

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



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Технологии гостиничной деятельности**

Шифр и направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Профиль подготовки бакалавра Гостиничная деятельность

Форма обучения очная

Выпускающая кафедра Гостиничного и ресторанного бизнеса

Кафедра-разработчик рабочей программы Гостиничного и ресторанного бизнеса

Год набора — 2019 г.

Семестр	Трудоем- кость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лабора- т. занятия, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	КРЗ	Форма промежу- точного контроля (экс./зачет)
<b>ОФО</b>								
4	72/2	14	14	-	44	-	-	Зачет
5	144/4	14	28	-	75	+	-	Экзамен (27)
<b>Итого:</b>	<b>216/6</b>	<b>28</b>	<b>42</b>	<b>-</b>	<b>119</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	

Сочи 2019г.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++ (приказ от 08.06.2017 N 515) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Рабочую программу составили:  
Григорян Ц.А., доцент, к.э.н.



Согласовано:

Руководитель ОПОП \_\_\_\_\_ Корягина Е.В.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА**  
на заседании кафедры гостиничного и ресторанного бизнеса

Протокол № 1 от «29» 08 2019г.

Заведующая кафедрой \_\_\_\_\_ д.э.н., доцент Корягина Е.В.



Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления  
43.03.03 «Гостиничное дело»

Протокол № 4 от 29 08 2019г.

Председатель УМСН \_\_\_\_\_



Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям

Отдел качества образования и методического  
обеспечения \_\_\_\_\_



## РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2020/2021 учебный год, протокол №1 заседания кафедры от 31.08.2020г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:

5.3 Особенности преподавания дисциплины

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Заведующий кафедрой

  
подпись

  
ФИО

Рабочая программа переутверждена на 2021/2022 учебный год, протокол №1 заседания кафедры от 30.08.2021г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:



Заведующий кафедрой

  
подпись

  
ФИО

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_\_»\_\_20\_\_г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ВНОСИМЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИН

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол № 10 заседания кафедры от «11» июля 2022 г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

На основании распоряжения ректора № 243-р, от 06.07.22 г. в рабочую программу дисциплины внесены изменения – Профессиональные компетенции установленные вузом (ПКУВ) на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников считать Профессиональными компетенциями определенными организацией самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (ПК).

ПКУВ-2 считать ПК-2;

Заведующий кафедрой

  
подпись

Сердюкова Н.К.  
ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202\_/202\_ учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202\_/202\_ учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
ФИО

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО	6
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.1 Тематический план дисциплины	9
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	20
4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине	21
5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	23
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины	23
5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) по дисциплине	24
5.3 Особенности преподавания дисциплины	24
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины	25
5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.	25
Приложение. АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	27

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1 Цели освоения дисциплины** – подготовка специалистов, на основе усвоения широкого спектра знаний о своей профессии, связанных с организацией производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения. Развитие личностно - управленческих качеств, свойственных специалисту по гостиничному делу, и умение их использовать в практической деятельности.

### **1.2 Задачи изучения дисциплины:**

1. усвоение студентами основ организации и планирования производственно-технологической деятельности гостиниц;
2. овладение навыками управления структуры персонала и координации функциональных подразделений гостиницы;
3. изучение основ гостиничной деятельности как организации труда и распределения задач;
4. приобретение комплекса знаний о состоянии и перспективах развития рынка гостиничных услуг;
5. овладение технологическими навыками организации процесса гостиничного обслуживания;
6. приобретение комплекса знаний о принципах организации работы подразделений гостиничного предприятия.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП НАПРАВЛЕНИЯ

Учебная дисциплина «Технологии гостиничной деятельности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность».

Освоение дисциплины происходит в четвертом и пятом семестре.

Компетенции, формируемые у студентов при изучении учебной дисциплины, востребованы при изучении таких дисциплин учебного плана как:

«Технологии продвижения и продаж в гостиничном бизнесе», «Управление и развитие курортных объектов размещения», «Организация гостиничного дела».

В таблице 1 приведены межпредметные связи дисциплины.

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
<i>Универсальные компетенции</i>			
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Философия Организация гостиничного дела	Технология продвижения и продаж в гостиничном бизнесе Управление и развитие курортных объектов размещения
<i>Профессиональные компетенции установленные ВУЗом (ПКУВ)</i>			
	ПКУВ-2 Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и учетом запросов потребителей	Организация гостиничного дела Основы международного протокола	Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Реклама и PR в индустрии гостеприимства. <i>Имиджелогия</i> Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства Организация барно-

		го дела Организация рестора- нного дела
--	--	---

### 3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к результатам освоения дисциплины представлены в виде таблицы 2.

