

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОРГАНИЗАЦИЯ СРЕДСТВ РАЗМЕЩЕНИЯ

Направление подготовки 43.03.02 Туризм

Направленность (профиль): «Организация туристской деятельности»

Формы обучения: очная; заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 8 з.е.

в академических часах: 288 ак.ч.

Рабочая программа по дисциплине «Организация средств размещения» по направлению подготовки 43.03.02 Туризм направленность (профиль) «Организация туристской деятельности», составлена Хаялеевой А.Д. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. N 516, профессионального стандарта «Экскурсовод (ГИД)», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 04.08.2014 N 539н.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации «26» августа 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	5
4. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	6
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий.....	7
5.1. Содержание дисциплины	7
5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий	10
6. Лабораторные занятия	11
7. Практические занятия.....	12
8. Тематика курсовых работ (проектов).....	13
9. Самостоятельная работа студента	14
10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины	17
11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем	18
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	18

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися теоретических основ управленческого учета, возможности их практического применения для обобщения учетной информации с последующим ее использованием в качестве источника информации для принятия оперативных управленческих решений.

Задачи:

– формирование у студентов представлений о видах средств размещения и их отличительных особенностях.

– выработка у студента четкого понимания процесса оказания услуг средствами размещения.

– приобретение студентами навыков самостоятельной работы с литературой.

– расширение кругозора студентов об организации зданий и помещений средств размещения, оснащении их в зависимости от функционального назначения

– овладение навыками комплексного использования знаний при оценке современных технологий гостеприимства.

– формирование высокого уровня культуры и знаний в сфере гостеприимства.

– приобретение необходимых знаний для дальнейшего обучения по специальности.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация средств размещения» относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.02 Туризм направленность (профиль) «Организация туристской деятельности».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем)	3 курс (сем)	4 курс (сем)	
ПК-5	Туристское страноведение		3 сем.			Предыдущая
ПК-5	Туроперейтинг			5 сем.		Предыдущая
ПК-5	Реклама в туризме				7 сем	Последующая
ПК-5	Технология и организация гостиничной деятельности			6 сем.		Изучаемая
ПК-5	Производственная практика,				8 сем	Последующая

	организационно-управленческая практика					
ПК-5	Производственная практика, сервисная практика				8 сем	Последующая
ПК-5	Производственная практика, преддипломная практика				8 сем	Последующая

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-5. Способен к разработке и продвижению туристского продукта с использованием современных технологий.	ПК-5.1 Способен разрабатывать и продвигать туристский продукт с использованием современных технологий	Знать: принципы разработки и продвижения туристского продукта, в т.ч. на основе современных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста Уметь: разрабатывать и продвигать туристский продукт с использованием современных технологий Владеть: навыками разработки и продвижения туристского продукта, в т.ч. на основе современных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста
	ПК-5.2. Способен вести переговоры с партнерами, согласует условия взаимодействия по реализации туристских продуктов	Знать: технику ведения переговоров с партнерами, согласования условий взаимодействия по реализации туристских продуктов Уметь: вести переговоры с партнерами, согласовывать условия взаимодействия по реализации туристских продуктов, Владеть: навыками ведения переговоров с партнерами, согласовывать условия взаимодействия по реализации туристских продуктов
	ПК-5.3. Способен организовать и проводить мероприятия по разработке и продвижению туристского продукта, в т. ч. с использованием рекламы	Знать: организацию и технологию проведения мероприятий по разработке и продвижению туристского продукта, в т.ч. с использованием рекламы Уметь: организовать и провести мероприятия по разработке и продвижению туристского продукта, в т.ч. с использованием рекламы Владеть: навыками организации и проведения мероприятий по разработке и продвижению туристского продукта, в т.ч. с использованием рекламы

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По семестрам 6 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	76,5	76,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	76	76
• занятия лекционного типа	38	38
• занятия семинарского типа:	38	38
практические занятия	38	38
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах	6	6
в том числе занятия в форме практической подготовки	18	18
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	175,5	175,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	155,5	155,5
- контрольное тестирование	20	20
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>	36	36
ИТОГО:	ак. часов	288
Общая трудоемкость	зач. ед.	8

