

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Гайдамашко Игорь Вячеславович  
Должность: И.о. ректора  
Дата подписания: 30.09.2022 15:13:46  
Уникальный программный ключ:  
c7b77973654876a9af4d3b280790bfd371557fdb

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Сочинский государственный университет»

**СОГЛАСОВАНО**

Декан факультета Туризма и сервиса  
Романов С.М.

2020 год



**УТВЕРЖДАЮ**

Ректор УРНКОД

2020 год

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### Организация гостиничного дела

Шифр и направление подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация (степень) выпускника  
Профиль подготовки бакалавра

бакалавр  
Гостиничная деятельность

Форма обучения  
Выпускающая кафедра

очная  
Гостиничного и ресторанных бизнеса

Кафедра-разработчик рабочей программы

Гостиничного и ресторанных бизнеса

Год набора – 2019

Семестр	Трудоемкость (час./нед.)	Лекцион. занятый, (час.)	Практич. занятый, (час.)	Лаборат. занятый, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП (час.)	КРЗ	Форма промежуточного контроля (экзамен)
<b>ОФО</b>								
3	144/4	28	14	-	75	+	-	Экзамен (27)
<b>Итог:</b>	<b>144/4</b>	<b>28</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>75</b>	<b>+</b>	<b>-</b>	<b>Экзамен (27)</b>

Сочи 2020 г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины «Организация гостиничного дела»

Рабочую программу составила:

Сердюкова Надежда Константиновна, доцент, к.э.н., и.о. зав. кафедрой ГиРБ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:**

Заведующий кафедрой

имени

Н.К. Сердюкова

Ф.И.О.

Протокол заседания кафедры ГиРБ № 1 от 31.08.2020 г.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ

имени

Мосесе Е. С.

Ф.И.О.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям:

Отдел качества образования и

методического обеспечения

имени

Басилюкко В. В.

Ф.И.О.

# ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ВНОСИМЫХ В ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств переутвержден на заседании кафедры от 01  
08 2020 г., протокол №1. В ФОС внесены дополнения и(или) изменения  
заглушка

Занедужний кафедрой Ред.  
подпись

Логопедка Г.К.  
ФИО

Фонд оценочных средств переутвержден на заседании кафедры от «\_»  
20 г., протокол № . В ФОС внесены дополнения и(или) изменения

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
подпись

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>5</b>
<b>2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО 3++ .....</b>	<b>5</b>
<b>3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>7</b>
<b>4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>13</b>
<b>4.1 Тематический план дисциплины .....</b>	<b>13</b>
<b>4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....</b>	<b>17</b>
<b>4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине .....</b>	<b>20</b>
<b>5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>23</b>
<b>5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины .....</b>	<b>23</b>
<b>5.2 Организация самостоятельной работы обучающегося (СРС) по дисциплине .....</b>	<b>24</b>
<b>5.3 Особенности преподавания дисциплины .....</b>	<b>25</b>
<b>5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины .....</b>	<b>26</b>
<b>5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья .....</b>	<b>26</b>
<b>Приложение. АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>28</b>

#### **1 ЧАСТЬ И ЗАДАЧИ ОСНОВНЫХ ДЛЯ ПОЧВЫ**

Целью нововведенного института «Организация гостеприимства» является формирование у студентов концепции личной и институциональной социальной ответственности, нравственно-этической базы регулирования профессиональной деятельности, теоретических знаний и практических навыков в области организации деятельности гостиничных предприятий.

#### Задачи и вопросы для самостоятельной работы

- дать характеристики о гостиницах в аспекте решения рынка гостиничных услуг в мире и в России;
  - изучить нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность гостиниц и других средств размещения;
  - научить осуществлять новый, кратчайший этап в санкт- информации, применять системный подход для решения задач профессиональной деятельности на гостиничном предприятии;
  - изучить систему классификации и типологии гостиниц и других средств размещения;
  - разобраться особенности организации, функционирования служб гостиниц и других средств размещения;
  - разобраться архитектурно-планировочные решения, архитектурно-пространственные циклы, требования к функциональным назначениям гостиниц и иных средств размещения, инженерно-техническое оборудование, системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения;
  - научиться анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делить соответствующими показателями;
  - научиться организовывать работу по подтверждению соответствия средств размещения государственным правилам классификации, в том числе разрабатывать и внедрять внутренние стандарты и регламенты процесса обслуживания на уровне подразделений гостиничного и санаторно-курортного предприятия;
  - научиться организовывать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей, в том числе разрабатывать и внедрять регламенты и стандарты обслуживания на уровнях подразделений средств размещения и контролировать их выполнение.

## **2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОДНОЙ НАПРАВЛЕНИЯ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Документ «Організація позитивного діалогу» включає в Інструкції з «Функціональною (модульною)» частинами, формуваними об'єднаннями відповідної тематики.

Код и наименование компетенции	Диагностика, участияния и формирование компетенции (профиль «Гуманитарная деятельность»)
МК-1 Способен извлекать текст, критически анализировать информацию, применять системный подход при решении творческих задач	Философия Математика Информатика Технологии проектирования и проектирование биомедицины Управление и развитие курортных объектов развлечения Техника гостиничной деятельности
МБУВ-1 Способен организовывать работу по информационному обеспечению представления государственных принципов шифрования (профиль «Гуманитарная деятельность»)	Материально-техническая база Национальной программы
ПБУР-2 Способен организовывать процесс обработки тех же самых нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей (профиль «Гуманитарная деятельность»)	Технологии и циклические драматическую-документарную деятельности в пьесотворческих и художественно-курортных предпринятиях. Организация выставок в соответствии новейшими Организации обслуживания общественных мероприятий в пьесотворческих библиотеках Технологии писательской деятельности Способы деятельности в видеуправления писательством Оценки международного прессинга Любительский сервис в видеуправления писательством Маркетинг писательских услуг Реклама к РИ в индустрии писательства Имиджевание Организация бизнеса для писательства Организация ресторанов для писательства

**ЗАЯВЛЕНИЕ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**  
Для профиля «Государственная деятельность»

<b>Компетенции и подкомпетенции из компетенции</b>		<b>В результате изучения раскрытым обучающимся компетенция</b>
Базовая компетенция	Код и наименование компетенции	Код к наименованию индикатора достижения компетенции
<b>Универсальные компетенции</b>		
		УК.1.1 Демонстрирует знание признаков сбоя, отбора и обобщения информации, методологии системного подхода для решения профессиональных задач
УК.1. Собирает, анализирует, систематизирует, критически оценивает информацию, применяет системный подход для решения профессиональных задач	УК.1.2 Анализирует и систематизирует материальные данные, определяет процедуры поиска проблем и разработки решений в профессиональной деятельности	Знать: знать способы и методы анализа и систематизации разнородных данных и процедур анализа, при этом и применять решения в профессиональной деятельности (3- УК-1.2). Уметь: анализировать и систематизировать разнородные данные, являющиеся источниками различных документов, стандарты, регламенты, определяющие цели, для принятия решений в профессиональной деятельности (У- УК-1.2). Владеть: навыками осуществления процедур решения проблем и принятие решений в гостиничной и гостинично-курортной деятельности (Н- ПКУР-4.2).
	УК.1.3 Применяет навыки научного поиска и критической работы с источниками информации; методами принятия решений	Знать: методологию научного поиска и практической работы с источниками информации и методы принятия решений (3- УК-1.3). Уметь: осуществлять научный поиск и практическую работу с источниками информации (У- УК-1.3). Владеть: навыками и методами научного поиска, работы с источниками информации, формами данных в практике решений (Н- УК-1.3).
<b>Профессиональные компетенции</b>		