Таблица 2

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
<i>Универсальные компетенции, разработанные вузом</i>			
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1.. Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методологии системного подхода для решения профессиональных задач	З-УК-1.1.: принципы и методы решения поставленных задач У-УК-1.1.: организовывать процесс поиска и оформления информации Н-УК-1.2.: навыками организации процесса сбора и упорядочения информации с учетом поставленных задач, учитывая нормативно-правовые акты.
		УК-1.2. Анализирует и систематизирует разнородные данные, осуществляет процедуры анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности	З-УК- 1.2.: основы анализа при систематизации данных У-УК-1.2.: рассматривать возможные варианты определения проблем, их решения, на основе анализа и систематизации информации Н-УК-1.2.: навыками разработки решений поставленных задач, путем отбора и проверки исходных данных.
		УК-1.3. Применяет навыки научного поиска и практической работы с источниками информации; методами принятия решений	З-УК-1.3.: нормативно-правовую базу процесса обслуживания потребителя У-УК-1.3.: применять нормативно-правовую базу в процессе обслуживания потребителя и определения стратегии предприятия индустрии гостеприимства с учетом норм этики и этнических различий потребителя и работника Н-УК-1.3: навыками применения нормативно-правовой базы в разработке стратегии предприятия индустрии гостеприимства и процесса обслуживания
<b>Профессиональные компетенции установленные ВУЗом (ПКУВ)</b>			

Техно- логии	ПКУВ-2 Способен организо- вать про- цесс об- служива- ния на основе норма- тивно- правовых актов и учетом запросов потреби- телей	ПКУВ-2.1. Организует гости- ничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений	<b>З-ПКУВ-2.1.</b> – нормативно-право- вые акты и систему классификации гостиниц и других средств разме- щения <b>У-ПКУВ-2.1</b> – организовать про- цесс гостиничного обслуживания на основе нормативно-правовых ак- тов и соответствия системе класси- фикации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделе- ний <b>Н-ПКУВ-2.1</b> – навыками организа- ции гостиничного обслуживания
		ПКУВ-2.2 Разрабатывает вну- тренние регламенты и стан- дарты обслуживания на уров- не подразделений гостинич- ного комплекса	<b>З-ПКУВ-2.2</b> – процедуры фор- мирования внутренних регламен- тов и стандартов обслуживания на уровне подразделений гостинично- го комплекса <b>У-ПКУВ-2.2</b> – использовать и оце- нивать процедуры формирования внутренних регламентов и стан- дартов обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса <b>Н-ПКУВ-2.2</b> – навыками разра- ботки стандартов обслуживания на уровне подразделений гостинично- го комплекса
		ПКУВ-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением со- трудниками подразделений средств размещения требова- ний нормативно-правовых ак- тов в процессе обслуживания потребителей	<b>З-ПКУВ-2.3</b> – процедуры контроля требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания по- требителей <b>У-ПКУВ-2.3</b> – организовать контроль за выполнением сотру- дниками подразделений средств раз- мещения требований нормативно- правовых актов <b>Н-ПКУВ-2.3</b> – навыками обеспече- ния функционирования системы внутреннего контроля в процессе обслуживания потребителей

## 4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Тематический план дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины «Технология гостиничной деятельности» составляет: 6 зачетных единицы, 216 часов (4 и 5 семестр). Распределение часов согласно УП направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»:

4 семестр

№ раздела	Наименование Темы дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы (ОФО)				
		Всего (ОФО)	Лекции (ОФО)	Практические	СРС(ОФО)	Контроль
1.	Предмет, задачи, место и роль дисциплины «Технологии гостиничной деятельности»	12	1	1	10	
2.	Формирование и развитие мирового и отечественного гостиничного хозяйства	12	1	1	10	
3.	Международная и отечественная классификация гостиниц и других средств размещения	12	3	3	10	
4.	Гостиничная деятельность как средство размещения капитала	12	3	3	10	
5.	Информационные технологии в гостиничной деятельности	12	3	3	2	
6.	Правовые аспекты гостиничной деятельности	12	3	3	2	
	<b>Зачет</b>					
<b>ИТОГО</b>		<b>72</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>44</b>	

5 семестр

№ раздела	Наименование Темы дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы (ОФО)				
		Всего (ОФО)	Лекции (ОФО)	Практические занятия(ОФО)	СРС(ОФО)	Контроль
1.	Стратегия управления в гостиничной деятельности	13	1	5	6	
2.	Технология управления конкурентоспособностью гостиничного предприятия	13	1	5	6	
3.	Технология управления рисками в гостиничной деятельности	13	3	5	6	
4.	Технология управления качеством в гостиничной деятельности	14	3	5	7	
5.	Технология управления трудовыми процессами в гостиничной деятельности	14	3	4	7	
6.	Технология управления безопасностью в гостиничной деятельности	14	3	4	7	
	<b>Курсовая работа</b>	36			36	
	<b>Экзамен</b>	27				27
<b>ИТОГО</b>		<b>144</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>75</b>	