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	ак. часов	
	Всего	По курсам 4 курс
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	12,5	12,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	12	12
• занятия лекционного типа	6	6
• занятия семинарского типа:	6	6
практические занятия	6	6
лабораторные занятия		
в том числе занятия в интерактивных формах	2	2
в том числе занятия в форме практической подготовки	2	2
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий	0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)		
2. Самостоятельная работа студентов, всего	266,5	266,5
- курсовая работа (проект)		
- выполнение домашних заданий	246,5	246,5
- контрольное тестирование	20	20
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>	9	9
ИТОГО:	ак. часов	288
Общая трудоемкость	зач. ед.	8

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Назначение гостиниц и других средств размещения и их организация в планировочной структуре города

Функциональное назначение средств размещения. Модель размещения гостиниц в планировочной структуре города. Основные факторы, предопределяющие выбор участка для размещения гостиничного комплекса. Архитектурное решение и интерьер гостиничного комплекса. Требования, предъявляемые к архитектурному решению гостиничного комплекса. Рациональность сооружения. Максимальное благоустройство. Высокая комфортабельность. Удобство расположения. Строительные нормы и правила.

Тема 2. Здания и сооружения гостиничных предприятий

Требования к планировке здания гостиницы. Место для стоянки автомобилей при гостиницах. Помещения разного функционального назначения в отеле (блок приёмно-вспомогательных помещений; блок помещений жилой группы; блок помещений питания; блок помещений администрации; блок подсобных и хозяйственных помещений). Схемы функциональной организации гостиниц различной вместимости. Системы жизнеобеспечения гостиницы: водоснабжение, отопление, оснащение. Принципы и требования планировочных решений размещения оборудования в помещениях гостинично-ресторанных комплексов с учетом последовательности операций технологических процессов в этих помещениях и заданного масштаба.

Тема 3. Современная индустрия размещения: виды средств размещения, классификация гостиниц

Система классификации гостиниц и других средств размещения в России. Порядок определения категории гостиницы. Требования, предъявляемые к гостиницам разных категорий.

Тема 4. Интерьеры средств размещения

Определение понятия «интерьер». Утилитарная и эстетическая функции интерьера. Основные особенности и компоненты интерьера. Близость к потребителю гостиничных услуг. Динамический характер. Экономическая целесообразность интерьера. Пространственная форма – оболочка интерьера. Ограждающие элементы. Предметное наполнение интерьера. Композиция. Виды композиций. Связь между решением внутреннего пространства и внешним оформлением здания. Средства усиления выразительности внутреннего пространства помещений. Факторы,

определяющие комфорт внутреннего пространства гостиницы (экологический, функциональный, эстетический). Стили дизайна в интерьерах гостиниц.

Тема 5. Оснащение гостиничных предприятий

Мебель и меблировка в интерьере. Классификация и функции мебельных изделий. Требования, предъявляемые к мебели для гостиниц (Долговечность и устойчивость к воздействию, ремонтпригодность, требования безопасности, простота уборки, гарантии изготовителя). Дифференциация мебели по назначению: бытовая (для отдыха, сна, работы за столом, приёма пищи, хранения платья, для одежды); конторская (или офисная); ресторанная и специальная (оборудование бара, парикмахерской, справочных, мест дежурных и т.д.). Рекомендуемая номенклатура мебельных изделий помещений вестибюльной группы. Планировочная организация гостиничных номеров. Принципы меблировки больших и малых помещений. Факторы, воздействующие на срок эксплуатации мебели. Текстиль для гостиниц.