<b>Компетенции и подкомпетенции из дисциплины</b>			<b>В результатах изучения дисциплины обучаемые должны</b>
<b>Базовая компетенция</b>	<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Базовая компетенция и подкомпетенции из дисциплины</b>	<b>В результатах изучения дисциплины обучаемые должны</b>
		ПКУР-1.3 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты, правила обес печения на уровне подразделений организаций образной формы деятельности	Знать: алгоритмы и регламенты признания обес печения соответствия и свидетельствования аттестованного предприятия (З- ПКУР-1.1). Уметь: разрабатывать внутренние стандарты и регламенты предложений обес печения на уровне подразделений в виде письменного и гостинично-курортного предприятия (У-ПКУР-1.1). Владеть: инструментами и навыками разработки внутренних стандартов и регламентов признания обес печения на уровне подразделений и всего письменного и гостинично-курортного предприятия (Н- ПКУР-1.1).
		ПКУР-1.2 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов обес печения на уровне подразделений организаций образной формы деятельности	Знать: методы внедрения стандартов и регламентов обес печения в работу гостиничного предприятия (З- ПКУР-1.2). Уметь: вырабатывать разработанные внутренние стандарты и регламенты обес печения в работу гостиничного предприятия и его подразделений (У- ПКУР-1.2). Владеть: инструментами разработки и внедрения внутренних стандартов и регламентов обес печения в работу гостиничных и гостинично-курортных предприятий и его подразделений (Н- ПКУР-1.2).
		ПКУР-1.3 Организует работу по подготовке к проведению процедур сертификации образовательных стандартов и систем сертификации на уровне подразделений гостиничного и гостинично-курортного предприятия (З- ПКУР-1.3). Уметь: организовать работы по подготовке ипроведение процедур сертификации образовательных стандартов и систем сертификации на уровне подразделений гостиничного и гостинично-курортного предприятия (У-ПКУР-1.3). Владеть: технологий подготовки и проведения процедур сертификации образовательных стандартов и систем сертификации на уровне подразделений гостиничного и гостинично-курортного предприятия (Н- ПКУР-1.3).	

Компетенции и виды деятельности по дисциплине			
Кодовая компетенция	Название компетенции	Блок и индексации изложения дидактического материала	В результате изучения дисциплины обучение должна
ПКУВ-3 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и в учете потребностей потребителей	ПКУВ-3.1 Организует систематическое обование на основе нормативно-правовых актов и соответствия системы классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений	Знать: нормативные правовые акты и систему классификации гостиниц и других средств размещения (3- ПКУВ-2.1). Уметь: организовать гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системы классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений гостиниц и других средств размещения (3- ПКУВ-2.1). Владеть: навыками применения нормативного обслуживания на основе нормативно-правовых актов и соответствия системы классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений гостиниц и других средств размещения (3- ПКУВ-2.1)	Знать: нормативные правовые акты и систему классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений гостиниц и других средств размещения (3- ПКУВ-2.1).
ПКУВ-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничных комплексов	ПКУВ-2.2.1 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса (3- ПКУВ-2.2).	Знать: методы разработки стандартов и регламентов обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса (3- ПКУВ-2.2). Уметь: разрабатывать внутренние стандарты и регламенты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса (3- ПКУВ-2.2). Владеть: инструментарем разработки внутренних стандартов и регламентов обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса (3- ПКУВ-2.2)	Знать: методы разработки стандартов и регламентов обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса (3- ПКУВ-2.2).
ПКУВ-2.3 Обеспечивает контроль выполнения определенных подразделений краткосрочного размещения требований нормативно-правовых актов и правил обслуживания потребителей	ПКУВ-2.3.1 Обеспечивает контроль за выполнением определенных подразделений краткосрочного размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей (3- ПКУВ-2.3). ПКУВ-2.3.2 Уметь: обеспечивать контроль за выполнением определенных подразделений краткосрочного размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей (3- ПКУВ-2.3). ПКУВ-2.3.3 Владеть: навыками осуществления контроля за выполнением определенных подразделений краткосрочного размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей (3- ПКУВ-2.3)	Знать: методы обеспечения контроля за выполнением определенных подразделений краткосрочного размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей (3- ПКУВ-2.3). Уметь: обеспечивать контроль за выполнением определенных подразделений краткосрочного размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей (3- ПКУВ-2.3). Владеть: навыками осуществления контроля за выполнением определенных подразделений краткосрочного размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей (3- ПКУВ-2.3)	Знать: методы обеспечения контроля за выполнением определенных подразделений краткосрочного размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей (3- ПКУВ-2.3). Уметь: обеспечивать контроль за выполнением определенных подразделений краткосрочного размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей (3- ПКУВ-2.3). Владеть: навыками осуществления контроля за выполнением определенных подразделений краткосрочного размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей (3- ПКУВ-2.3)

## 4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Тематический план дисциплины:

Объем труооемкость изложения составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

Таблица 4.1

Распределение часов изложения РПД направления 03.03.03 «Гостиничный бизнес», профиль: Гостиничный менеджмент

№ раздела	Наименование раздела (темы) изложения	Всего часов	Всего учебной нагрузки в часах			
			Лекции	Практика	КРС	Контроль
1	Раздел 1. Основы гостиничного дела					
	Тема 1. Современный рынок туризма и гостинничного дела	7	2	1	4	-
	Тема 2. Торговля и сервис гостиничного дела	6	2	1	3	-
	Тема 3. Нормативно-правовое регулирование индустрии гостеприимства	8	2	2	4	-
	Тема 4. Типология и классификация гостиниц и других средств размещения	10	4	2	4	-
2	Раздел 2. Организация деятельности гостиничных предприятий					
	Тема 5. Организационная структура гостиниц в сложившихся гостиничных предприятиях	9	4	1	6	-
	Тема 6. Административно-хозяйственные функции и организационные среды: места размещения	9	4	1	6	-
	Тема 7. Инженерно-техническое оборудование гостиниц и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения	7	2	1	4	-
	Тема 8. Управление логистикой гостиничных услуг	7	2	1	4	-
	Тема 9. Организация продаж и темы маркетинга гостиничных предприятий	10	4	2	6	-
	Тема 10. Аспекты оптимизации деятельности гостиничных предприятий	8	2	2	4	-
3	Контроль работы	26	-	-	26	-
4	Экзамен	27	-	-	-	27
		<b>ИТОГО</b>	<b>144</b>	<b>28</b>	<b>14</b>	<b>78</b>

#### 4.1.1 Лекции

В таблице 4.1 представлена распределение тематики лекционных занятий по дисциплине.