#### 4.1.1 Лекционные занятия

4 семестр 14 часов

№ п/п	Раздел дисциплины	Объем, часов (ОФО)	Краткое содержание занятия	Формируемые Знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1.	Предмет, задачи, место и роль дисциплины «Технологии гостиничной деятельности»	1	1.1. Предмет дисциплины «Технология гостиничной деятельности». 1.2. Задачи дисциплины «Технология гостиничной деятельности» 1.3. Роль дисциплины «Технология гостиничной деятельности» в подготовке бакалавров гостиничной индустрии.	3-УК-1.1 3-УК-1.2 3-УК-1.3 3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	1,4,6
2.	Формирование и развитие мирового и отечественного гостиничного хозяйства	1	2.1. Этапы становления гостиничного хозяйства в России и за рубежом. 2.2. Основные тенденции развития современной мировой гостиничной индустрии. 2.3. Основные тенденции развития современной отечественной гостиничной индустрии.	3-УК-1.1 3-УК-1.2 3-УК-1.3 3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	1, 4, 6, 9
3.	Международная и отечественная классификация гостиниц и других средств размещения	3	3.1. Национальные системы классификации. 3.2. Классификация средств размещения по ВТО. 3.3. Общие классификационные признаки. 3.4. Система классификации, цели и задачи, требования и этапы классификации гостиниц и других	3-УК-1.1 3-УК-1.2 3-УК-1.3 3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	2, 3

			<p>средств размещения в РФ. Общие положения. Определения. Основные цели. Область распространения системы и объектов, классифицируемых в системе. Основные требования.</p> <p>3.5. Организационная структура системы и функции ее участников.</p> <p>3.6. Формы документов, установленные в системе.</p> <p>3.7. Порядок рассмотрения апелляций.</p>		
4.	Гостиничная деятельность как средство размещения капитала	3	<p>4.1. Реальные и финансовые инвестиции в гостиничный бизнес.</p> <p>4.2. Источник финансовых средств инвестиций.</p> <p>4.3. Проблемы, затрудняющие вложение капитала в гостиничный сектор экономики в РФ.</p>	<p>3-УК-1.1</p> <p>3-УК-1.2</p> <p>3-УК-1.3</p> <p>3-ПКУВ-2.1</p> <p>3-ПКУВ-2.2</p> <p>3-ПКУВ-2.3</p>	2, 4, 7,8
5.	Информационные технологии в гостиничной деятельности	3	<p>5.1. Направления развития новых информационных технологий.</p> <p>5.2. Информационные системы в структуре мирового и отечественного гостиничного хозяйства.</p>	<p>3-УК-1.1</p> <p>3-УК-1.2</p> <p>3-УК-1.3</p> <p>3-ПКУВ-2.1</p> <p>3-ПКУВ-2.2</p> <p>3-ПКУВ-2.3</p>	2,4,7,8
6.	Правовые аспекты гостиничной деятельности	3	<p>6.1. Основные положения стандартизации в сфере туристско-экскурсионного обслуживания.</p> <p>6.2. Основные положения федерального закона «Об основах туристской деятельности в РФ»</p> <p>6.3. Международная гостиничная конвен-</p>	<p>3-УК-1.1</p> <p>3-УК-1.2</p> <p>3-УК-1.3</p> <p>3-ПКУВ-2.1</p> <p>3-ПКУВ-2.2</p> <p>3-ПКУВ-2.3</p>	2,5,6

			ция. Международные правила предоставления гостиничных услуг.		
Итого:		14			

5 семестр 14 часов

№ п/п	Раздел дисциплины	Объем, часов (ОФО)	Краткое содержание занятия	Формируемые знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1.	Стратегия управления в гостиничной деятельности	1	1.1. Анализ стратегических проблем гостиничного хозяйства. 1.2. Стратегический анализ издержек гостиничного хозяйства. 1.3. Стратегия достижения конкурентных преимуществ гостиничного хозяйства.	3-УК-1.1 3-УК-1.2 3-УК-1.3 3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	1,2,5
2.	Технология управления конкурентоспособностью гостиничного предприятия	1	Изучение вопросов выездного занятия: 2.1. Формы и интенсивность конкуренции в отрасли. 2.2. Ключевые факторы успеха в конкурентной борьбе в гостиничной деятельности. 2.3. Критерии оценки конкурентоспособности гостиничного хозяйства. 2.4. Методы оценки конкурентоспособности потенциала гостиничного хозяйства.	3-УК-1.1 3-УК-1.2 3-УК-1.3 3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	1,6,7
3.	Технология управления рисками в гостиничной деятельности	3	3.1. Цели и задачи управления рисками в хозяйственной деятельности гостиничных предприятий. 3.2. Основные виды рисков в гостиничном хозяйстве.	3-УК-1.1 3-УК-1.2 3-УК-1.3 3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	1,2,7,8
4.	Технология управления каче-	3	Изучение вопросов выездного занятия :	3-УК-1.1 3-УК-1.2	1,4,6