Тема 6. Оснащение номеров в гостинице

Номерной фонд гостиницы, вместимость, категории номеров, требования к номерному фонду. Коэффициент загрузки

Тема 7. Технологии обеспечения безопасности в средствах размещения

Требования по обеспечению безопасности на гостиничных предприятиях. Документы, устанавливающие требования по обеспечению безопасности. Факторы риска на предприятиях размещения. Контроль за выполнением требований безопасности. Составляющие элементы системы охранных мероприятий в гостиничном комплексе: охрана гостей и их имущества, охрана служащих, охрана имущества комплекса. Роль административного контроля в обеспечении сохранности и безопасности. Особенности системы охраны и безопасности в гостиничном комплексе. Контроль за хранением ключей. Безопасность жилых помещений. Разработка мероприятий на случай экстренных ситуаций. Контроль за посторонними лицами. Новые технологии в решении проблемы охраны и безопасности. Технические средства безопасности. Противопожарные системы: сигнализации, оповещения, пожаротушения. Системы контроля доступа в номера. Системы видеонаблюдения. Системы защиты от взлома.

Тема 8. Организация питания в средствах размещения

Предприятия питания как обязательные структурные подразделения гостиничного комплекса. Виды и типы предприятий питания, требования к ним. Формы обслуживания, виды завтраков. Технология обслуживания в зале ресторана (сервировка, встреча, прием заказа, подача напитков и блюд). Методы обслуживания туристов на предприятиях питания. Обслуживание “А

ля карт” (a la carte), обслуживание “Апарт” (a part). Обслуживание “Табльдот” (table d hote). Обслуживание по типу ”Шведский стол”. Room-сервис (обслуживание в номерах). Виды банкетов, особенности банкетного обслуживания. Кейтеринг – значение и организация. Виды сервиса на предприятиях питания. Сервис раскладывания (французский сервис). Сервис предложения (русский сервис). Сервис приставного стола (gueridon) (английский сервис). Сервис тарелок (американский сервис). Особенности питания иностранных туристов

Тема 9. Обслуживание номерного фонда в средствах размещения

Виды уборки, технология уборочных работ, использование современных профессиональных средств для уборки. Профессиональные уборочные машины. Централизованные системы пылеудаления. Профессиональный уборочный инвентарь. Профессиональная уборочная химия.

Тема 10. Разработка, продвижение туристского продукта и услуги современных технологии средств размещения

Разработка и продвижение туристского продукта с использованием современных технологии в средствах размещения. Проведение переговоров с партнерами, согласуя условия взаимодействия по реализации туристских продуктов в средствах размещения. Организация и проведение мероприятия по разработке и продвижению туристского продукта, в т. ч. с использованием рекламы в средствах размещения. Сущность компьютерного бронирования размещения. Международные системы компьютерного бронирования размещения. Системы “Amadeus”, “Galileo”, “Sabre”. Эффективность использования компьютерного бронирования размещения гостиничными предприятиями различной вместимости. Информационные технологии в гостиничной деятельности, системы безопасности, электронные замки, АСУ, internet wi-fi. Применение новых технологий как важнейшая современная тенденция развития мировой гостиничной индустрии. Компьютерные системы управления гостиницами. Основные цели их внедрения и влияние на эффективность деятельности гостиничных предприятий.

5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа /из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
1.	Тема 1. Назначение гостиниц и других средств размещения и их организация в планировочной структуре города	2	2/2	17	23	
2.	Тема 2. Здания и сооружения гостиничных предприятий	4	4/2	17	27	
3.	Тема 3. Современная индустрия размещения: виды средств размещения, классификация гостиниц	4	4/2	17	27	2
4.	Тема 4. Интерьеры средств размещения	4	4/2	17	27	
5.	Тема 5. Оснащение гостиничных предприятий	4	4/2	17,5	27,5	
6.	Тема 6. Оснащение номеров в гостинице	4	4/2	18	28	2
7.	Тема 7. Технологии обеспечения безопасности в средствах размещения.	4	4/2	18	28	
8.	Тема 8. Организация питания в средствах размещения	4	4/2	18	28	
9.	Тема 9. Обслуживание номерного фонда в средствах размещения	4	4/2	18	28	2
10.	Тема 10. Разработка, продвижение туристского продукта и услуги современных технологии средств размещения	4	4/0	18	26	
	Курсовая работа					
	Подготовка к экзамену				36	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	в том числе курсовая работа (проект)					
	Итого	38	38/18	175,5	288	6

