера через Интернет (цены, информация о персоне, информация по бронированию);
- фирменный стиль (дизайн) сайта;
- логотип сайта;
- наличие flash-заставок и роликов;
- доступность и полнота разного вида информации о гостиничном предприятии, с точки зрения потребителя.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

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: 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
3. 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.
4. 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>
5. 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

6. 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>
7. 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.
8. 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.
9. 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>

10. 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>
11. 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>