	ством в гостиничной деятельности		4.1. Модель управления качеством гостиничных услуг. 4.2. Система управления качеством в гостиничной деятельности. 4.3. Программа повышения качества обслуживания в гостиничном предприятии.	3-УК-1.3 3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	
5.	Технология управления трудовыми процессами в гостиничной деятельности	3	Изучение вопросов выездного занятия : 5.1 Качественные и количественные характеристики труда. 5.2. Нормирование труда: методологическая основа и принципы нормирования труда. 5.3. Принцип прогрессивности норм. 5.4. Нормы времени и нагрузки. 5.5. Нормообразующие факторы и основные этапы расчетов нормативов. Хронометраж. Фотохронометраж.	3-УК-1.1 3-УК-1.2 3-УК-1.3 3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	1,4,6,9
6.	Технология управления безопасностью в гостиничной деятельности	3	6.1 Системы контроля доступа в помещении гостиниц. 6.2. Обеспечение пожарной безопасности. 6.3. Охрана труда в гостиничном предприятии.	3-УК-1.1 3-УК-1.2 3-УК-1.3 3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	2,3
Итого:		14			

#### 4.1.2 Практические занятия

4 семестр 14 часов

№ п/п	Тема дисциплины	Объем, часов (ОФО)	Краткое содержание занятия	Формируемые знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1	Предмет, задачи, место и роль дисциплины «Технологии гостиничной дея-	1	Устный опрос: 1. Миссия гостиничного хозяйства. 2. Философия управ-	У-УК-1.1 У-УК-1.2 У-УК-1.3	2,4,7,6

	тельности»		ления и организации гостиничной деятельности. 3. Стратегические, тактические и оперативные цели и задачи в гостиничной деятельности.	Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3	
2	Формирование и развитие мирового и отечественного гостиничного хозяйства	1	Обсуждение вопросов: 1. Тенденции развития мировой индустрии гостеприимства. 2. Развитие индустрии гостеприимства в РФ.	У-УК-1.1 У-УК-1.2 У-УК-1.3 Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3	2,5,6
3	Международная и отечественная классификация гостиниц и других средств размещения	3	Изучение документации по вопросам: 1. Порядок проведения работ по классификации. 2. Методика оценки соответствия гостиниц и других средств размещения на соответствующие категории.	У-УК-1.1 У-УК-1.2 У-УК-1.3 Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3	1,2,5
4	Гостиничная деятельность как средство размещения капитала	3	Устный опрос: 1. Вложение капитала в гостиничный сектор экономики в РФ. 2. Региональные инвестиционные проекты в индустрии гостеприимства.	У-УК-1.1 У-УК-1.2 У-УК-1.3 Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3	1,6,7

5	Информационные технологии в гостиничной деятельности	3	Обсуждение вопросов лекции: 1. Современные гостиничные компьютерные системы. 2. Опыт применения компьютерных систем в индустрии.	У-УК-1.1 У-УК-1.2 У-УК-1.3 Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3	1,2,7,8
6	Правовые аспекты гостиничной деятельности	3	Устный опрос: 1. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ. 2. Правила технической эксплуатации гостиниц и их оборудования.	У-УК-1.1 У-УК-1.2 У-УК-1.3 Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3	
Итого:		14			

5 семестр 28 часов

№ п/п	Тема дисциплины	Объем, часов (ОФО)	Краткое содержание занятия	Формируемые знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1	Стратегия управления в гостиничной деятельности	5	Обсуждение вопросов выездного занятия: 1. Стратегии поведения гостиничного хозяйства в конкурентной среде. 2. Реализация стратегий на примере отечественных гостиниц.	У-УК-1.1 У-УК-1.2 У-УК-1.3 Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3	1,2,5
2	Технология управления кон-	5	Изучение вопросов лекции:	У-УК-1.1	1,2

	курентоспособностью гостиничного предприятия		<p>1. Многоугольник конкурентоспособности.</p> <p>2. Расстановка конкурентных сил.</p>	<p>У-УК-1.2 У-УК-1.3 Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3</p>	
3	Технология управления рисками в гостиничной деятельности	5	<p>Обсуждение вопросов выездного занятия:</p> <p>1. Методы анализа и способы разработки антикризисных мероприятий в гостиничном хозяйстве.</p> <p>2. Управление рисками.</p>	<p>У-УК-1.1 У-УК-1.2 У-УК-1.3 Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3</p>	1,5
4	Технология управления качеством в гостиничной деятельности	5	<p>Устный опрос:</p> <p>1. Повышение качества гостиничных услуг.</p> <p>2. Виды программ повышения качества.</p>	<p>У-УК-1.1 У-УК-1.2 У-УК-1.3 Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3</p>	1,3
5	Технология управления трудовыми процессами в гостиничной деятельности	4	<p>Изучение процедур:</p> <p>1. Нормирование труда.</p> <p>2. Разработка бюджета рабочего времени персонала.</p>	<p>У-УК-1.1 У-УК-1.2 У-УК-1.3 Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1</p>	1,2

				Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3	
6	Технология управления безопасностью в гостиничной деятельности	4	Устный опрос по теме выездного занятия: 1. Техника безопасности в гостиничной деятельности. 2. Основные правила техники безопасности.	У-УК-1.1 У-УК-1.2 У-УК-1.3 Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3	1,2
Итого:		28			