Таблица 4.1

#### Темы лекционных занятий

№ п/п	Направление разделов/темы дисциплины	Краткое описание
<i>Раздел 1. Ставки лекционного блока</i>		
<i>1. Тема 1. Современный рынок туризма и гостиничности.</i>		
1		<ol style="list-style-type: none"> <li>Современное состояние рынка туризма и гостиничности.</li> <li>Основные элементы развития гостиной и российской гостиничной индустрии.</li> <li>Национальный проект «Город и инфраструктура гостеприимства».</li> <li>Цифровизация рынка туризма и гостиничности.</li> <li>Глобальные тренды и их влияние на индустрию гостеприимства.</li> </ol>
2	<i>Тема 2. Государственные аспекты гостиничного дела.</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>История развития гостиничного дела. Факторы развития гостиничного бизнеса.</li> <li>4 вида индустрии гостеприимства. Национальные гостиничные услуги и стандарты.</li> <li>4 модели гостиничности.</li> <li>Инновации гостиниц.</li> <li>Моногородской гостиничные биржи и сети отелей.</li> <li>Конкурентоспособность гостиничных предприятий.</li> </ol>
3	<i>Тема 3. Нормативно-правовое регулирование индустрии гостеприимства.</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Нормативно-правовая база индустрии туризма и гостеприимства.</li> <li>Система государственного регулирования туризма и гостеприимства в Российской Федерации.</li> <li>Основные виды правовой базы гостиничной сферы.</li> <li>Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации.</li> <li>Стандарты гостиничной деятельности.</li> <li>Преференциальные льготы в гостиничной индустрии.</li> </ol>
4	<i>Тема 4. Таксономия и классификация гостиниц в группах сферы размещения.</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Позиции в классификации отелей различного вида размещения.</li> <li>Типология гостиниц в других сферах размещения.</li> <li>Система классификации гостиниц в Российской Федерации.</li> <li>Нормы классификации гостиниц в России.</li> <li>Классификация гостиниц по категориям.</li> </ol>
<i>Раздел 2. Организационные технологии гостиничной индустрии</i>		
5	<i>Тема 5. Организационная структура управления гостиничных предприятий</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Организационная структура управляемых отелей.</li> <li>Основные службы гостиничного предприятия.</li> <li>Союзы управляемых компаний.</li> <li>Службы приема и размещения.</li> <li>Технологии взаимодействия служб гостиничного предприятия.</li> </ol>
6	<i>Тема 6. Архитектурно-планировочные решения и функциональные зоны сферы размещения</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Нормативные регулирующие документы: планировочные решения зон размещения.</li> <li>Экологичные принципы гостиниц.</li> <li>Роли инновационной науки в сфере размещения.</li> <li>Требования к функциональному планированию гостиниц и новых зон размещения.</li> </ol>
7	<i>Тема 7. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и новых зданий</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Изоляция гостиниц: требования к оборудованию гостиниц размещения.</li> <li>Основные требования к инженерным системам гостиниц.</li> <li>Системы жизнеобеспечения гостиниц и новых зданий.</li> <li>Современные гостиницы и новые способы размещения.</li> </ol>

#### 4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Направление разделов/темы дисциплины	Краткое описание
8	<i>Тема 8. Управление качеством гостиничных услуг</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Гостиничные услуги: понятие, обобщение. Термин входит в гостиничный услуг.</li> <li>Управление качеством гостиничных услуг. Платформа отеля в области качества.</li> <li>Применение принципов TQM в гостиничной деятельности.</li> <li>Цикл Денинга в отеле. РМСА. Критерии оценки качества гостиничных услуг.</li> <li>Стандарты гостиничных предприятий (СОГД, Циф. обслуживания гостей в отеле).</li> <li>Мини-отели и их интеграция CRM-системы.</li> </ol>
9	<i>Тема 9. Организация продаж и типы коммерции гостиничного предприятия</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Темы коммерции в рамках гостиничного предприятия. Рынок b2b, b2c, e2g, e2c.</li> <li>Каналы информационных пространств и интеграция их в цифровом туризме рынка.</li> <li>Технологии блокчейна и продажи: блок цепей. Модуль Продажи в ТелеПинг.</li> <li>Задачи ухода за клиентами между гостиницами и туроператорами.</li> <li>Формирование конкурентоспособного гостиничного продукта в интегрированных сервисных пакетах услуг.</li> </ol>
10	<i>Тема 10. Аспекты интеграции деятельности гостиничного предприятия</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Сфера управления доходами в гостиничной деятельности.</li> <li>Динамическое ценообразование. Over-booking.</li> <li>Основные показатели интеграции деятельности гостиничных предприятий: Юни Консалт, Осториус, АДН, БирРАХ, РедРАХ, Double Отельру.</li> <li>Цифровые технологии в управлении доходами отелей и отелей гостиничных сетей.</li> </ol>

В таблице 4.2 представлена распределение тематики практических занятий по дисциплине:

Таблица 4.2

#### Темы практические занятия

№ п/п	Раздел дисциплины:	Темы занятия и его краткое описание
1.1		<p>(П) 1. Гостиничные залы: номера, столовая, залы. Инструменты отработки с коллегами-представителями по заданным темам, обсуждение дискусии, показательные отчеты (анализический доклад-рекомендация).</p>
1.2	<i>Раздел 1. Основы гостиничного дела</i>	<p>(П) 2. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации (занятие). Решение задач-игр по предоставлению гостиничных услуг.</p>
1.3		<p>(П) 3. Классификация гостиниц, в других сферах размещения (функциональный гемини).</p>
1.4		<p>(П) 4. Требования к персоналу стабильности реализации: как соответствовать требованиям работодателя (игра-игра).</p>
1.5	<i>Раздел 2. Организация деятельности гостиничных предприятий</i>	<p>(П) 5. Система менеджмента качества гостиничного дела (сертификация).</p>
1.6		<p>(П) 6. Формирование конкурентоспособного гостиничного продукта (исследование рабочих групп).</p>
1.7		<p>(П) 7. Рынок гостиничных компаний: деятельность отелей (разделы отель-школы).</p>

#### 4.1.3. Лабораторные занятия – не предусмотрены учебным планом

#### 4.1.4. Самостоятельная работа студентов

В таблице 4.4 представлена распределение самостоятельной работы студента по разделам занятий.

Таблица 4.4

##### Самостоятельная работа студентов

Раздел занятий	Вид самостоятельной работы студента (СРС)
Раздел 1. Основы гостиничного бизнеса	Проработка лекционного материала (темы 1-4), подготовка к практическим занятиям 1-3; интерактивные симпозиумы-дискуссии, ролевые игры-игры, выполнение гостиничного домашнего задания. Вопросы в самодиагностике, темылокации-презентаций, темы кейс-задач, выполнение заданий содержатся в ФОС по дисциплине.
Раздел 2. Организация деловых и социальных мероприятий	Проработка макетного материала (темы 5-10), подготовка к практическим занятиям 4-6: ролевые игры, конференции, практические работы в группах, ролевые кейс-задачи. Задания к ролевой игре, темылокации-презентаций, проектов, тематические кейс-задачи содержатся в ФОС по дисциплине.
Разделы 1-2	Написание курсовой работы. Тематика содержится в ФОС по дисциплине.

