

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Костина Лариса Николаевна
Должность: заместитель директора
Дата подписания: 26.12.2025 09:47:46
Уникальный программный ключ:
848621b05e7a2c59da67cc47a060a910fb948b62

Приложение 3
к образовательной программе

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.10 Организация гостиничной деятельности
(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

38.03.02 Менеджмент
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Менеджмент туризма и гостиничного бизнеса
(наименование образовательной программы)

Бакалавр
(квалификация)

Очная форма обучения
(форма обучения)

Год набора – 2024

Донецк

Авторы -составители РПД:

Гусак Андрей Сергеевич, канд. экон. наук, доцент, доцент кафедры туризма

Щетинина Анна Евгеньевна, старший преподаватель кафедры туризма

Заведующий кафедрой:

Овчаренко Людмила Александровна, д-р экон. наук, доцент, заведующий кафедрой туризма

Рабочая программа дисциплины Б1.В.10 Организация гостиничной деятельности одобрена на заседании кафедры туризма Донецкого филиала РАНХиГС.

протокол № 2 от «10» ноября 2025 г.

РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ

1.1. ЦЕЛИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель изучения дисциплины – дать основы знаний в области развития гостиничного бизнеса, правил предоставления гостиничных услуг, особенностей управления средствами размещения разных типов, принципов функционирования основных служб гостиницы, видов менеджмента на предприятиях индустрии гостеприимства, формирование профессиональной компетентности в сфере гостиничной индустрии

1.2. УЧЕБНЫЕ ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

- приобрести комплекс знаний о роли гостиничного бизнеса в развитии экономики страны и туризме;
- дать студентам теоретические знания по организации технологических процессов на предприятиях в гостиничной индустрии;
- сформировать комплекс знаний о принципах организации работы подразделений гостиничного предприятия;
- приобрести навыки по организации технологических процессов на предприятии в индустрии гостеприимства;
- овладеть навыками анализа технологического процесса гостиничного обслуживания;
- подготовить студентов к практической деятельности в сфере гостеприимства;
- обеспечить направленность профессиональной подготовки на удовлетворение потребностей рынка труда в профессионалах соответствующей квалификации

1.3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОПОП ВО: Б1.В

1.3.1. Дисциплина «Организация гостиничной деятельности» опирается на следующие элементы ОПОП ВО:

- Организация деятельности предприятий туристской индустрии
- Основы туризма и гостиничной деятельности
- Общий менеджмент

1.3.2. Дисциплина «Организация гостиничной деятельности» выступает опорой для следующих элементов:

- Преддипломная практика
- Финансово-экономическая деятельность в туризме и гостиничном деле
- Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
- Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

1.4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

ПК-3.1. Управляет ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

Знать:	
Уровень 1	законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных
Уровень 2	законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала; теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии
Уровень 3	законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала; теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса
Уметь:	
Уровень 1	применять стратегические и тактические методы анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
Уровень 2	применять стратегические и тактические методы анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного

	комплекса; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
Уровень 3	применять стратегические и тактические методы анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале; осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; применять навыки деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе; владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации
Владеть:	
Уровень 1	навыками оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
Уровень 2	навыками оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса
Уровень 3	навыками оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса; координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов)

ПК-3.2. Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами в процессе управления гостиничным комплексом

Знать:	
Уровень 1	законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения
Уровень 2	законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций
Уровень 3	законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций; методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур; специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
Уметь:	
Уровень 1	организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами
Уровень 2	организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами; соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников
Уровень 3	организовывать устные и письменные коммуникации с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами; соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников; владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации

Владеть:	
Уровень 1	навыками проведения встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнёрам и другими заинтересованным сторонам
Уровень 2	навыками разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон
Уровень 3	навыками проведения встреч, переговоров и презентаций гостиничного продукта потребителям, партнёрам и другими заинтересованным сторонам; разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнеров, заинтересованных сторон

ПК-3.3. Контролирует и оценивает эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

Знать:	
Уровень 1	принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
Уровень 2	принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
Уровень 3	принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения
Уметь:	
Уровень 1	применять методику создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения
Уровень 2	применять методику создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения; анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем
Уровень 3	применять методику создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения; анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем; организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения
Владеть:	
Уровень 1	навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; организации службы внутреннего контроля организации контроля за функционированием системы внутреннего распорядка
Уровень 2	навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; организации службы внутреннего контроля организации контроля за функционированием системы внутреннего распорядка; организации контроля исполнения персоналом принятых решений; организации контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений
Уровень 3	навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; организации службы внутреннего контроля организации контроля за функционированием системы внутреннего распорядка; организации контроля исполнения персоналом принятых решений; организации контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений; организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта; выявления проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

