

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Костина Лариса Николаевна
Должность: проректор
Дата подписания: 06.12.2024 10:43:17
Уникальный программный ключ:
1800f7d89cf4ea7507265ba593fe87537eb15a6c

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ДОНЕЦКАЯ АКАДЕМИЯ УПРАВЛЕНИЯ И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
ПРИ ГЛАВЕ ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ"

Факультет

Стратегического управления и международного
бизнеса

Кафедра

Туризма

"УТВЕРЖДАЮ"

Проректор

Л.Н. Костина

28.04.2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.16

"Организация гостиничной деятельности"


Направление подготовки 43.03.02 Туризм
Профиль "Туризм и гостиничная деятельность"

Квалификация	<i>БАКАЛАВР</i>
Форма обучения	<i>очная</i>
Общая трудоемкость	<i>8 ЗЕТ</i>
Год начала подготовки по учебному плану	<i>2022</i>

Донецк
2022

Составители:

канд. экон. наук, доцент

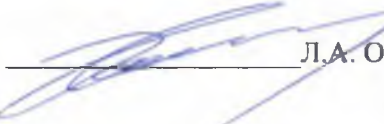
 В.Г. Шепилова

канд. экон. наук, доцент

 А.С. Гусак

Рецензент:

д-р экон. наук, доцент

 Л.А. Овчаренко

Рабочая программа учебной дисциплины "Организация гостиничной деятельности" разработана в соответствии с:

Государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (приказ МОН ДНР от 10.12.2021 г. № 149-НП;

Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 516).

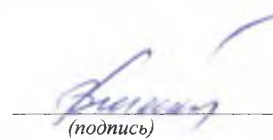
Рабочая программа дисциплины составлена на основании учебного плана: Направление подготовки 43.03.02 Туризм Профиль "Туризм и гостиничная деятельность", утвержденного Ученым советом ГОУ ВПО "ДОНАУИГС" от 28.04.2022 протокол № 10/2.

Срок действия программы: 2022-2026.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Туризма
Протокол от 13.04.2022 № 11.

Заведующий кафедрой:

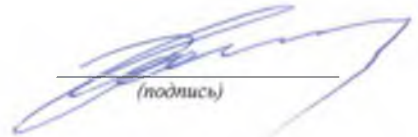
канд. экон. наук, доцент Шепилова В.Г.


(подпись)

Одобрено Предметно-методической комиссией кафедры Туризма

Протокол от 13.04.2022 г. № 9.

Председатель ПМК: д-р экон. наук,
доцент Овчаренко Л.А.


(подпись)

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**"УТВЕРЖДАЮ"**

Председатель ПМК _____ (подпись)

Протокол от " ____ " _____ 2023 г. №__

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023 - 2024 учебном году на заседании кафедры Туризма

Протокол от " ____ " _____ 2023 г. №__

Зав. кафедрой канд.экон.навк. доцент Шепилова В.Г. _____ (подпись)

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**"УТВЕРЖДАЮ"**

Председатель ПМК _____ (подпись)

Протокол от " ____ " _____ 2024 г. №__

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024 - 2025 учебном году на заседании кафедры Туризма

Протокол от " ____ " _____ 2024 г. №__

Зав. кафедрой канд.экон.наук, доцент Шепилова В.Г. _____ (подпись)

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**"УТВЕРЖДАЮ"**

Председатель ПМК _____ (подпись)

Протокол от " ____ " _____ 2025 г. №__

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025 - 2026 учебном году на заседании кафедры Туризма

Протокол от " ____ " _____ 2025 г. №__

Зав. кафедрой канд.экон.навк. доцент Шепилова В.Г. _____ (подпись)

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**"УТВЕРЖДАЮ"**

Председатель ПМК _____ (подпись)

Протокол от " ____ " _____ 2026 г. №__

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026 - 2027 учебном году на заседании кафедры Туризма

Протокол от " ____ " _____ 2026 г. №__

Зав. кафедрой канд.экон.наук, доцент Шепилова В.Г. _____ (подпись)