#### 4.1.5. Интерактивные формы занятий:

Количество занятий в интерактивной форме для студентов ОФО составляет 14 часов (из табл. 4.5).

Таблица 4.5

##### Тематика и виды занятий по студентам, проводимые в интерактивной форме

Вид учебной нагрузки	Тема занятия	Вид интерактивного занятия	Объем в часах
Практическое занятие:	ПЗ 1. Гостиничное дело: языка, хотелинга, шоура. Мастерство студентов с докладами-презентациями по заданным темам, обсуждение вопросов, выявление лидеров (интерактивный симпозиум-дискуссия)	Интерактивный симпозиум-дискуссия	2
Практическое занятие:	ПЗ 2. Презентация гостиничных услуг в Нижегородской Федерации (развитие). Решение кейс-задач не предоставление гостиничных услуг.	Симпозиум-презент	2
Практическое занятие:	ПЗ 3. Клиентификация гостиниц и других средств размещения (интерактивный семинар)	Интерактивный семинар	2
Практическое занятие:	ПЗ 4. Требования к первичной службе санитарии как определяющие требования работников гостиниц (развитие языка)	Ролевая игра	2
Практическое занятие:	ПЗ 5. Система менеджмента качества гостиничных услуг (конференция)	Конференция	2
Практическое занятие:	ПЗ 6. Формирование конкурентоспособности гостиничного продукта (презентация работах групп)	Доклады-презентации работах групп	2
Практическое занятие:	ПЗ 7. Риски операционной деятельности отеля (решение кейс-задач)	Симпозиум-презент	2
Итого			14

#### 4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение занятий

##### 4.2.1. Литература

- Друм Т. А. Организация гостиничного бизнеса : учебник-пособие / Друм Т. А., Денисова Н. И. - Москва : Менедж, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 400 с. - 978-5-9376-0176-4. - URL: <https://minion.com/catalog/product/919096> (дата обращения: 04.05.2020). - Режим доступа: для авторов, пользователей. - Текст: электронный.
- Бланц, М. А. Бронирование гостиничных услуг : учебник для студ. учреждений сред проф. образования / М. А. Бланц. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Академия, 2016. - 346 с. - Текст: электронственный.
- Котлер, Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм : учебник для студентов кузни / Ф. Котлер, Да. Блуин, Да. Мейерсон, пер. с англ. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2005. - 1071 с. - (Серия «Ларинский учебник»). - 978-5-238-01263-6. - Текст: электронный.
- Кудров, А. С. Гостиничное дело : учебник избран. / А. С. Кудров. - Москва : Дашков и К, Альянс Эд. Медиа, 2018. - 328 с. - 978-5-294-00744-8. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/904.html> (дата обращения: 04.05.2020). - Режим доступа: для авторов, пользователей. - Текст: электронный.
- Уокер Джон. Развитие в гостеприимстве : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 10103 «Социально-культурный сервис и туризм», 10102 «Туризм» / Уокер Р. Джон ; пер. В. И. Бирюкова. - 4-е изд. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 733 с. - 978-5-238-01390-3. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/11747.html> (дата обращения: 04.05.2020). - Режим доступа: для авторов, пользователей. - Текст: электронный.
- Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л. И. Смирнова, В. А. Зеленкова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Липанова. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 320 с. - (Высшее образование: Бизнес-школы). - URL: <http://minion.com/catalog/product/1023718> (дата обращения: 04.05.2020). - Режим доступа: для авторов, пользователей. - Текст: электронный.
- Уоррен, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности : учебное пособие / Р. Н. Уоррен, Н.Л. Анник. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 136 с. - (Высшее образование: Бизнес-школы). - ISBN 978-5-12273725004. - 26000 978-5-16-012496-4. - URL: <https://minion.com/catalog/product/1082438> (дата обращения: 04.05.2020). - Режим доступа: для авторов, пользователей. - Текст: электронный.
- Шлейхельц, В. И. Современные гостиничные технологии : монография / В. И. Шлейхельц, В. А. Неструев ; под ред. В. И. Шлейхельца. - Платформа : Новосибирский государственный гуманитарный университет, 2014. - 170 с. - 978-5-7782-2524-4. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/91024.html> (дата обращения: 04.05.2020). - Режим доступа: для авторов, пользователей. - Текст: электронный.
- Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг : учебник для студентов учреждений высшей образования, обучающихся по направлению "Гостиничное дело" / Н. Ю. Арбузова. - 4-е изд., испр. - Москва : Академия, 2014. - 222, [1] с. : табл. - (Бакалавриат) (Высшее профессиональное образование. Туризм). - ISBN 978-5-4468-0652-2. - Текст: электронный.
- Борисова, Н. Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии : учебно-методическое пособие / Н. Л. Борисова. - Москва : Московский педагогический государственный университет, 2018. - 192 с. - 18000 978-5-4263-0663-9. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/97791.html> (дата обращения: 04.05.2020). - Режим доступа: для авторов, пользователей. - Текст: электронный. - Загл. с экрана.

### 4.2.2. Стандартные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Перечень современных профессиональных баз данных (СБД) и информационных справочных систем (ИС)

#	Наименование (СБД)
1	Базы данных Европейского общества маркетинга (World Association of Market and Marketing Science Professionals) - <a href="http://www.wamsp.org">www.wamsp.org</a> . Базы данных профессиональной ассоциации СМИ (СоюзРедакторСМИ), подразделение в подразделение «Медиа» - <a href="http://www.srs.ru">www.srs.ru</a> . Лицензионные списки клиентов агентства «Бизнес карт», ЗАО «АСУ-ИнфоТех», «Росийский генеральный регистр производителей товаров» включая, «Независимые производители товаров из регионов России», «Регистр РАУ-Брест». Справочно-информационные базы данных «Цифровой конструктор».
2	Универсальная справочно-информационная система баз данных гербовиков изданий ОOO «ЮНИС». <a href="http://db.yunis.com">http://db.yunis.com</a> . Наша специализация АдГИУ Портал АдГИУ Национализация ИБК
3	Библиотека электронный ресурс] юридико-правовая система Правосудие «КонсультантПлюс» - Москва, [1997-]. - Режим доступа: лицензия для СГУ, ее партнеров - Цел. спектр. Определяет правовой статус правовой приватной информации, распознает и различает правообладателя, публичную практику, физических и юридических консультантов, контракты для юридических организаций, комментарии законодательства, формы документов, предметы юрматериалов практики, международные практики, правовые акты, технические нормы и практика <a href="http://pravus.ru/pravustech.ru">http://pravus.ru/pravustech.ru</a> .
4	Информационное обеспечение «Система ГАРАНТ». В системе ГАРАНТ представлены федеральные и региональные правовые акты, судебная практика, нормы, классификации, юрисдикционные списки, комментарии юристов, концепции и методики юридических профессий изданий, базы этических и образов договоров, международные соглашения, проекты законов. Предоставляет доступ к федеральному и региональному законодательству, комментариям и разъяснениям из научных профессиональных СМИ, нормам и обзорам юридических норм, формам документов, судебной практике, международным договорам и другой юридической информацией. Всего в ее ассортименте более 2,5 млн элементов. В программе представлены словари более 13 000 фамилий, распознавание юридических терминов. <a href="http://pravas.ru/garant">http://pravas.ru/garant</a> .