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактивной форме
		занятия лекционного типа	занятия семинарского типа /из них в форме практической подготовки	самостоятельная работа	Всего	
1.	Тема 1. Назначение гостиниц и других средств размещения и их организация в планировочной структуре города	2	2/2	27	33	
2.	Тема 2. Здания и сооружения гостиничных предприятий		0/0	26	26	
3.	Тема 3. Современная индустрия размещения: виды средств размещения, классификация гостиниц	2	2/0	26	30	2
4.	Тема 4. Интерьеры средств размещения		0/0	26	26	
5.	Тема 5. Оснащение гостиничных предприятий		0/0	26,5	26,5	
6.	Тема 6. Оснащение номеров в гостинице		0/0	27	27	
7.	Тема 7. Технологии обеспечения безопасности в средствах размещения.		0/0	27	27	
8.	Тема 8. Организация питания в средствах размещения		0/0	27	27	
9.	Тема 9. Обслуживание номерного фонда в средствах размещения		0/0	27	27	
10.	Тема 10. Разработка, продвижение туристского продукта и услуги современных технологии средств размещения	2	2/0	27	31	
	Курсовая работа					
	Подготовка к экзамену				9	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	в том числе курсовая работа (проект)					
	Итого	6	6/2	266,5	288	2

6. Лабораторные занятия

Лабораторные занятия не предусмотрены.

7. Практические занятия

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 1. Назначение гостиниц и других средств размещения и их организация в планировочной структуре города.	Требования, предъявляемые к архитектурному решению гостиничного комплекса. Рациональность сооружения. Максимальное благоустройство. Высокая комфортабельность. Удобство расположения. Строительные нормы и правила.	2	2
2	Тема 2. Здания и сооружения гостиничных предприятий	Анализ студентами нормативно-правовой базы, регулирующей деятельность гостиниц и других средств размещения: ГОСТ Р 51185-2008 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования». Изучение требований, предъявляемым ко всем средствам размещения. Анализ видов средств размещения	4	2
3	Тема 3. Современная индустрия размещения: виды средств размещения, классификация гостиниц	Национальные системы классификаций. Французская система классификаций. Классификация по продолжительности работы. Классификация по форме собственности. Классификация по обеспечению питанием. Классификация по продолжительности пребывания гостей. Классификация по уровню, ассортименту и стоимости услуг. Классификация по ВТО в зависимости от потребителя гостиничных услуг. Классификация по месторасположению. Классификация по функциональному назначению.	4	2
4	Тема 4. Интерьеры средств размещения	Презентация на тему «Стили дизайна интерьера в отелях».	4	2
5	Тема 5. Оснащение гостиничных предприятий	Презентация докладов, характеризующих особенности оснащения гостиничных номеров мебелью и текстилем.	4	2
6	Тема 6. Оснащение номеров в гостинице	Офисная мебель. Кабинеты Офисные кресла и стулья. Мебель для игровых комнат Игровые столы	4	2
7	Тема 7. Технологии обеспечения безопасности в средствах размещения.	Новые технологии в решении проблемы охраны и безопасности. Технические средства безопасности. Противопожарные системы: сигнализации, оповещения, пожаротушения. Системы контроля доступа в номера. Системы видеонаблюдения. Системы защиты от взлома.	4	2
8	Тема 8. Организация питания в средствах размещения	Классификация ресторанов, кафе столовый	4	2

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
9	Тема 9. Обслуживание номерного фонда в средствах размещения	Профессиональные уборочные машины. Централизованные системы пылеудаления. Профессиональный уборочный инвентарь. Профессиональная уборочная химия.	4	2
10	Тема 10. Разработка, продвижение туристского продукта и услуги современных технологии средств размещения	Основные цели их внедрения и влияние на эффективность деятельности гостиничных предприятий	4	-
Итого			38	18

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание практических занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 1. Назначение гостиниц и других средств размещения и их организация в планировочной структуре города	Требования, предъявляемые к архитектурному решению гостиничного комплекса. Рациональность сооружения. Максимальное благоустройство. Высокая комфортабельность. Удобство расположения. Строительные нормы и правила.	2	2
2	Тема 3. Современная индустрия размещения: виды средств размещения, классификация гостиниц	Национальные системы классификаций. Французская система классификаций. Классификация по продолжительности работы. Классификация по форме собственности. Классификация по обеспечению питанием. Классификация по продолжительности пребывания гостей. Классификация по уровню, ассортименту и стоимости услуг. Классификация по ВТО в зависимости от потребителя гостиничных услуг. Классификация по месторасположению. Классификация по функциональному назначению.	2	
3	Тема 10. Разработка, продвижение туристского продукта и услуги современных технологии средств размещения	Основные цели их внедрения и влияние на эффективность деятельности гостиничных предприятий	2	
Итого			6	2

8. Тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы (проекты) не предусмотрены.