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

- 1) приобрести комплекс знаний о роли гостиничного бизнеса в развитии экономики страны и туризме;
- 2) дать студентам теоретические знания по организации технологических процессов на предприятиях в гостиничной индустрии;
- 3) сформировать комплекс знаний о принципах организации работы подразделений гостиничного предприятия;
- 4) приобрести навыки по организации технологических процессов на предприятии в индустрии гостеприимства;
- 5) овладеть навыками анализа технологического процесса гостиничного обслуживания;
- 6) подготовить студентов к практической деятельности в сфере гостеприимства;
- 7) 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.О
------------------------	------

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

Организация деятельности предприятий туристской индустрии

Организация экскурсионной деятельности

Основы туризоведения

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

Преддипломная практика

Финансово-экономическая деятельность в туризме и гостиничном деле

1.4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

ПК-4.1: Управляет текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

Знать:

Уровень 1	Особенности управления текущей деятельностью служб, отделов гостиничного комплекса на удовлетворительном уровне
Уровень 2	Особенности управления текущей деятельностью служб, отделов гостиничного комплекса на достаточном уровне
Уровень 3	Особенности управления текущей деятельностью служб, отделов гостиничного комплекса на высоком уровне

Уметь:

Уровень 1	Управлять текущей деятельностью служб, отделов гостиничного комплекса на удовлетворительном уровне
Уровень 2	Управлять текущей деятельностью служб, отделов гостиничного комплекса на достаточном уровне
Уровень 3	Управлять текущей деятельностью служб, отделов гостиничного комплекса на высоком уровне

Владеть:

Уровень 1	Навыками управления текущей деятельностью служб, отделов гостиничного комплекса на удовлетворительном уровне
Уровень 2	Навыками управления текущей деятельностью служб, отделов гостиничного комплекса на достаточном уровне
Уровень 3	Навыками управления текущей деятельностью служб, отделов гостиничного комплекса на высоком уровне

1.4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

ПК-4.2: Определяет круг задач департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в рамках

поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

Знать:

Уровень 1	Особенности формирования круга задач служб, отделов гостиничного комплекса в рамках поставленной цели на удовлетворительном уровне
Уровень 2	Особенности формирования круга задач служб, отделов гостиничного комплекса в рамках поставленной цели на достаточном уровне
Уровень 3	Особенности формирования круга задач служб, отделов гостиничного комплекса в рамках поставленной цели на высоком уровне

Уметь:

Уровень 1	Формировать круг задач служб, отделов гостиничного комплекса в рамках поставленной цели на удовлетворительном уровне
Уровень 2	Формировать круг задач служб, отделов гостиничного комплекса в рамках поставленной цели на достаточном уровне
Уровень 3	Формировать круг задач служб, отделов гостиничного комплекса в рамках поставленной цели на высоком уровне

Владеть:

Уровень 1	Навыками формирования круга задач служб, отделов гостиничного комплекса в рамках поставленной цели на удовлетворительном уровне
Уровень 2	Навыками формирования круга задач служб, отделов гостиничного комплекса в рамках поставленной цели на достаточном уровне
Уровень 3	Навыками формирования круга задач служб, отделов гостиничного комплекса в рамках поставленной цели на высоком уровне

1.4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

ПК-4.3: Принимает участие в командной работе, социальных проектах, распределении ролей в условиях командного взаимодействия департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

Знать:

Уровень 1	Особенности участия в командной работе, социальных проектах в условиях командного взаимодействия служб отделов гостиничного комплекса на удовлетворительном уровне
Уровень 2	Особенности участия в командной работе, социальных проектах в условиях командного взаимодействия служб отделов гостиничного комплекса на достаточном уровне
Уровень 3	Особенности участия в командной работе, социальных проектах в условиях командного взаимодействия служб отделов гостиничного комплекса на высоком уровне

Уметь:

Уровень 1	Взаимодействовать в командной работе, социальных проектах в условиях командного взаимодействия служб отделов гостиничного комплекса на удовлетворительном уровне
Уровень 2	Взаимодействовать в командной работе, социальных проектах в условиях командного взаимодействия служб отделов гостиничного комплекса на достаточном уровне
Уровень 3	Взаимодействовать в командной работе, социальных проектах в условиях командного взаимодействия служб отделов гостиничного комплекса на высоком уровне

Владеть:

Уровень 1	Навыками взаимодействия в командной работе, социальных проектах в условиях командного взаимодействия служб отделов гостиничного комплекса на удовлетворительном уровне
Уровень 2	Навыками взаимодействия в командной работе, социальных проектах в условиях командного взаимодействия служб отделов гостиничного комплекса на достаточном уровне
Уровень 3	Навыками взаимодействия в командной работе, социальных проектах в условиях командного взаимодействия служб отделов гостиничного комплекса на высоком уровне

1.4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

ПК-4.4: Обеспечивает эффективность текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса при оказании комплекса услуг

Знать:

Уровень 1	Особенности обеспечения эффективности текущей деятельности служб, отделов гостиничного комплекса при оказании услуг на удовлетворительном уровне
Уровень 2	Особенности обеспечения эффективности текущей деятельности служб, отделов гостиничного комплекса при оказании услуг на достаточном уровне
Уровень 3	Особенности обеспечения эффективности текущей деятельности служб, отделов гостиничного комплекса при оказании услуг на высоком уровне

Уметь:	
Уровень 1	Обеспечивать эффективность текущей деятельности служб, отделов гостиничного комплекса при оказании услуг на удовлетворительном уровне
Уровень 2	Обеспечивать эффективность текущей деятельности служб, отделов гостиничного комплекса при оказании услуг на достаточном уровне
Уровень 3	Обеспечивать эффективность текущей деятельности служб, отделов гостиничного комплекса при оказании услуг на высоком уровне
Владеть:	
Уровень 1	Навыками обеспечения эффективности текущей деятельности служб, отделов гостиничного комплекса при оказании услуг на удовлетворительном уровне
Уровень 2	Навыками обеспечения эффективности текущей деятельности служб, отделов гостиничного комплекса при оказании услуг на достаточном уровне
Уровень 3	Навыками обеспечения эффективности текущей деятельности служб, отделов гостиничного комплекса при оказании услуг на высоком уровне

В результате освоения дисциплины "Организация гостиничной деятельности" обучающийся

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 "Порядок организации текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в ГОУ ВПО "ДОНАУИГС". По дисциплине "Организация гостиничной деятельности" видом промежуточной аттестации является Экзамен

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. ТРУДОЕМКОСТЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоёмкость дисциплины "Организация гостиничной деятельности" составляет 8 зачётные единицы, 288 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. Специфика гостиничного дела						

Тема 1.1. Эволюция индустрии гостеприимства /Сем зан/	5	6		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э1	0	
Тема 1.1. Эволюция индустрии гостеприимства /Лек/	5	4		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э1	0	
Тема 1.1. Эволюция индустрии гостеприимства /Ср/	5	3		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э1	0	
Тема 1.2. Классификация средств размещения /Лек/	5	4		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э2	0	
Тема 1.2. Классификация средств размещения /Сем зан/	5	8		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э2	0	
Тема 1.2. Классификация средств размещения /Ср/	5	3		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э2	0	
Тема 1.3. Гостиница как технологическая система /Лек/	5	4		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э3	0	
Тема 1.3. Гостиница как технологическая система /Сем зан/	5	8		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э3	0	
Тема 1.3. Гостиница как технологическая система /Ср/	5	3		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э3	0	
Тема 1.4. Службы предоставления основных услуг /Лек/	5	4		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э4	0	
Тема 1.4. Службы предоставления основных услуг /Сем зан/	5	8		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э4	0	
Тема 1.4. Службы предоставления основных услуг /Ср/	5	3		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э4	0	