### 4.2.3. Нормативные документы

- Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» №132-ФЗ от 24.11.1996 (в актуальной редакции) - Доступ свободный по URL: <http://docs.cntd.ru/documents/9032997/>
- Федеральный закон «О передаче власти во Российской Федерации и выхода в Российскую Федерацию» №114-ФЗ от 18.07.1996 (в актуальной редакции) - Доступ свободный по URL: [http://docs.cntd.ru/documents/9027927](http://docs.cntd.ru/documents/9027927/)
- Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 18 ноября 2020 года № 1853. - Доступ свободный по URL: <http://docs.cntd.ru/documents/566351106>.
- Правила о классификации гостиниц. Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 18 ноября 2020 года № 1850. - Доступ свободный по URL: <http://docs.cntd.ru/documents/566419544>.
- Статистика развития туризма в Российской Федерации за период до 2035 года. Утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 20 сентября 2019 г. № 2129-р. Доступ свободный по URL: <http://minin.rg.ru/sites/turist/programmi/fbs/2261648/>
- Национальные стандарты (доступ свободный по URL: <http://nstan.standards.ru>)

- ГОСТ Р 54603-2011 Услуги сферы размещения. Общие требования к обслуживанию персоналу.
- ГОСТ Р 54780-2015 Услуги сферы размещения. Бизнес-услуги. Общие требования.
- Свод правил СП 297.1325800.2016. «Здания гостиниц. Правила проектирования» (утв. приказом Министерства строительства и жилищно-коммунального хозяйства РФ от 20 октября 2016 г. N 72/пр).

### 4.2.4. Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета : базы данных. - Сочи; [2017- ]. - URL: <http://lib.sgu.ru/>[дата обращения: 04.05.2020]. - Текст : электронный.
2. ScienceDirect: научно-техническая база данных / издательство Elsevier. - URL: <https://www.sciencedirect.com/>[дата обращения: 04.05.2020]. - Режим доступа: для авторизованных пользователей. - Текст : электронный.
3. SpringerNature: научно-техническая база данных / SpringerNature Switzerland AG. Ратен@SpringerNature. - URL: <http://www.springernature.com/>[дата обращения: 04.05.2020]. - Режим доступа: для авторизованных пользователей. - Текст : электронный.
4. IPBiblio: электронно-библиотечная система / ЭБС IPBiblio. ООО «Ад Ли Эр Медиа». электронное периодическое издание «ИПБиБиоБиблиоСхоп». - Сергиев, [2010- ]. - URL: <http://www.ipbiblio.su/>[дата обращения: 04.05.2020]. - Режим доступа: для авторизованных пользователей. - Текст : электронный.
5. Эдуконс.com: электронно-библиотечная система / ЭБС Эдукашнс. ООО «Библиотечный центр ИнфоМи». - Москва; [2011-]. - URL: <http://edukons.com/>[дата обращения: 04.05.2020]. - Режим доступа: для интернет-пользователей. - Текст : электронный.
6. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная информационная система / Министерство Культуры РФ. - Москва, [2004-]. - Режим доступа: Интернет[дата обращения: 04.05.2020]. - Режим доступа: для авторизованных пользователей. - Текст : электронный.
7. КоберЛит: научная электронная библиотека старого языка / ООО «Фитнес». - Электронная - Москва, [2014-]. - URL: <http://cyberlit.ru/>[дата обращения: 04.05.2020]. - Текст : электронный.
8. eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека / Компания «Библиотека электронных библиотек» (eLIBRARY.RU). - Москва, [2009-]. - URL: <http://elibrary.ru/>[дата обращения: 04.05.2020]. - Режим доступа: для интернет-пользователей. - Текст : электронный.

#### Периодические издания (электронные версии):

1. Научный журнал «Business Journal of Hospitality» (электронная версия) <http://www.uchebk.ru/jar/>
2. Новости РИА - журнал для специалистов. <http://www.ria.ru/>
3. Гостиничный бизнес | Business Hotel - Статьи о гостиничном бизнесе <http://www.business-hotel.ru/>
4. ProfHotel.ru: Гостиничный бизнес в России. <http://profhotel.ru/>
5. Он-лайн журнал «Горячая линия Туризма» <http://www.hotel-travel.ru/>
6. Журналы электронных газет Гостиницного сектора туриндустрии «БАТА-News» <http://www.tatnews.ru/>

#### Официальные web-сайты:

1. Официальный сайт Всемирной туристской организации UNWTO <http://www.unwto.org>
2. Официальный сайт Федерального агентства по туризму <http://www.rft.ru/>
3. Официальный сайт Российской Системы туризмодостопримечательностей <http://www.rstt.ru/>
4. Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации (РГА) <http://rga.ru/>

3. Официальный сайт Образовательного Сиона Балестрии Гостеприимства (ОСБГ) <http://osbg.ru/>

#### 4.3. Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется в форме письменных домашних заданий, семинаров, выступлений с презентациями, докладами, решения кейс-задач, отдельно определяемые личностные качества студентов (академичность, исполнительность, инициативность) – участие в разных мероприятиях, презентациях рабочих групп, посещение заочных и очно-заочных сессий первоначальных домашних заданий. Формы промежуточной аттестации – зачеты курсовой работы, экзамены.

Содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в компонентах оценочных средств (контролирующие материалы), предназначенный для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС ВО.

Оценочные средства по дисциплине стоят:

- Вопросы к семинарам;
- Письменное домашнее задание;
- Тезисы докладов-презентаций;
- Задания в ролевой игре;
- Кейс-задачи;
- Тематика курсовых работ;
- Тесты;
- Вопросы экзамена;
- Экспериментальные билеты.

Самостоятельная работа над разношкольными заданиями должна привить обучившимся навыки работы со специальной литературой, научить аргументированному изложению своих знаний в убеждающей и письменной форме. Изучение разношкольных источников должны направляться целями краткого комплекса, самоконтроля полученных знаний путем изучения на поставленные вопросы.

#### Тематика курсовых работ

Учебным планом изучения дисциплины «Организация гостиничного дела» предусмотрено написание и защита студентами курсовой работы в семестре 3 по следующим темам (по набору студентов):

1. Рынок гостиничных услуг в РФ и перспективы его развития в современных условиях.
2. Государственное регулирование деятельности гостиничного бизнеса в Российской Федерации.
3. Классификация гостиниц как инструмент повышения качества гостиничных услуг.
4. Клиентоориентированность услуг гостиницы: принципы, факторы и модели (на примере отеля ...).
5. Организация системы управления клиентоориентированием с позиции гостиничного предприятия (на примере отеля ...).
6. Разработка стратегии формирования дальнейшего потребительской в сфере гостиничного бизнеса (на примере отеля ...).
7. Брендинг как инструмент управления конкурентоспособностью гостиничных услуг (на примере отеля ...).
8. Мифология в формировании имиджа гостиничного предприятия.
9. Методы организации и управления гостиничным бизнесом.
10. Инновационные методы стимулирования спроса в гостиничном бизнесе (на примере отеля ...).
11. Стартап в развитии туристической индустрии гостиничного предприятия (на примере отеля ...).