В результате освоения дисциплины "Организация гостиничной деятельности" обучающийся должен:

3.1	Знать:
	организационные структуры гостиничных предприятий с учетом масштаба их деятельности, специализации, стратегии управления человеческими ресурсами гостиничных предприятий, полномочия и ответственность менеджеров гостиничного предприятия разных уровней управления
3.2	Уметь:
	распределять и делегировать полномочия с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия
	оценивать воздействие макроэкономической среды на функционирование гостиничных предприятий
3.3	Владеть:
	способностью проектировать организационные структуры, планировать и осуществлять мероприятия;
	навыками в области применения и развития методов организации производства и обслуживания на предприятиях гостиничного бизнеса в условиях рыночной экономики
1.5. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ	
Текущий контроль успеваемости позволяет оценить уровень сформированности элементов компетенций (знаний, умений и приобретенных навыков), компетенций с последующим объединением оценок и проводится в форме: устного опроса на лекционных и семинарских/практических занятиях (фронтальный, индивидуальный, комплексный), письменной проверки (тестовые задания, контроль знаний по разделу, ситуационных заданий и т.п.), оценки активности работы обучающегося на занятии, включая задания для самостоятельной работы.	
Промежуточная аттестация	
Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы студента. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы студента осуществляется в соответствии с действующим локальным нормативным актом. По дисциплине "Организация гостиничной деятельности" видом промежуточной аттестации является Зачет с оценкой	

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. ТРУДОЕМКОСТЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ						
Общая трудоёмкость дисциплины "Организация гостиничной деятельности" составляет 3 зачётные единицы, 108 часов.						
Количество часов, выделяемых на контактную работу с преподавателем и самостоятельную работу обучающегося, определяется учебным планом.						
2.2. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ						
Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
Раздел 1. Гостиницы и их роль в развитии туризма						
Тема 1.1. Эволюция индустрии гостеприимства /Сем зан/	6	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э1	0	
Тема 1.1. Эволюция индустрии гостеприимства /Лек/	6	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5	0	

				Э1		
Тема 1.1. Эволюция индустрии гостеприимства /Ср/	6	0	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э1	0	
Тема 1.2. Классификация средств размещения /Лек/	6	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э2	0	
Тема 1.2. Классификация средств размещения /Сем зан/	6	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э2	0	
Тема 1.2. Классификация средств размещения /Ср/	6	0	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э2	0	
Тема 1.3. Гостиница как технологическая система /Лек/	6	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э3	0	
Тема 1.3. Гостиница как технологическая система /Сем зан/	6	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э3	0	
Тема 1.3. Гостиница как технологическая система /Ср/	6	0	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э3	0	
Тема 1.4. Службы предоставления основных услуг /Лек/	6	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э4	0	
Тема 1.4. Службы предоставления основных услуг /Сем зан/	6	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э4	0	
Тема 1.4. Службы предоставления основных услуг /Ср/	6	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э4	0	
Тема 1.5. Службы предоставления дополнительных услуг /Лек/	6	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5	0	

				Э5		
Тема 1.5. Службы предоставления дополнительных услуг /Сем зан/	6	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э5	0	
Тема 1.5. Службы предоставления дополнительных услуг /Ср/	6	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э5	0	
Тема 1.6 Разработка эксплуатационной программы гостиничного предприятия /Лек/	6	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э5	0	
Тема 1.6. Разработка эксплуатационной программы гостиничного предприятия /Сем зан/	6	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э6	0	
Тема 1.6. Разработка эксплуатационной программы гостиничного предприятия /Ср/	5	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э6	0	
Тема 1.7. Ценообразование в гостиничном бизнесе /Лек/	6	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э3	0	
Тема 1.7. Ценообразование в гостиничном бизнесе /Сем зан/	6	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э3	0	
Тема 1.7. Ценообразование в гостиничном бизнесе /Ср/	5	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э3	0	
Тема 1.8. Методы и стиль управления гостиницей /Лек/	6	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э4	0	
Тема 1.8. Методы и стиль управления гостиницей /Сем зан/	6	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э4	0	
Тема 1.8. Методы и стиль управления гостиницей /Ср/	5	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э4	0	
Раздел 2. Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туркомплексов						