Раздел 2. Гостиницы и их роль в развитии туризма						
Тема 2.1. Службы предоставления дополнительных услуг /Лек/	5	4		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э5	0	
Тема 2.1. Службы предоставления дополнительных услуг /Сем зан/	5	8		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э5	0	
Тема 2.1. Службы предоставления дополнительных услуг /Ср/	5	3		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э5	0	
Тема 2.2. Разработка эксплуатационной программы гостиничного предприятия /Лек/	5	6		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э5	0	
Тема 2.2. Разработка эксплуатационной программы гостиничного предприятия /Сем зан/	5	10		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э6	0	
Тема 2.2. Разработка эксплуатационной программы гостиничного предприятия /Ср/	5	4		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э6	0	
Тема 2.2. Разработка эксплуатационной программы гостиничного предприятия /Конс/	5	2		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5	0	
Тема 2.3. Ценообразование в гостиничном бизнесе /Лек/	5	2		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э3	0	
Тема 2.3. Ценообразование в гостиничном бизнесе /Сем зан/	5	6		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э3	0	
Тема 2.3. Ценообразование в гостиничном бизнесе /Ср/	5	3		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э3	0	
Тема 2.4. Методы и стиль управления гостиницей /Лек/	5	2		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э4	0	

Тема 2.4. Методы и стиль управления гостиницей /Сем зан/	5	6		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э4	0	
Тема 2.4. Методы и стиль управления гостиницей /Ср/	5	3		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э4	0	
Раздел 3. Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостиниц и туристских комплексов						
Тема 3.1. Современные архитектурно-строительные тенденции гостиничных зданий. Помещения гостиниц /Лек/	6	6		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э1 Э2	0	
Тема 3.1. Современные архитектурно-строительные тенденции гостиничных зданий. Помещения гостиниц /Сем зан/	6	10		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э1 Э2	0	
Тема 3.1. Современные архитектурно-строительные тенденции гостиничных зданий. Помещения гостиниц /Ср/	6	3		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э1 Э2	0	
Тема 3.2. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий /Лек/	6	6		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э3 Э4	0	
Тема 3.2. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий /Сем зан/	6	12		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э3 Э4	0	
Тема 3.2. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий /Ср/	6	4		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э3 Э4	0	
Тема 3.3. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов /Лек/	6	6		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э5 Э6	0	
Тема 3.3. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов /Сем зан/	6	10		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э5 Э6	0	
Тема 3.3. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов /Ср/	6	4		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э5 Э6	0	

Раздел 4. Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туркомплексов						
Тема 4.1. Инженерное оборудование гостиниц. Телекоммуникационные системы /Лек/	6	6		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э1 Э2	0	
Тема 4.1. Инженерное оборудование гостиниц. Телекоммуникационные системы /Сем зан/	6	10		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э1 Э2	0	
Тема 4.1. Инженерное оборудование гостиниц. Телекоммуникационные системы /Ср/	6	5		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э1 Э2	0	
Тема 4.1. Инженерное оборудование гостиниц. Телекоммуникационные системы /Конс/	6	2		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5	0	
Тема 4.2. Профессиональное технологическое оборудование /Лек/	6	6		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э3 Э4	0	
Тема 4.2. Профессиональное технологическое оборудование /Сем зан/	6	6		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э3 Э4	0	
Тема 4.2. Профессиональное технологическое оборудование /Ср/	6	4		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э3 Э4	0	
Тема 4.3. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц /Лек/	6	6		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э5 Э6	0	
Тема 4.3. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц /Сем зан/	6	6		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э5 Э6	0	
Тема 4.3. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц /Ср/	6	5		Л1.1 Л1.2Л2.4 Л2.5 Э5 Э6	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 видеofilмов. 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., Корнеевец, 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:

Электронные презентации используются обучающимися на семинарских занятиях во время докладов; во время подготовки и для оценки индивидуальной работы осуществляется взаимодействие с обучающимися посредством электронной почты, интернет-групп, скайпа, вебинаров.

В процессе изучения дисциплины используется лицензионный пакет программ Microsoft Office и др.

Используются электронные презентации, электронный курс лекций, видео-аудио-материалы.