#### 4.1.3 Лабораторные занятия Учебным планом не предусмотрены

#### 4.1.4 Самостоятельная работа студента

4 семестр 44 часа

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Объем, часов (ОФО)	Вид СРС	Формируемые знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1.	Предмет, задачи, место и роль дисциплины «Технологии гостиничной деятельности»	10	Подготовка докладов	3-УК-1.1 3-УК-1.2 3-УК-1.3 У-УК-1.1 У-УК-1.2 У-УК-1.3 Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3	1,2,5
2.	Формирование и развитие мирового и отечественного гостиничного	10	Работа с конспектами	3-УК-1.1 3-УК-1.2 3-УК-1.3	1,2

	ничного хозяйства			У-УК-1.1 У-УК-1.2 У-УК-1.3 Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 З-ПКУВ-2.1 З-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3	
3.	Международная и отечественная классификация гостиниц и других средств размещения	10	Анализ литературы	З-УК-1.1 З-УК-1.2 З-УК-1.3 У-УК-1.1 У-УК-1.2 У-УК-1.3 Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 З-ПКУВ-2.1 З-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3	1,5
4.	Гостиничная деятельность как средство размещения капитала	10	Подготовка доклада	З-УК-1.1 З-УК-1.2 З-УК-1.3 У-УК-1.1 У-УК-1.2 У-УК-1.3 Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 З-ПКУВ-2.1 З-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3	1,3

				У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3	
5.	Информационные технологии в гостиничной деятельности	2	Работа с конспектами	3-УК-1.1 3-УК-1.2 3-УК-1.3 У-УК-1.1 У-УК-1.2 У-УК-1.3 Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3	1,2
6.	Правовые аспекты гостиничной деятельности	2	Анализ литературы	3-УК-1.1 3-УК-1.2 3-УК-1.3 У-УК-1.1 У-УК-1.2 У-УК-1.3 Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3	1,2
Итого:		44			

5 семестр 75 часа

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Объем, часов (ОФО)	Вид СРС	Формируемые компетенции (коды)	Ссылки на литературу
1.	Стратегия управления в гостиничной деятельности	6	Работа с конспектами	З-УК-1.1 З-УК-1.2 З-УК-1.3 У-УК-1.1 У-УК-1.2 У-УК-1.3 Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 З-ПКУВ-2.1 З-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3	1,2,5
2.	Технология управления конкурентоспособностью гостиничного предприятия	6	Подготовка доклада	З-УК-1.1 З-УК-1.2 З-УК-1.3 У-УК-1.1 У-УК-1.2 У-УК-1.3 Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 З-ПКУВ-2.1 З-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3	1,2
3.	Технология управления рисками в гостиничной деятельности	6	Работа с конспектами	З-УК-1.1 З-УК-1.2 З-УК-1.3 У-УК-1.1	1,5

				У-УК-1.2 У-УК-1.3 Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 З-ПКУВ-2.1 З-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3	
4.	Технология управления качеством в гостиничной деятельности	7	Анализ литературы	З-УК-1.1 З-УК-1.2 З-УК-1.3 У-УК-1.1 У-УК-1.2 У-УК-1.3 Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 З-ПКУВ-2.1 З-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3	1,3
5.	Технология управления трудовыми процессами в гостиничной деятельности	7	Работа с конспектами	З-УК-1.1 З-УК-1.2 З-УК-1.3 У-УК-1.1 У-УК-1.2 У-УК-1.3 Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 З-ПКУВ-2.1 З-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1	1,2

				У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3	
6.	Технология управления безопасностью в гостиничной деятельности	7	Работа с конспектами	З-УК-1.1 З-УК-1.2 З-УК-1.3 У-УК-1.1 У-УК-1.2 У-УК-1.3 Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 З-ПКУВ-2.1 З-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3	1,2
7.	Курсовая работа	36	Выполнение курсовой работы	З-УК-1.1 З-УК-1.2 З-УК-1.3 У-УК-1.1 У-УК-1.2 У-УК-1.3 Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 З-ПКУВ-2.1 З-ПКУВ-2.2 З-ПКУВ-2.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3	1,2,5
Итого		75			

#### 4.1.5 Интерактивные формы занятий

Количество занятий в интерактивной форме по учебному плану составляет 4 часа.

Вид учебной нагрузки	Тема занятия	Вид интерактивного занятия	Формируемые компетенции	Объем в часах ОФО
лекция	Предмет, задачи, место и роль дисциплины «Технологии гостиничной деятельности»	Проблемная лекция	3-УК-1.1 3-УК-1.2 3-УК-1.3 3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	1
лекция	Формирование и развитие мирового и отечественного гостиничного хозяйства	Проблемная лекция	3-УК-1.1 3-УК-1.2 3-УК-1.3 3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	1
лекция	Международная и отечественная классификация гостиниц и других средств размещения	Проблемная лекция	3-УК-1.1 3-УК-1.2 3-УК-1.3 3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	3
лекция	Гостиничная деятельность как средство размещения капитала	Проблемная лекция	3-УК-1.1 3-УК-1.2 3-УК-1.3 3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	3
лекция	Информационные технологии в гостиничной деятельности	Проблемная лекция	3-УК-1.1 3-УК-1.2 3-УК-1.3 3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	3
лекция	Правовые аспекты гостиничной деятельности	Проблемная лекция	3-УК-1.1 3-УК-1.2 3-УК-1.3 3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	3
лекция	Стратегия управления в гостиничной деятельности	Проблемная лекция	3-УК-1.1 3-УК-1.2 3-УК-1.3	1