Тема 2.1. Современные архитектурно-строительные тенденции гостиничных зданий. Помещения гостиниц /Лек/	6	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э1 Э2	0	
Тема 2.1. Современные архитектурно-строительные тенденции гостиничных зданий. Помещения гостиниц /Сем зан/	6	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э1 Э2	0	
Тема 2.1. Современные архитектурно-строительные тенденции гостиничных зданий. Помещения гостиниц /Ср/	5	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э1 Э2	0	
Тема 2.2. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий /Лек/	6	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э3 Э4	0	
Тема 2.2. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий /Сем зан/	6	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э3 Э4	0	
Тема 2.2. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий /Ср/	5	1	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э3 Э4	0	
Тема 2.3. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов /Лек/	6	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э5 Э6	0	
Тема 2.3. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов /Сем зан/	6	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э5 Э6	0	
Тема 2.3. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов /Ср/	5	0	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э5 Э6	0	
Тема 2.4. Инженерное оборудование гостиниц. Телекоммуникационные системы /Лек/	6	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э1 Э2	0	
Тема 2.4. Инженерное оборудование гостиниц. Телекоммуникационные системы /Сем зан/	6	2	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5	0	

				Э1 Э2		
Тема 2.4. Инженерное оборудование гостиниц. Телекоммуникационные системы /Ср/	5	0	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э1 Э2	0	
Тема 2.5. Профессиональное технологическое оборудование /Лек/	6	6	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э3 Э4	0	
Тема 2.5. Профессиональное технологическое оборудование /Сем зан/	6	6	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э3 Э4	0	
Тема 2.6. Профессиональное технологическое оборудование /Ср/	5	0	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э3 Э4	0	
Тема 2.7. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц /Лек/	6	6	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э5 Э6	0	
Тема 2.7. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц /Сем зан/	6	6	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э5 Э6	0	
Тема 2.7. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц /Ср/	5	0	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э5 Э6	0	
/Конс/ Контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий /Каттэк/	6	2 9	ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5	0	

РАЗДЕЛ 3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины "Организация гостиничной деятельности" используются следующие образовательные технологии: лекции (Л), семинарские занятия (СЗ), самостоятельная работа студентов (СР) по выполнению различных видов заданий.

В процессе освоения дисциплины "Организация гостиничной деятельности" используются следующие интерактивные образовательные технологии: проблемная лекция (ПЛ). Лекционный материал представлен в виде слайд-презентации в формате «Power Point». Для наглядности используются материалы различных научных и технических экспериментов, справочных материалов, научных статей т.д. В ходе лекции предусмотрена обратная связь со студентами, активизирующие вопросы, просмотр и обсуждение видеофильмов. При проведении лекций используется проблемно-ориентированный междисциплинарный подход, предполагающий творческие вопросы и создание дискуссионных ситуаций.

При изложении теоретического материала используются такие методы, как: монологический, показательный, диалогический, эвристический, исследовательский, проблемное изложение, а также следующие принципы дидактики высшей школы, такие как: последовательность и систематичность обучения, доступность обучения, принцип научности, принципы взаимосвязи теории и практики, наглядности и др. В конце каждой лекции предусмотрено время для ответов на проблемные вопросы.

Самостоятельная работа предназначена для внеаудиторной работы студентов, связанной с конспектированием источников, учебного материала, изучением дополнительной литературы по дисциплине, подготовкой к текущему и семестровому контролю, а также выполнением индивидуального задания в форме реферата, эссе, презентации, эмпирического исследования.

РАЗДЕЛ 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература			
1. Основная литература			
	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Семенова, Л. В., Корнеев, В. С., Драгилева, И. И., Корионова, В. О.	Организация продаж гостиничного продукта : учебное пособие для СПО (86 с)	Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019
Л1.2	Чудновский, А. Д., Жукова, М. А.	Менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве : учебник (319 с.)	Москва : КноРус, 2021
2. Дополнительная литература			
	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	А. С. Гусак	Основы туризма и гостиничной деятельности : учебно-методическое пособие для обучающихся 1 курса образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» (профиль «Туризм и гостиничная деятельность») очной формы обучения (191 с.)	ГОУ ВПО "ДОНАУИГС", 2020
Л2.2	Гришко, Н. И.	Менеджмент в туризме: учебное пособие (276 с.)	Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020
Л2.3	Дурович, А. П.	Организация туризма: учебное пособие (296 с.)	Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020
Л2.4	Васильева, Л. А.	PR в гостиничном бизнесе : учебное пособие (66 с.)	Саратов : Вузовское образование, 2016
Л2.5	Мальшина, Н. А.	Менеджмент в сервисе: учебное пособие для бакалавров (252 с.)	Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019
4.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"			
Э1	www.russiatourism.ru		сайт Федерального Агентства по туризму РФ
Э2	www.tourprom.ru		туристические новости
Э3	www.menu.ru		рестораны
Э4	www.foodserviceworld.com		информация по ресторанному и гостиничному
Э5	www.ih-ra.com		международная ассоциация гостиниц и ресторанов
Э6	www.hospitalitynet.org		новости европейского гостиничного бизнеса
4.3. Перечень программного обеспечения			
Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства			
– Libre Office (лицензия Mozilla Public License v2.0.)			
– 7-Zip (лицензия GNU Lesser General Public License)			
– AIMP (лицензия LGPL v.2.1)			
– STDU Viewer (freeware for private non-commercial or educational use)			