9. Самостоятельная работа студента

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Организация средств размещения» направлена на:

- освоение рекомендованной преподавателем и методическими указаниями по данной дисциплине основной и дополнительной учебной литературы;
- изучение образовательных ресурсов (электронные учебники, электронные библиотеки, электронные видеокурсы и др.);
- работу с компьютерными обучающими программами;
- выполнение домашних заданий по практическим занятиям;
- самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках;
- подготовку к экзамену.

Тема 1 Назначение гостиниц и других средств размещения и их организация в планировочной структуре города

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Основные факторы, предопределяющие выбор участка для размещения гостиничного комплекса» с определением основных аспектов предопределяющие выбор участка для размещения гостиничного комплекса.

Изучая тему, важно знать архитектурные решения, и интерьер гостиничного комплекса, требования, предъявляемые к архитектурному решению гостиничного комплекса, рациональность сооружения, строительные нормы и правила.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль.

Тема 2 Здания и сооружения гостиничных предприятий

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Требования к планировке здания гостиницы» с определением основных аспектов планировки здания гостиницы.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: блок приёмно-вспомогательных помещений; блок помещений жилой группы; блок помещений питания; блок помещений администрации; блок подсобных и хозяйственных помещений.

Изучая тему, важно знать принципы и требования планировочных решений размещения оборудования в помещениях гостинично-ресторанных комплексов с учетом последовательности операций технологических процессов в этих помещениях и заданного масштаба.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль по теме.

Тема 3 Современная индустрия размещения: виды средств размещения, классификация гостиниц

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Система классификации гостиниц и других средств размещения в России» с определением основных аспектов классификации гостиниц и других средств размещения.

Изучая тему, важно приобрести умения определения категории гостиницы.

Оценочные средства: вопросы для опроса, задачи.

Тема 4 Интерьеры средств размещения

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Факторы, определяющие комфорт внутреннего пространства гостиницы (экологический, функциональный, эстетический)» с определением основных аспектов определяющие комфорт внутреннего пространства гостиницы.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: интерьер, утилитарная функции интерьера, эстетическая функции интерьера, пространственная форма.

В процессе усвоения темы необходимо приобрести умения различать предметное наполнение интерьера, композиции, связь между решением внутреннего пространства и внешним оформлением здания.

Оценочные средства: вопросы для опроса, задачи.

Тема 5 Оснащение гостиничных предприятий

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Требования, предъявляемые к мебели для гостиниц (долговечность и устойчивость к воздействию, ремонтпригодность, требования безопасности, простота уборки, гарантии изготовителя)» с определением основных аспектов предъявляемые к мебели для гостиниц.

Изучая тему, важно приобрести умения планировочная организация гостиничных номеров, разрабатывать принципы меблировки больших и малых помещений.

Оценочные средства: вопросы для опроса, задачи.

Тема 6 Оснащение номеров в гостинице

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Номерной фонд гостиницы, вместимость, категории номеров, требования к номерному фонду» с определением основных аспектов категории номеров, требования к номерному фонду.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить коэффициент загрузки, номерной фонд гостиницы, вместимость.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль.

Тема 7 Технологии обеспечения безопасности в средствах размещения. Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Требования по обеспечению безопасности на гостиничных предприятиях» с определением основных аспектов по обеспечению безопасности на гостиничных предприятиях.

Изучая тему, важно приобрести умения разрабатывать новые технологии в решении проблемы охраны и безопасности, технические средства безопасности, противопожарные системы: сигнализации, оповещения, пожаротушения, системы контроля доступа в номера., системы видеонаблюдения, системы защиты от взлома.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль.