			3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	
лекция	Технология управления конкурентоспособностью гостиничного предприятия	Проблемная лекция	3-УК-1.1 3-УК-1.2 3-УК-1.3 3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	1
лекция	Технология управления рисками в гостиничной деятельности	Проблемная лекция	3-УК-1.1 3-УК-1.2 3-УК-1.3 3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	3
лекция	Технология управления качеством в гостиничной деятельности	Проблемная лекция	3-УК-1.1 3-УК-1.2 3-УК-1.3 3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	3
лекция	Технология управления трудовыми процессами в гостиничной деятельности	Проблемная лекция	3-УК-1.1 3-УК-1.2 3-УК-1.3 3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	3
лекция	Технология управления безопасностью в гостиничной деятельности	Проблемная лекция	3-УК-1.1 3-УК-1.2 3-УК-1.3 3-ПКУВ-2.1 3-ПКУВ-2.2 3-ПКУВ-2.3	3
Практическое занятие	Формирование и развитие мирового и отечественного гостиничного хозяйства	Проблемное занятие	У-УК-1.1 У-УК-1.2 У-УК-1.3 Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1	1

			Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3	
Практическое занятие	Международная и отечественная классификация гостиниц и других средств размещения	Проблемное занятие	У-УК-1.1 У-УК-1.2 У-УК-1.3 Н-УК-1.1 Н-УК-1.2 Н-УК-1.3 У-ПКУВ-2.1 У-ПКУВ-2.2 У-ПКУВ-2.3 Н-ПКУВ-2.1 Н-ПКУВ-2.2 Н-ПКУВ-2.3	3
Итого				32

## 4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 4.2.1 Литература

1. Брашнов Д. Г. Гостиничный сервис и туризм : учебное пособие / Д. Г. Брашнов. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2011. - 224 с. - (ПРОФИль). -978-5-98281-234-6. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/223577> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

2. Быстров С. А. Технология и организация ресторанный бизнеса и питания туристов : учебник / С. А. Быстров. – Москва : ИНФРА-М, 2017. – 536 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). - URL: <http://znanium.com/catalog/product/858884> (дата обращения: 24.06.2019), – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

3. Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием : учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. –Москва : Логос, Университетская книга, 2008. – 320 с. – 978-5-98704-272-7. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/9062.html> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

### 4.2.2 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, [2017- ]. – URL: <http://lib.sutr.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Текст : электронный.

2. ScienceDirect : полнотекстовая база данных / издательство Elsevier. – URL: <https://www.sciencedirect.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

3. SpringerNature : полнотекстовая база данных / Springer Nature Switzerland AG. Part of Springer Nature. – URL: <https://link.springer.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4. IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». – Саратов, [2010-]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

5. Znanium.com : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». –Москва, [2011-]. – URL: <http://znanium.com/>

(дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

6. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ. – Москва, [2004-]. – Режим доступа: <https://rusneb.ru> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

7. Polpred.com Обзор СМИ : электронно-библиотечная система / Г. Вачнадзе, ООО «ПОЛПРЕД Справочники». – Москва, [1997-]. – URL: <https://polpred.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

8. КонсультантПлюс : справочно-правовая система / Компания «КонсультантПлюс». – Москва, [1997-]. – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.

9. КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итеос». – Электрон. дан. – Москва, [2014-]. – URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Текст : электронный.

10. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). – Москва, [2000-]. – URL: <https://elibrary.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду СГУ

Зав.библиотекой



#### **4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине «Технология гостиничной деятельности»**

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется в форме проведения контрольного опроса; написание реферата, домашнее задание, дискуссия, деловая игра. Форма промежуточной аттестации – экзамен, курсовая работа, зачет.

Содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в комплекте оценочных средств (контролирующих материалов), предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС ВО.

Оценочные средства по дисциплине содержат: (перечислить в соответствии с формами текущей и промежуточной аттестации):

- вопросы для контрольного опроса,
- темы рефератов,
- темы для домашних заданий
- темы для дискуссии,
- деловая игра,
- темы курсовых работ,
- вопросы к зачету,
- вопросы к экзамену,
- экзаменационные билеты.