- GIMP (лицензия GNU General Public License)
- Inkscape (лицензия GNU General Public License)

4.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Департамент реализации проектов в сфере туристской деятельности <https://www.economy.gov.ru/material/departments/d08/>
 Департамент развития туризма <https://www.economy.gov.ru/material/departments/d29/>
 База статистических данных «Финансово-экономические показатели РФ» <https://www.minfin.ru/ru/statistics/>
 Единая межведомственная информационно-статистическая система <https://www.fedstat.ru>
 База данных Всемирной туристской организации <https://www.unwto.org/tourism-statistics>

4.5. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения учебных занятий, предусмотренных образовательной программой, закреплены аудитории согласно расписанию учебных занятий: рабочее место преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся, доска меловая, персональный компьютер с лицензированным программным обеспечением общего назначения, мультимедийный проектор, экран

РАЗДЕЛ 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Полный перечень вопросов для контроля представлен в ФОС

1. История индустрии гостеприимства
2. Деятельность выдающихся организаторов гостиничного бизнеса
3. Современный этап развития гостиничной индустрии
4. Зарождение и этапы развития предприятий гостеприимства в России
5. Система классификации средств размещения, принятых в разных странах
6. Требования к качеству гостиничных услуг согласно европейской системы
7. Стандартная классификация средств размещения туристов, разработанная экспертами ВТО
8. Малые отели как предприятия малого гостиничного бизнеса
9. Основные модели организации сетевого бизнеса в гостиничном хозяйстве
10. Структура управления гостиницей: элементы и уровни
11. Современные формы и технологии управления ГП
12. Службы гостиницы и их характеристики
13. Оценка эффективности работы гостиничного комплекса
14. Виды туристских гостиниц
15. Типы гостиничных предприятий
16. Таймшерная индустрия в системе гостиничного бизнеса
17. Международные и российские гостиничные цепи
18. Франшизные цепи и их значение в организации гостиничного дела
19. Служба управления номерным фондом

20. Служба организации питания**5.2. Темы письменных работ****Темы рефератов**

1. Этапы развития гостиничной деятельности в Европе.
2. основополагающие концепции развития гостиничной деятельности в Америке.
3. Характерные черты для советского менеджмента в гостиничном деле.
4. Наиболее распространенные модели организации гостиничного дела.
5. Основные этапы в эволюции американской индустрии гостеприимства.
6. Основные тенденции развития гостиничного бизнеса после II Мировой войны.
7. Вклад Цезаря Ритца в развитие индустрии гостеприимства.
8. Понятие гостиничной сегрегации
9. Новаторство Ч.К. Уилсона как отельера в сфере гостиничного предпринимательства
10. Достоинства и недостатки азиатской модели гостеприимства
11. Специализированные средства размещения.
- 12.. Специфика обслуживания туристов в ротеле.
13. Особенности организации обслуживания туристов в санаторно-курортных комплексах.
15. Гостиница как технологическая система
16. Франчайзинговые стратегии в гостиничном бизнесе.
17. Службы предоставления основных услуг
18. Нормативно-правовые документами, регулирующие деятельность службы безопасности в гостинице
19. Характеристика и классификация услуг гостеприимства
20. Гостиницы и их роль в развитии туризма

5.3. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств дисциплины разработан в соответствии с локальным нормативным актом Донецкого филиала РАНХиГС и в полном объеме представлен в виде КОМ к данной образовательной программе

5.4. Перечень видов оценочных средств

Устный опрос по изучаемой теме (собеседование)

Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (проводится на семинарских занятиях)

Реферат (на семинарском занятии раскрываются основные аспекты темы реферата объемом не более 5-7 минут)

Доклад, сообщение

Контроль знаний по разделам - (выполняются и оцениваются после изучения раздела на семинарских занятиях)

Научная составляющая

РАЗДЕЛ 6. СРЕДСТВА АДАПТАЦИИ ПРЕПОДАВАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ К ПОТРЕБНОСТЯМ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В случае необходимости, обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (по заявлению обучающегося) могут предлагаться одни из следующих вариантов восприятия информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

1) с применением электронного обучения и дистанционных технологий.