Тема 8 Организация питания в средствах размещения

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Предприятия питания как обязательные структурные подразделения гостиничного комплекса» с определением основных аспектов питания как обязательные структурные подразделения гостиничного комплекса.

Изучая тему, важно приобрести умения определять технологии обслуживания в зале ресторана (сервировка, встреча, прием заказа, подача напитков и блюд), формы обслуживания, виды завтраков, виды сервиса на предприятиях питания.

Оценочные средства: вопросы для опроса, задачи.

Тема 9 Обслуживание номерного фонда в средствах размещения

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Виды уборки, технология уборочных работ, использование современных профессиональных средств для уборки» с определением основных аспектов уборочных работ, использование современных профессиональных средств для уборки.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: профессиональные уборочные машины, централизованные системы пылеудаления, профессиональный уборочный инвентарь, профессиональная уборочная химия.

Изучая тему, важно приобрести умения технологии уборочных работ, использование современных профессиональных средств для уборки.

Оценочные средства: вопросы для опроса, задачи.

Тема 10 Разработка, продвижение туристского продукта и услуги современных технологии средств размещения

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему: «Разработка и продвижение туристского продукта с использованием современные технологии в средствах размещения» с определением основных аспектов современных технологии в средствах размещения.

Изучая тему, важно приобрести умения компьютерного бронирования размещения, международные системы компьютерного бронирования размещения, информационные технологии в гостиничной деятельности, системы безопасности, электронные замки, АСУ, internet wi-fi.

Оценочные средства: вопросы для опроса, тестированный контроль.

10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины

а) нормативные документы:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 № 51–ФЗ (ред. от 26.07.2006) // Собрание законодательства РФ. - 1994. - № 32. – Ст. 3301. - Консультант Плюс. [Электрон. ресурс]. - Электрон. дан. - [М., 2017.]

2. Собрание законодательства РФ. - 2002. - № 12 - ст.1093. Консультант Плюс. [Электрон.ресурс]. – Электрон. дан. – [М., 2017].

3. ГОСТ 30602-97, Общественное питание. Термины и определения.

4. ГОСТ Р 40.003-2005, Система сертификации ГОСТ Р. Регистр систем качества. Порядок сертификации систем менеджмента качества на соответствие ГОСТ Р ИСО 9001-2001 (ИСО 9001:2000).

5. ГОСТ Р 40.003-2008, Система сертификации ГОСТ Р. Регистр систем качества. Порядок сертификации систем менеджмента качества на соответствие ГОСТ Р ИСО 9001-2008 (ИСО 9001:2008).

6. Гражданский кодекс Российской Федерации, часть 2, статья 971 ГК, договор поручения;

7. Гражданский кодекс Российской Федерации, часть 2, статья 973, исполнение поручения в соответствии с указаниями доверителя;

8. Действующее международное право. Т. 1. – М.: Московский независимый институт международного права, 1996. С. 811 - 816. (Извлечения) «Манильская декларация о мирном разрешении Международных споров» (Принята 15.11.1982 Резолюцией 37/10 на 68-ом пленарном заседании Генеральной Ассамблеи ООН).

б) основная литература:

1. Прончева, О. К. Специализированные средства размещения : учебное пособие / О. К. Прончева. – Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2013. – 96 с. – ISBN 978-5-93252-302-5. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/26693.html>

в) дополнительная литература:

1. Гостиничный менеджмент: учебное пособие / Федулин А.А., под ред., Скабеева Л.И., Духовная Л.Л., Стахова Л.В. – Москва: КноРус, 2021. – 426 с. – ISBN 978-5-406-05123-8. – URL: <https://book.ru/book/937058>

2. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учебное пособие / Барчуков И.С., Баумгартен Л.В., Башин Ю.Б., Зайцев А.В. – Москва: КноРус, 2016. – 167 с. – (для бакалавров). – ISBN 978-5-406-02664-9. – URL: <https://book.ru/book/918753>

11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

<https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru

- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks

- <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru

- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»

- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com

- <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning
(лицензия на пакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.