

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

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
технологии и организации
общественного питания
наименование кафедры

 Т.Л.Камоза
подпись, инициалы, фамилия

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

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
технологии и организации
общественного питания
наименование кафедры

 Т.Л.Камоза
подпись, инициалы, фамилия

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА**

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

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

Направленность (профиль) 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело»
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»

43.03.03.02.01 «Ресторанное дело»

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили О.М.Сергачева



инициалы, фамилия, подпись

1. Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

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

1.2 Задачи изучения дисциплины

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

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать

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

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

уметь

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

владеть

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

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

«Организация гостиничного дела» является базовой дисциплиной (Б.1Б.8), которая согласно учебному плану изучается студентами 2 курса обучения (4 семестр).

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».

1.5 Особенности реализации дисциплины

Дисциплина «Организация гостиничного дела» реализуется на русском языке.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		4
Общая трудоемкость дисциплины	144/4	144/4
Контактная работа с преподавателем:		
занятия лекционного типа	18/0,5	18/0,5
занятия семинарского типа	34/0,95	34/0,95
в том числе: семинары	12/0,33	12/0,33
практические занятия	22/0,67	22/0,67
другие виды контактной работы		
в том числе: курсовое проектирование	-	-
индивидуальные консультации	+	+
Самостоятельная работа обучающихся:	56/1,55	56/1,55
изучение теоретического курса (ТО)	38/1,05	38/1,05
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	18/0,5	18/0,5
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	36/1	36/1

3. Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

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

Окончание таблицы 3.1

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. часы)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
2.	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	1	2		5	ОПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-8
3.	Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения	4	6		12	ОПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-8
4.	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и других средств размещения	4	8		12	ОПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-8
5.	Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения	4	8		12	ОПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-8
6.	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения	4	8		10	ОПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-8
	Итого:	18	34		56	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	1	История становления и развития гостиничного дела	1	
2	1.1	Процесс формирования гостиничного бизнеса за рубежом		

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

Продолжение таблицы 3.2

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

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

Продолжение таблицы 3.2

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ³	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
18	5.2	Планировочная организация гостиничных номеров		
19	5.3	Интерьер и озеленение гостиниц. Факторы, определяющие комфорт внутреннего пространства гостиницы	2	2
20	6.	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения	2	
21	6.1	Характеристика и структура инженерно-технологического оборудования		
22	6.2	Понятие телекоммуникационных систем. Использование информационных технологий в сфере гостеприимства	2	2
23	6.3	Профессиональное технологическое оборудование и его характеристика		
24		Итого:	18	8

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

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

³ В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн занятие в ЭИОС.

Продолжение таблицы 3.3

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

Продолжение таблицы 3.3

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
9	5	Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения (семинарское): обсуждение вопросов объемно-пространственного решения современных гостиниц; перспективные архитектурные решения в гостиничном бизнесе; модели размещения гостиниц в планировочной структуре города; факторы, предопределяющие выбор участка для размещения гостиничного комплекса	2	
10	5	Формирование предметно-пространственной среды гостиницы, требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения (практическое): решение ситуационных задач по составлению схем функциональной организации гостиницы в соответствии с вариантом	2	
11	5	Планировочные решения гостиничных номеров различных категорий (практическое): решение задач по планировочным решениям гостиничных номеров различных категорий	2	
12	5	Интерьер и озеленение гостиничных комплексов (практическое): решение ситуационной задачи по оформлению интерьера гостиничного предприятия	2	2
13	6	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения. Обеспечение бесперебойной работы инженерного оборудования (семинарское): обсуждение вопросов, связанных с жизнеобеспечением гостиничного предприятия	4	

Окончание таблицы 3.3

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
14	6	Профессиональное технологическое оборудование. Оснащение гостиничных комплексов профессиональным технологическим оборудованием (практическое): решение задач по подбору технологического оборудования для организации работы различных служб гостиничного предприятия	2	
15	6	Организация работы телекоммуникационных систем гостиницы. Формирование сайта гостиницы (практическое): разработка проекта сайта гостиничного предприятия	2	2
		Итого:	34	8

3.4 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрено.

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

Авторские разработки

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

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

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

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

5. Организация гостиничного дела: метод. указания для выполнения контрольной работы / сост. О. М. Сергачева, И. В. Изосимова; СФУ торг.-

экон. ин-т. – Красноярск, 2017. – 14 С. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=15393>

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации:

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

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

Основная литература

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела [Текст] : [учебное пособие : для вузов по направлению подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело"] / С. А. Быстров.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 432 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=529356>
2. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учебно-методический комплекс [для направления подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело" (профили 43.03.03.01.01 "Ресторанная деятельность", 43.03.03.02.01 "Ресторанное дело")]. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=15393>
3. 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
4. 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.
5. 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>
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. 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>
8. 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.
 9. 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.
 10. 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>
 11. 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>
 12. Организация продаж гостиничного продукта : учеб. пособие / Е.И. Мазилкина. – М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. – 207 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=792666>

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

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

5. Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>
6. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

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

№ п/п	Тема курса/ академ. часы	Форма самостоятельной работы студента	Вид контроля	Форма отчета студента	Обязанности преподавателя
1	История становления и развития гостиничного дела (5 часов)	Конспектирование основной учебной литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	рубежный	конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы
2	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг (5 часов)	Конспектирование основной учебной литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	рубежный	конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы основной и дополнительной
3	Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения (12 часов)	Проработка конспекта для экспресс-опроса в начале практического занятия	текущий	ответы на задания, предложенные преподавателем	Предупреждение о контроле на следующем занятии
		Конспектирование основной учебной литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	рубежный	конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы
4	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и других средств размещения (12 часов)	Конспектирование основной учебной литературы, дополнение конспекта рекомендованной литературой	рубежный	конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы
		Проработка конспекта для экспресс-опроса в начале практического занятия	текущий	ответы на вопросы, предложенные преподавателем	Предупреждение о контроле на следующем занятии

5	Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения (12 часов)	Подготовка к практическим занятиям, выполнение домашнего задания	текущий	аргументированное решение практических заданий	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии
		Проработка конспекта лекций для экспресс-опроса в начале практического занятия	текущий	ответы на задания, предложенные преподавателем	Предупреждение о контроле на следующем занятии
6	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения (10 часов)	Конспектирование основной учебной литературы и периодических изданий	рубежный	конспект, обзор информации	Рекомендовать список литературы
		Подготовка к практическим занятиям, выполнение домашнего задания	текущий	аргументированное решение практических заданий	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на следующем занятии

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/>
- База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам

педагогике 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, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 4-38 кабинет технологии и организации гостиничного дела	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Da-Lite 127*170, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Sansung NP-R528.

<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 ресторанный сервиса ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель, доска Magnetoplan CC, экран настенно-потолочный Screen Media, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескаркасная – 2 шт, стол ресторанный, ноутбук Samsung NP - R528</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 Acop</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 Kyocera TASKalfa 180 (цифр. копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel CeleronD-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; Компьютера Kraftway CredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOMAMD2- 2 шт.; Принтер HPLaserJet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.</p>