**Примерный перечень вопросов к зачету по курсу  
«Технология гостиничной деятельности»**

1. Место дисциплины в процессе подготовки специалистов.
2. Роль и значение гостиничного хозяйства в современной индустрии гостеприимства.
3. Миссия гостиничного хозяйства. Философия управления и организации деятельности гостиничного хозяйства.
4. Стратегические, тактические и оперативные цели и задачи в деятельности гостиничного хозяйства.
5. Этапы становления отечественного гостиничного хозяйства в нашей стране и за рубежом.
6. Этапы становления зарубежного гостиничного хозяйства.
7. Основные тенденции развития современной мировой гостиничной индустрии.
8. Основные тенденции развития современной отечественной гостиничной индустрии.
9. Национальные системы классификации средств размещения.
10. Общие классификационные признаки.
11. Система классификации, цели и задачи, требования и этапы классификации гостиниц и других средств размещения в России.
12. Реальные и финансовые инвестиции в гостиничный бизнес.
13. Источник финансовых средств инвестиций.
14. Проблемы, затрудняющие вложение капитала в гостиничный сектор экономики.
15. Региональные инвестиционные проекты в индустрии гостеприимства.
16. Направления развития новых информационных технологий.
17. Информационные системы в отечественной гостиничной деятельности.
18. Информационные системы в мировой гостиничной деятельности.
19. Современные гостиничные компьютерные системы управления процессами оказания гостиничных услуг.
20. Цели и задачи управления рисками в хозяйственной деятельности гостиничных предприятий.
21. Основные риски в гостиничной деятельности.
22. Методы анализа и способы разработки антирисковых мероприятий в гостиничной деятельности.

**Примерный перечень вопросов к экзамену по курсу  
«Технология гостиничной деятельности»**

1. Модель управления качеством гостиничных услуг.
2. Система управления качеством в гостиничной деятельности.
3. Программа повышения качества обслуживания в гостиничном предприятии.
4. Основные положения стандартизации в сфере гостиничного бизнеса.
5. Основные и дополнительные услуги гостиничных предприятий.
6. Основные положения ФЗ «Об основах туристской деятельности в РФ».
7. Международная гостиничная конвенция.
8. Международные правила предоставления услуг.
9. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ.
10. Правила технической эксплуатации гостиниц и их оборудования.
11. Анализ стратегических проблем гостиничного хозяйства.
12. Стратегический анализ издержек гостиничного хозяйства.
13. Стратегии достижения конкурентных преимуществ гостиничного хозяйства.
14. Стратегии поведения гостиничного хозяйства в конкурентной среде.

15. Формы и интенсивность конкуренции в гостиничной отрасли.
16. Ключевые факторы успеха в конкурентной среде.
17. Критерии оценки конкурентоспособности гостиничного хозяйства.
18. Методы оценки конкурентоспособности потенциала гостиничного хозяйства.
19. Многоугольник конкурентоспособности.
20. Расстановка конкурентных сил на рынке гостиничных услуг.
21. Качественные или количественные характеристики труда.
22. Нормирование труда в гостиничной среде.
23. Нормы времени и нагрузки.
24. Классификация затрат рабочего времени.
25. Нормирование труда в гостиничной деятельности.
26. Хронометраж в гостиничной деятельности
27. Фотохронометраж в гостиничной деятельности.
28. Бюджет рабочего времени рабочего персонала.
29. Системы контроля доступа в рабочие помещения.
30. Обеспечение пожарной безопасности.
31. Охрана труда в гостиничной деятельности.
32. Техника безопасности в гостиничной деятельности.
33. Место дисциплины в процессе подготовки специалистов.
34. Роль и значение гостиничного хозяйства в современной индустрии гостеприимства.
35. Миссия гостиничного хозяйства. Философия управления и деятельности гостиничного хозяйства.

## **5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины**

Комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих обучающемуся оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины составляют рекомендации к проведению лекционных занятий, практических занятий и самостоятельной работы студента.

В ходе обучения основными видами учебных занятий являются лекции и семинарские занятия. В ходе лекций рассматриваются основные понятия тем, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовки к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются навыки ведения публичной дискуссии, умения аргументировать и защищать выдвигаемые в них положения. При подготовке к практическому занятию студент должен уяснить цели и задачи самостоятельной работы с предлагаемыми источниками литературы в пределах исследуемой проблематики. Необходимо сопоставить позиции отдельных авторов, провести критический анализ их экспертных мнений, сформулировать аргументы для обоснования собственной точки зрения.

### **5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине**

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- определение цели, программы, плана задания или работы;

- со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы для ознакомления и написания курсовой работы, реферата;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной и курсовой работы.

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются:

- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;
- наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем рефератов со списком рекомендуемой литературы, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.;
- обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы;

Меры по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы: наличие помещений для курсового проектирования; обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение; наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем рефератов со списком рекомендуемой литературы, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.; обеспечение учебно-методической и справочной литературой и т.д.

### 5.3 Особенности преподавания дисциплины

Преподавание дисциплины ведется с применением элементов следующих видов образовательных технологий: традиционного (объяснительно-иллюстративного) и развивающего (проблемного) обучения: 1) чтение лекций с применением аудиовизуальных технических средств; 2) проведение практических занятий с обсуждением вопросов лекции, решением проблемных ситуаций.

Преподавание дисциплины ведется с применением:

1. Информационных технологий: использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект) при подготовке к лекциям и практическим работам;
2. Привлечением нормативных правовых источников, материалов исследований и периодической научной печати;
3. Интерактивных технологий: разбор конкретных ситуаций.