12. Формирование и поддержание корпоративной культуры гостиницы (на примере отеля ...).
13. Специально-профессиональные аспекты управления персоналом гостиницы (на примере отеля ...).
14. Особенности управления персоналом на этапах гостиничного предпринимательства.
15. Концепция персонала гостиницы: выражение, формирование и мониторинг в процессе управления им (на примере отеля ...).
16. Предпринимательская стратегия гостиничных предприятий Краснодарского края.
17. Стратегическое управление гостиничным предприятием (на примере отеля ...).
18. Организация деятельности и стратегия развития малого гостиничного предпринимательства.
19. Совершенствование организационной структуры гостиницы (на примере отеля ...).
20. Оценка эффективности инвестиционного проекта в гостиничном бизнесе.
21. Управление знаниями на гостиничном предприятии как способ повышения конкурентоспособности.
22. Технологии принятия управленческих решений на гостиничном предприятии.
23. Бизнес-планы гостиничного предприятия в современных условиях (на примере отеля ...).
24. Планирование эффективной деятельности гостиничного предприятия в современных условиях.
25. Методы обследования гостей в целях оценки качества обслуживания в гостиничном предприятии (на примере отеля ...).
26. Управление качеством гостиничной услуги (на примере отеля ...).
27. Организация работы инженерно-технических служб гостиничного предприятия и пути повышения ее эффективности (на примере отеля ...).
28. Организация деятельности гостиничной сети.
29. Управление номерным фондом гостиничного предприятия (на примере отеля ...).
30. Использование турагентства в гостинице (на примере отеля ...).
31. Необычные способы маркетинга и привлечения работы бутик-отеля.
32. Совершенствование сервисных технологий на гостиничном предприятии (на примере отеля ...).
33. Анализ качества услуг размещения (на примере отеля ...).
34. Требования системы классификации в гостиницах и их реализация на российском рынке.
35. Страгегия развития современного гостиничного предпринимательства.
36. Повышение конкурентоспособности услуг гостиницы.
37. Организация ресторанных бизнеса в гостинице.
38. Перспективы развития рынка гостиничных услуг в Сочи.
39. Административная деятельность (на примере отеля ...).
40. Современные информационные технологии в гостиничной индустрии.
41. Управление гостиничным предприятием в условиях концепции корпоративного бренда.
42. Переоценка гостиничных услуг как метод привлечения гостей отеля.
43. Ролевые СПА в качестве для усиления привлекательности гостиничного продукта.
44. Ролевые дополнительные услуги и сервисы как инструмент повышения конкурентоспособности отеля.
45. Гостиничный франчайзинг и его роль в формировании рынка гостиничных услуг.
- Вопросы и задания по дисциплине:**
1. Роль и место гостиничной деятельности в турецкой индустрии.
  2. Характеристики мировой гостиничной индустрии и рынка гостиничных услуг.
  3. Рынок гостиничных услуг в России: современное состояние и перспективы развития.
  4. История развития гостиничного дела в мире и в России.
  5. Факторы развития гостиничного бизнеса. Выявление и изучение факторов развития гостиничного бизнеса.
  6. 4 «НХ» индустрии гостеприимства и их влияние на функционирование гостиничной

## литературы:

7. Тенденции развития гостиничного рынка. Четыре модели гостеприимства и их особенности.
8. Нормативно-правовая база гостиничной деятельности.
9. Основные понятия гостиничного дела: «организатор, гостиница, гостиничные услуги». Какие организационно-правовые формы предусмотрены законодательством для ведения гостиничной деятельности?
10. Международные гостиничные правила.
11. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации, действующие с 01.01.2021 г. Основные положения.
12. Взаимодействие потребителя, заявителя и исполнителя при предоставлении гостиничных услуг в Российской Федерации.
13. Информация для потребителя гостиничных услуг: обязательные требования.
14. Виды бронирования гостиничных услуг согласно Правилам предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации, действующим с 01.01.2021 г.
15. Документы, необходимые для заселения в гостиницу на территории Российской Федерации.
16. Регистрация гостей в гостиницах.
17. Заявки в виде из отеля оферты Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации, действующими с 01.01.2021 г.
18. Порядок установления цен на гостиничные услуги. Типы тарифов. Динамическое ценообразование.
19. Способы услуг проживания, расчетный час и условия отмены оплаты.
20. Национальные стандарты на услуги средств размещения.
21. Типология средств размещения в Российской Федерации.
22. Особенности классификации отелей в разных странах.
23. Система классификации гостиниц в Российской Федерации.
24. Порядок классификации гостиниц в России. Аккредитование организаций-специалистов по классификации.
25. Классификация и типология гостиничных номеров.
26. Основные требования к гостиницам категории без звезд и 1-2\*.
27. Основные требования к гостиницам категории 3\*.
28. Основные требования к гостиницам категории 4\*.
29. Основные требования к гостиницам категории 5\*.
30. Организационная структура управления современных гостиничных предприятий;
31. Типы организационных структур, применявшихся в гостиничной деятельности.
32. Элементы структуры управления гостиницей.
33. Основные службы современного гостиничного предприятия.
34. Служба управления инвентарным фондом: структура, функции подразделения.
35. Служба приема и распределения (Front-Office): структура, персонал, выполняемые функции.
36. Служба эксплуатации коммерческого фонда (Ноншвайринг): структура, персонал, выполняемые функции.
37. Сервисная служба: структура, персонал, выполняемые функции.
38. Служба организации дополнительных услуг: структура, персонал, выполняемые функции.
39. Служба организации питания (Food & Beverage): структура, персонал, выполняемые функции.
40. Виды питания в современных отелях.
41. Служба технической поддержки: структура, персонал, выполняемые функции.
42. Служба маркетинга и продаж (коммерческая служба): структура, персонал, выполняемые функции.
43. Административная служба отеля: структура и выполняемые функции.
44. Гостиничные услуги: классификация, особенности, технологии предоставления.
45. Управление качеством гостиничных услуг. Осущество менеджмента качества.