4.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Доступ к электронным библиотечным ресурсам ГОУ ВПО «ДОНАУИГС» <http://vk.com/lib406>; <http://bibliotekad.ucoz.ua/>

4.5. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Дисциплина «Организация гостиничной деятельности» обеспечена:

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: лекционная аудитория № 902, учебный корпус 1.

- комплект мультимедийного оборудования: ноутбук, мультимедийный проектор, экран;
- специализированная мебель: доска аудиторная, столы аудиторные, стулья.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 902 учебный корпус 1.

- специализированная мебель: доска аудиторная, столы аудиторные, стулья;
- демонстрационные плакаты.

3. Помещения для самостоятельной работы с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации: читальные залы, учебный корпус 1.

Адрес: г. Донецк, ул. Челюскинцев, 163А (ГОУ ВПО "ДОНАУИГС").

Компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду (ЭИОС ДОНАУИГС) и электронно-библиотечную систему (ЭБС "ДОНАУИГС"), а также возможностью индивидуального неограниченного доступа обучающихся к ЭБС и ЭИОС посредством Wi-Fi с персональных мобильных устройств.

Сервер: Intel (R) Xeon (R) GPU E3-1240v5/3,5 GHz, 3,5 GHz

ОЗУ: 32,0 ГБ

Емкость 1,8 ТБ

15 ПК (терминалы) Intel Pentium III 733 MHz / 52

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 ПП
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 "Организация гостиничной деятельности" разработан в соответствии с локальным нормативным актом "Порядок разработки и содержания фондов оценочных средств основной образовательной программы высшего профессионального образования в ГОУ ВПО "ДОНАУИГС".

Фонд оценочных средств дисциплины "Организация гостиничной деятельности" в полном объеме представлен в учебно-методическом комплексе дисциплины.

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 ГОУ ВПО "ДОНАУИГС".

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 туриндустрии, определяется значение дисциплин 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 туристской 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.

РЕЦЕНЗИЯ
на РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ И ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДИСЦИПЛИНЫ

«Организация гостиничной деятельности»

Направление подготовки 43.03.02 Туризм

Профиль «Туризм и гостиничная деятельность»

Разработчики: Гусак А.С., доцент кафедры туризма

Кафедра: Туризма

Представленная на рецензию рабочая программа и фонд оценочных средств дисциплины «Организация гостиничной деятельности» разработаны в соответствии с Государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (приказ МОН ДНР от 10.12.2021 г. № 149-НП).

Рабочая программа дисциплины содержит требования к уровню подготовки бакалавров по приобретению теоретических знаний и практических навыков, которые предъявляются к обучающимся данного направления подготовки в ходе изучения учебной дисциплины.

В рабочей программе сформулированы цели и задачи освоения дисциплины.

В разделе «Место дисциплины в структуре образовательной программы» указаны требования к предварительной подготовке обучающихся, а также последующие дисциплины, для которых изучение данной будет необходимым.

В рабочей программе прописана компетенция обучающегося (ПК-4), формируемая в результате освоения дисциплины.

Раздел «Структура и содержание дисциплины» содержит тематическое и почасовое распределение изучаемого материала по видам занятий, а также часы на самостоятельную работу.

В разделе «Фонд оценочных средств» указаны оценочные средства для текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося (фонд оценочных средств представлен отдельным элементом УМКД).

Компетенции по курсу, указанные в рабочей программе, полностью соответствуют учебному плану и матрице компетенций.

В рабочей программе дисциплины представлен также перечень материально-технического обеспечения для осуществления всех видов занятий, предусмотренных учебным планом.

Рабочая программа дисциплины имеет логически завершённую структуру, включает в себя все необходимые и приобретаемые в процессе изучения навыки и умения.

Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено в программе перечнем основной и дополнительной литературы, методических материалов, библиотечно-информационных ресурсов, что является достаточным для успешного владения дисциплиной.

Таким образом, рабочая программа дисциплины «Организация гостиничной деятельности» соответствует всем требованиям к реализации программы и может быть рекомендована к использованию.

Рецензент:
Доцент, д-р экон. наук, доцент



Дата: 18.04.2017



Овчаренко Л.А.