Методами изучения дисциплины являются: чтение лекций с разбором проблемных ситуаций, организация дискуссий при разборе конкретных ситуаций, самостоятельное изучение вопросов по темам дисциплины. Способами изучения дисциплины являются: участие студентов в решении проблем при прослушивании лекций, подготовка по вопросам к практическим занятиям, участие в дискуссии при обсуждении проблемных ситуаций.

### 5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-техническое обеспечение дисциплины «Технология гостиничной деятельности» включает перечень аудиторий с установленным в них оборудованием, в которых проводятся аудиторные занятия:

1. Поточная лекционная аудитория на 60 посадочных мест (ауд.226):
  - Акустическая система (4 колонки + микшерный пульт + усилитель).
  - Микрофон с фантомным питанием.
  - Ноутбук Toshiba Satellite.
  - Мультимедийный проектор "Optima" SMR-120 (стационарный).
  - Мультимедийный проектор Panasonic PT-L735.
  - Стационарный экран.
  - Интерактивная доска StarBoard 78.
  - Видеомагнитофон Samsung SV-10K.

2. Аудитория для проведения практических занятий на 30 посадочных мест (ауд. 204):
  - Ноутбук ToshibaSatellite.
  - Мультимедийный проектор Panasonic PT-L735.
3. Рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет (ауд. 236, кафедра УТТС):
  - Компьютер HP V 1,86 ГГц, 760 Мб RAM 1 шт.
  - Сетевой коммутатор 3Com.
  - Монитор 17" HP.
  - Принтер HP Laser Jet P-2015.
  - Доступ к сети Интернет.

Стандартное лицензионное программное обеспечение

Microsoft Windows 7 Professional, 8 Pro, 8.1 Pro, 10 Pro

Договор бюджетного учреждения №491/12гпд от 24.12.2012

Лицензионный договор №ВК01492/2892 (163/16д) от 05.04.2016.

Срок действия – 05.04.2019.

Microsoft Office Professional Plus 2007, 2010, 2013, 2016.

Состав продукта:

Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint, Microsoft Outlook, Microsoft Publisher, Microsoft Access, Microsoft OneNote, Microsoft InfoPath.

Договор бюджетного учреждения №491/12гпд от 24.12.2012

Лицензионный договор №0318100046815000030-0003440-01 (06/16гпд) от 13.01.2016.

Срок действия – бессрочная лицензия.

Рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочие места студентов, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде

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

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине «Технология гостиничной деятельности» определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. 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 коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использова-

нием программы Skype) , что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

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

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.д.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

43.03.03 «Гостиничное дело», бакалавриат  
Гостиничная деятельность

**АННОТАЦИЯ**  
рабочей программы дисциплины  
**Технология гостиничной деятельности**

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений

очная

Составитель аннотации – ЦА. Григорян преп. кафедры ГиРБ 

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ /час.)	6/216
Цель изучения дисциплины	Цель дисциплины - подготовка специалистов, на основе усвоения широкого спектра знаний о своей профессии, связанных с организацией производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения. Развитие личностно - управленческих качеств, свойственных специалисту по гостиничному делу, и умение их использовать в практической деятельности.
Содержание дисциплины	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Предмет, задачи, место и роль дисциплины «Технология гостиничной деятельности»</li><li>2. Формирование и развитие мирового и отечественного гостиничного хозяйства</li><li>3. Международная и отечественная классификация гостиниц и других средств размещения</li><li>4. Гостиничная деятельности как средство размещения капитала</li><li>5. Информационные технологии в гостиничной деятельности</li><li>6. Правовые аспекты гостиничной деятельности</li><li>7. Стратегия управления в гостиничной деятельности</li><li>8. Технология управления конкурентоспособностью гостиничного предприятия</li><li>9. Технология управления рисками в гостиничной деятельности</li><li>10. Технология управления качеством в гостиничной деятельности</li><li>11. Технология управления трудовыми процессами в гостиничной деятельности</li><li>12. Технология управления безопасностью в гостиничной деятельности</li></ol>
Формируемые компетенции (коды)	УК-1, ПКУВ-2
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Нет, так как дисциплина начинает формирование компетенций
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-1.1.. Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методологии системного подхода для решения профессиональных задач УК-1.2. Анализирует и систематизирует разнородные данные, осуществляет процедуры анализа проблем и принятия решений в профес-

	<p>сиональной деятельности</p> <p><b>УК-1.3.</b> Применяет навыки научного поиска и практической работы с источниками информации; методами принятия решений</p> <p><b>ПКУВ-2.1.</b></p> <p>Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений</p> <p><b>ПКУВ-2.2.</b></p> <p>Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса</p> <p><b>ПКУВ-2.3.</b></p> <p>Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей</p>
<b>Образовательные технологии</b>	Лекции, практические занятия
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Вопросы для контрольного опроса, Темы рефератов, Темы для домашних заданий Темы для дискуссии, Деловая игра.
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет Экзамен Защита курсовой работы

Зав.кафедрой ГиРБ \_\_\_\_\_



Корягина Е.В.