46. Технологии управления качеством услуг в отеле. РОСА.
47. Стандартные операционные процедуры (СОП) в системе управления качеством гостиничных услуг. Описание СОП на примере одной из отелей отеля.
48. Типы коммерции и рынок гостиничного предпринимательства.
49. Каналы продаж гостиничных услуг на современном рынке туризма.
50. Организация продаж гостиничных услуг в сегменте travel.
51. Условия сотрудничества гостиницы с туроператорами. Бюджетирование гостиничного фонда.
52. Основные показатели гостиничного бизнеса: Высота Коэффициент, АДК, RevPAR, RevPAC, Driftle Основные.
53. Административно-планировочные решения в гостиничной деятельности и информационная база проектирования и строительства гостиниц.
54. Требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения.
55. Инженерно-технические оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения.
56. Международные гостиничные сети. Эффективность гостиничных сетей.
57. Мировые гостиничные бренды и их роль в развитии индустрии гостеприимства.
58. Профессиональные ассоциации и международные организации в сфере туризма и гостеприимства.
59. Способы обратной связи с потребителями гостиничных услуг. История гостя и его значение. CRM-системы.
60. Системы внутреннего контроля гостиничных предприятий.

## 8. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

### 8.1 Методические рекомендации обучаемым по изучению дисциплины

Методика изучения творческого курса «Организация гостиничного дела» предполагает занятиями с лекциями, семинарами и дополнительной литературой и ее изучением.

Работа студентов с литературой за дисциплину направлена на углубленное изучение основных тем, рассмотренные на практические занятиях, а также на изучение тем, не освещенных в ходе лекционных занятий.

Учебно-методические материалы по подготовке практических занятий в ПДД, предполагают изучение по каждому разделу в соответствии с программой дисциплины и последовательностью изучения курса. Выделются следующие разделы:

1. Основы гостиничного дела.
2. Организация деятельности гостиничного предприятия.
3. Каждом разделе даны:
  - 1) учебно-методические материалы лекционного курса, включющие звоне лекции по каждой изучаемой теме, вопросы и задания для самоконтроля, список основной и дополнительной литературы;
  - 2) учебно-методические материалы по подготовке практических занятий, содержащие темы занятий с указанием поисковых запросов на рассмотрение, задания для самостоятельной работы, краткие тезисы по теме, учебно-методические материалы по теме, планы упражнений для выполнения заданий и самопроверки. Выполнение упражнений дает возможность студентам глубже усвоить изученный материал, применять полученные знания на практике, вырабатывать практические умения и навыки организации гостиничной деятельности в процессе обсуждения каждой темы/материала.

При each теме практикуется к выполнению заданий для самоконтроля, студентам необходимо изучить рекомендуемую по каждой теме литературу. Общий список учебной, учебно-методической и научной литературы представлен в отдельном разделе комплекса Библиотека пособий, указанных в списке, имеется в библиотеке СГУ. Кроме того, в списке имеются ссылки на сайты, содержащие полезный для изучения материала из различных разделов интернета и включенным курсом лекций/теме узкими путеводителями и дополнительной литературе.

Приемы студентыдают экзамен по дипломике, в рабочую программу входит Перечень вопросов по подготовке к практической аттестации, а также тематика курсовых работ.

При изучении каждого из разделов следует обратиться на лекции преподавателя и рекомендованную литературу, а также формировать опорные знания на практических занятиях и при выполнении домашних работ. В случае необходимости обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данную дипломную.

#### **Методические указания студентам по подготовке к практическим занятиям**

Практические занятия являются одной из форм проявления групповых занятий со студентами, вносящей главный вклад в более глубокое усвоение обучающимися теоретического материала, развития у них умения систематизированной работы с научной и учебной литературой для самостоятельного изучения новых знаний, приобретения новых публичных мастерств, ведения дискуссий и т.д. Самостоятельная работа студентов по подготовке к практическим занятиям имеет рецензируемый и инновационно-исследовательский характер. Предварительная подготовка студентов к занятиям и активная работа в аудитории в ходе занятия будет способствовать успешному овладению навыками активного общения в профессиональной среде, представлению проектов туриндустрии деятельности, продвижению туристской продукции.

Приходя к практическому занятию, студент должен ознакомиться с вопросами, выносимыми на обсуждение, а также с перечнем рекомендованной литературы. Затем суть обсуждаемых проблем изучается с использованием рекомендованных учебников, научной и специальной литературы.

Информация, полученная из литературы, следует внимательно фиксировать в эссе или конспектах, что, с одной стороны, способствует ее лучшему усвоению и запоминанию, а с другой упрощает последующую подготовку к занятию. При изложении нового материала следует четко ее оформливать для последующего получения ответа на них у преподавателя. Усвоение существенной проблемы, следует проуметь перед ее вступлением при выступлении на практическом занятии, указав ее со своей будущей профессиональной деятельности. Во время практического занятия осуществляется следящий контроль за самостоятельной работой студентов.

Каждое практическое занятие предполагает выполнение студентами домашнего задания, написанного индивидуально или в группе, результаты которого должны быть представлены в виде:

- доклада-презентации;
- устного ответа;
- письменного отчета.

Список основной и дополнительной литературы, электронных ресурсов, периодических изданий, рекомендованных студентам для подготовки к практическим занятиям, лабораторным работам, при выполнении домашних заданий, написании курсовой работы по дипломике, приведен в разделе 4 Рабочей программы диплома.

#### **5.2 Организация самостоятельной работы обучающегося по дипломике**

Методические указания по выполнению дипломных заданий (подготовка презентаций)

Работу над презентацией начинают в следующий последовательности:

- выбор темы;
- выбор и получение литературы;
- составление плана сообщения (презентации);
- написание сообщения (подготовка презентации).

Выбор темы. Тема для изображения или презентации выбирается студентом самостоятельно из предложенного списка и согласуется преподавателем.

Подбор и изучение литературы. Литература для написания сообщения подбирается с учетом сформулированных темы. Данные должны быть, поскольку это конспекты, изложены в соответствующими текущей экономической ситуацией. Рекомендующие источники по каждому разделу представлены в разделе 4 РПД.

Составление плана и написание сообщения (подготовка презентации). Составление (перечисление) должно состоять из следующих частей: краткий обзор темы, терминология, содержание проекта (разработки), собственные выводы и предложения.

Краткий обзор темы подразумевает ее раскрытие и изложение основных моментов, приведение статистических данных, изображение различного количества числа графиков, диаграмм, схем. Плюс, чтобы использовать информацию изложенной основной сформулированную тему. Основное внимание акцента не требуется делать на изложении материала и варягов излагать информацию, основанную на нескольких источниках, ученик формулирующий собственные выводы и предложения, дата написано различным подзаголовкам по выбранной теме. Помимо этого, основными критериями считаются ясность последовательность, логичность, убедительность и четкость изложенной информации.

Требования к презентации: использование индивидуальных изображений, актуальных материалов, грамотный подбор оформления изображений для лучшего представления материала. Выступление на презентации не должны дублировать текст на слайдах. Слайды должны иллюстрировать излагаемый материал и должны представлять результаты исследований автора или разработки проекта. При подготовке презентаций, связанных с разработкой проектов туристской деятельности, следует обязательно использовать изображения предлагаемых листинций, объектов размещения, видов обслуживания. Используемые расчеты следует сдавать в таблицы для наглядности представления. Необходимо помнить, что в современных условиях представления является одним из наиболее потребительских профессиональных способов представления информации (продукта, проекта) в профессиональной среде. Поэтому умение правильно подготавливать и проводить презентации на высоком профессиональном уровне является важным навыком будущего бакалавра по направлению №3.03.03 «Бизнес-администрирование».