2) с применением специального оборудования (техники) и программного обеспечения, имеющихся в Донецком филиале РАНХиГС

В процессе обучения при необходимости для лиц с нарушениями зрения, слуха и опорно-двигательного аппарата предоставляются следующие условия:

- для лиц с нарушениями зрения: учебно-методические материалы в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат); индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями слуха: учебно-методические материалы в печатной форме; в форме электронного документа; видеоматериалы с субтитрами; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: учебно-методические материалы в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла; индивидуальные задания и консультации.

РАЗДЕЛ 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Обучение строится на сочетании лекций, семинарских занятий и самостоятельной внеаудиторной работы студентов (СРС). Лекции являются аудиторными занятиями, которые предназначены для теоретического осмысления и обобщения сложных разделов дисциплины. Семинарские занятия являются также аудиторными и проводятся в виде семинаров по заранее известным темам. Они предназначены для более глубокого изучения определенных аспектов лекционного материала и обучения решению проблемных вопросов на практике. На семинарских занятиях применяется метод проблемного обучения – рассмотрения вопросов с помощью создания проблемной ситуации и ее разрешения в рамках поставленной темы.

Все виды аудиторных занятий сочетают образовательную, воспитательную, практическую и методическую функции.

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции

Лекция – занятие, предназначенное для создания общего впечатления о дисциплине. На занятии до сведения доводятся основные вопросы дисциплины, показывается ее роль и место в области знаний организации деятельности предприятий туристической индустрии, определяется значение дисциплины для формирования общих и профессиональных компетенций.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Методические рекомендации к семинарским занятиям

При подготовке к семинарским занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные вопросы. В течение семинарского занятия обучающемуся необходимо выполнить задания, выданные преподавателем.

Особое место в овладении дисциплины отводится самостоятельной работе студента. Учитывая значительный объем материала дисциплины, помимо аудиторной нагрузки, студенты выполняют некоторые виды работ самостоятельно по указанию преподавателя.

Для студентов очных форм обучения в первую очередь такими видами работ является изучение отдельных вопросов по тематике лекционных занятий. Подобная работа необходима для более полного усвоения материала и возможности решения задач, сдачи промежуточной аттестации.

Самостоятельная работа студента является важной компонентой профессиональной подготовки специалистов и включает в себя следующее.

Изучение учебного материала – подготовка конспекта, логической схемы изучаемого материала, выучивания глоссария, изучение алгоритма решения типовых задач. Занятие проводится в рамках самостоятельной работы студента.

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание реферата. Цель данной работы – осмысление и углубление знаний по данной дисциплине, развитие навыков самостоятельной работы по сбору, систематизации материала, проведению исследования и анализа на примере конкретного региона, города или конкретного предприятия индустрии туризма. Являясь одним из видов научно-исследовательской работы студентов, реферат способствует формированию у студентов аналитического, творческого мышления.

Рекомендации по работе с литературой. Теоретический материал дисциплины становится более понятным, когда дополнительно к прослушиванию лекции и изучению конспекта, изучаются и книги. Легче освоить дисциплину, придерживаясь одного учебника и конспекта. Рекомендуется, кроме «заучивания» материала, добиться состояния понимания изучаемой темы дисциплины. С этой целью рекомендуется после изучения очередного параграфа выполнить несколько простых упражнений на данную тему. Кроме того, очень полезно мысленно задать себе следующие вопросы (и попробовать ответить на них): о чем этот параграф, какие новые понятия введены, каков их смысл, что даст это на практике? Приступая к изучению дисциплины, прежде всего, необходимо ознакомиться с основным нормативно – законодательными актами, регулирующими развитие туристической деятельности. Затем непосредственно приступить к изучению дисциплины с помощью основной научной учебной литературы. В целях углубления материала отдельных вопросов дисциплины рекомендуется воспользоваться электронным каталогом.

Методические рекомендации к семинарским занятиям

При подготовке к семинарским занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах,

газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные вопросы. В течение семинарского занятия необходимо выполнить задания, выданные преподавателем.