Требования к оформлению письменного отчета: объем письменного отчета не должен превышать 4-5 страниц формата А4, не считая титульного листа и списка литературы, шрифт 12, интервал 1,5. Титул оформляется шрифтом.

#### **5.3 Особенности организации дипломов**

Представление дипломов ведется в форме лекционных и практических занятий. Проведение всех видов занятий (лекционные, практические, лабораторные и т.д.) при преподавании дипломации, прохождение консультаций, промежуточные и текущие аттестации возможны в применении электронной обучения в дистанционных образовательных технологиях. Преподавание дипломы ведется с применением следующих видов обративательных технологий:

- Информационно-коммуникационные технологии: использование ПО общего назначения и комплекса презентационной техники согласно п.5 настоящей Рабочей программы для проектирования презентаций на практических занятиях, использование электронных образовательных ресурсов (электронные википедии Методических рекомендаций, размещенные на сайте СГУ, электронные экраны рекомендованных периодических изданий, материалы официальных сайтов, указанные в п.4 настоящей Рабочей программы) при подготовке к практическим занятиям.

- Работа в командах: совместная работа студентов в группе при выполнении групповых домашних заданий и подготовке к ролевым играм в выполнении лабораторных работ согласно приложению к условиям изучения диплома.

- Ролевая игра: организацию и прохождение ролевых игр для студентов на практические занятия.

- Интерактивный семинар, саммер-дискуссион: обсуждение дипломов и презентаций студентов в виде открытой дискуссии для отработки навыков активного общения в профессиональной среде.

Домашние задания-проекты: самостоятельная работа студентов индивидуальными в работе группами в рамках поставленных задач для достижения определенного практического результата установленной фирмой (программа, документ, проект и т.д.).

#### 5.4 Материально-техническое обеспечение лекции

1. Лекционные занятия: компьютеры с мониторами, презентаторы, изоподиум, освещение проекционной панелий (проектор, экран, компьютерный монитор).
2. Практические занятия: компьютерный зал, проекционная панель (проектор, экран, компьютерный монитор), панель проекционного оборудования (ПД) общего назначения (беспроводные ресиверы, графические планшеты), сканирование ПД.
3. Рабочее место преподавателя, включая мониторы с доступом в Интернет, рабочее место обучающихся, изолированные компьютерами с доступом в Интернет, проекционное для работы в защищенной образовательной среде.
4. Печать лекционного вебинара разработанными программами обработки, в том числе отдельного проекции.

Таблица 8 – Перечень программного обеспечения

№	Название ПО
1	Microsoft Windows
2	Kaspersky Endpoint Security
3	LibreOffice - Бесплатное ПО
4	Архиватор 7-zip
5	Справочно-правовая система Консультант Плюс

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, введение в состав ЗНОС СГУ

Оснащение специальных помещений и помещения для самостоятельной работы включает специализированную мебель, технические средства и наборы демонстрационного оборудования для представления учебной информации: столы и стулья, рабочие места преподавателя, доска меловая, интерактивная доска, проектор, ноутбук.

#### 5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержания обучения в контексте знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине «Организация дополнительного досуга» определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущий и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей инвалидного состояния, индивидуальных возможностей и потребностей здоровья таких обучающихся.

Исходя из инвалидного состояния и состояния здоровья студента-инвалида в студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя оценочные-асторные и рефлексивные методы обучения создания комфортного инвалидного кружка в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, на индивидуальной основе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы занятиями. При этом откорректированы программы деятельности ее инвалида. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность взаимодействия с преподавателем, с тем же с другими обучающимися инвалидами (например, с использованием программы Skype), что способствует изменению группы, направляет учебную группу на индивидуальную работу, обсуждение, приятие группового решения.

На этой стадии процесса для позиционирования инвалида в изучении материала информации специализированной и стартовой с ОВЗ организуется индивидуальная с специализацией различными средствами приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обезпечивается выявление

формата личных материалов (скриншоты экрана), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического обеспечения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуальную, с нарушениями зрения – визуально (например, с использованием программы-супервизора речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости в промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд измерительных средств по дисциплине:

проверяющий оценивать достижение итоговых результатов обучения и уровня сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей Программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (голос, письмо на бумаге, письменные на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предлагаются дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

**43.03.03 Гостиничные дела**  
**бакалавриат**  
**Профиль «Гостиничная деятельность»**

**Аннотация**  
 рабочий программа дисциплины  
**Организация гостиничного дела**  
 дисциплина, формируемая участниками образовательных отечественных  
 форм обучения – очная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	6/144
Цель изучения дисциплины,	Формирование у студентов начальных знаний о гостиницах и характеристики решения рынка гостиничных услуг, нормативно-правовой базе регулирования гостиничной деятельности; теоретических знаний и практические навыки в области организации деятельности гостиничных предприятий.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Современный рынок туризма и гостеприимства Теоретические основы гостиничного дела Нормативно-правовое регулирование индустрии гостеприимства. Технология и классификация гостиниц в других средах размещения Организационная структура управления и службы гостиничного предприятия Архитектурно-планировочные решения и инфраструктуры предпринятия Информационно-техническое обес печение и системы жизнеобеспечения гостиниц и иных сфер размещения. Управление качеством гостиничных услуг Организация продаж и типы коммерции гостиничного предприятия Анализ организованной деятельности гостиничного предприятия
Формируемые компетенции (коды)	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения исследовательских задач ПКУВ-1 Способен организовывать работу по подтверждению соответствия средств размещения государственным правилам классификации ПКУВ-2 Способен организовывать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей
Коды и наименования индикаторов достижения компетенций	УК-1.1 Демонстрирует знание принципов сбора, избора и обобщения информации, методологии системного подхода для решения профессиональных задач УК-1.2 Аналитизирует и систематизирует разнородные данные, применяет процедуры анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности УК-1.3 Применяет новые научные концепции и практической работы с источниками информации, методами принятия решений (ПКУВ-1.1 Работает по внутренним стандартам и регламентам процесса обслуживания на уровне подразделений организаций отрасли сферы деятельности ПКУВ-1.2 Обеспечивает надлежащее разработанных стандартов и регламентов обслуживания на уровне подразделений организаций отрасли сферы деятельности ПКУВ-1.3 Организует работу за исполнителей и организовывает процедуры соответствия действующими общегосударственным стандартам

в целях сертификации на уровне подразделений организаций отрасли сферы деятельности  
 ПКУВ-2.1 Организует предоставление на основе нормативно-правовых актов и соответствия системы классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений  
 ПКУВ-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса  
 ПКУВ-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей

Наименование дисциплины	Математика
направленность для решения данной дисциплины	Информатика Оценки делового этикета в индустрии гостеприимства
Образовательные технологии	Информационно-коммуникационные технологии, работа в командах, онлайн-игры, интерактивный-онлайн, презентации документов, решение кейс-задач, тренинг, дистанционные образовательные технологии
Форма практической аттестации	Курировать работу, экзамены