

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Тульский государственный университет»

Институт педагогики, физической культуры, спорта и туризма
Кафедра «Туризм и индустрия гостеприимства»

Утверждено на заседании кафедры
«Туризм и индустрия гостеприимства»
«27» января 2022 г., протокол № 5

Заведующий кафедрой



И.Ю. Пономарева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«Организация гостиничного дела»

основной профессиональной образовательной программы
высшего образования – программы бакалавриата
по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

с направленностью (профилем)
Гостиничная деятельность

Форма(ы) обучения: очная, заочная

Идентификационный номер образовательной программы: 430303-01-22

Тула 2022 год

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
рабочей программы дисциплины (модуля)

Разработчик:

Жаркова В.Л., доцент каф. ТИГ,
канд. техн. наук, доцент
(ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

1 Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью **освоения дисциплины (модуля)** является формирование и развитие у обучающихся следующих навыков: готовности к разработке турпродукта на основе современных технологий, умения организовывать процесс обслуживания потребителя.

Задачами освоения дисциплины (модуля) являются:

- иметь представление об особенностях индустрии гостеприимства; международных моделях организации гостиничного бизнеса; системах оценки, мотивации и контроля персонала; имидже гостиницы, особенностях ресторанного бизнеса, анимации и т.д.
- научиться понимать структуру управления основными элементами индустрии гостеприимства; каналы сбыта туристского продукта; систему качественного обслуживания гостей.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина (модуль) относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина (модуль) изучается во 4,5 семестре.

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы (формируемыми компетенциями) и индикаторами их достижения, установленными в общей характеристике основной профессиональной образовательной программы, приведён ниже.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

- цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (код компетенции – ОПК-2, код индикатора – ОПК-2.1).
- осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области (код компетенции – ОПК-6, код индикатора – ОПК-6.1).

Уметь:

- использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий (подразделений) сферы гостеприимства и общественного питания (код компетенции – ОПК-2, код индикатора – ОПК-2.2).
- соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности (код компетенции – ОПК-6, код индикатора – ОПК-6.2).

Владеть:

- методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания (код компетенции – ОПК-2, код индикатора – ОПК-2.3).
- обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями (код компетенции – ОПК-6, код индикатора – ОПК-6.3).

Полные наименования компетенций и индикаторов их достижения представлены в общей характеристике основной профессиональной образовательной программы.

4 Объем и содержание дисциплины (модуля)**4.1 Объем дисциплины (модуля), объем контактной и самостоятельной работы обучающегося при освоении дисциплины (модуля), формы промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)**

Номер семестра	Формы промежуточной аттестации	Общий объем в зачетных единицах	Общий объем в академических часах	Объем контактной работы в академических часах						Объем самостоятельной работы в академических часах
				Лекционные занятия	Практические (семинарские) занятия	Лабораторные работы	Клинические практические занятия	Консультации	Промежуточная аттестация	
Очная форма обучения										
4	ДЗ	3	108	16	32	-	-	-	0,25	59,75
5	Э,КР	4	144	16	32			3	0,5	92,5
Итого	ДЗ,Э,КР	7	252	32	64	-	-	3	0,75	152,25
Заочная форма обучения										
4	ДЗ	3	108	2	10	-	-	-	0,25	95,75
5	Э,КР	4	144	2	10			3	0,5	128,5
Итого	ДЗ,Э,КР	7	252	4	20	-	-	3	0,75	224,25

Условные сокращения: Э – экзамен, ЗЧ – зачет, ДЗ – дифференцированный зачет (зачет с оценкой), КР – защита курсового проекта, КР – защита курсовой работы.

4.2 Содержание лекционных занятий**Очная форма обучения**

№ п/п	Темы лекционных занятий
4 семестр	
1	Модели организации гостиничного бизнеса
2	Функциональное назначение гостиничного предприятия
3	Характеристика и особенности гостиничных услуг
4	Типология гостиниц и классификация гостиниц
5	Классификация гостиничных номеров

№ п/п	Темы лекционных занятий
6	Правовое обеспечение услуг гостиницы
5 семестр	
1	Основные функции и службы отеля
2	Анализ рынка гостиничных услуг
3	Ценообразование, ценовые стратегии
4	Определение каналов сбыта
5	Организация управления предприятиями индустрии гостеприимства
6	Продвижение отеля и продажа гостиничных услуг

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы лекционных занятий
4 семестр	
1	Модели организации гостиничного бизнеса
2	Функциональное назначение гостиничного предприятия
3	Характеристика и особенности гостиничных услуг
4	Типология гостиниц и классификация гостиниц
5	Классификация гостиничных номеров
6	Правовое обеспечение услуг гостиницы
5 семестр	
1	Основные функции и службы отеля
2	Анализ рынка гостиничных услуг
3	Ценообразование, ценовые стратегии
4	Определение каналов сбыта
5	Организация управления предприятиями индустрии гостеприимства
6	Продвижение отеля и продажа гостиничных услуг

4.3 Содержание практических (семинарских) занятий

Очная форма обучения*

№ п/п	Темы практических (семинарских) занятий
4 семестр	
1	Основные функции и службы отеля
2	Интеграция в гостиничном бизнесе
3	Франчайзинг
5 семестр	
1	Организационная структура управления предприятием
2	Организация управления предприятиями индустрии гостеприимства
3	Необычные отели мира

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы практических (семинарских) занятий
4 семестр	
1	Основные функции и службы отеля

№ п/п	Темы практических (семинарских) занятий
2	Интеграция в гостиничном бизнесе
3	Франчайзинг
5 семестр	
1	Организационная структура управления предприятием
2	Организация управления предприятиями индустрии гостеприимства
3	Необычные отели мира

4.4 Содержание лабораторных работ

Занятия указанного типа не предусмотрены основной профессиональной образовательной программой

4.5 Содержание клинических практических занятий

Занятия указанного типа не предусмотрены основной профессиональной образовательной программой.

4.6 Содержание самостоятельной работы обучающегося

Очная форма обучения

№ п/п	Виды и формы самостоятельной работы
4 семестр	
1	Подготовка к практическим занятиям
2	Подготовка к промежуточной аттестации и ее прохождение
5 семестр	
1	Подготовка к практическим занятиям
2	Выполнение курсовой работы
3	Подготовка к промежуточной аттестации и ее прохождение

Заочная форма обучения

№ п/п	Виды и формы самостоятельной работы
4 семестр	
1	Подготовка к практическим занятиям
2	Подготовка к промежуточной аттестации и ее прохождение
3	Выполнение ккр
5 семестр	
1	Подготовка к практическим занятиям
2	Выполнение курсовой работы
3	Подготовка к промежуточной аттестации и ее прохождение

5 Система формирования оценки результатов обучения по дисциплине (модулю) в рамках текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося

Очная форма обучения

Мероприятия текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося	Максимальное количество баллов
---	---------------------------------------

Мероприятия текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося			Максимальное количество баллов
4 семестр			
Текущий контроль успеваемости	Первый рубежный контроль	Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:	
		Посещение лекционных занятий	5
		Работа на практических занятиях	10
		Выполнение контрольных мероприятий	15
		Итого	30
	Второй рубежный контроль	Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:	
		Посещение лекционных занятий	5
		Работа на практических занятиях	10
		Выполнение контрольных мероприятий	15
		Итого	30
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		40 (100*)
5 семестр			
Текущий контроль успеваемости	Первый рубежный контроль	Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:	
		Посещение лекционных занятий	5
		Работа на практических занятиях	10
		Выполнение контрольных мероприятий	15
		Итого	30
	Второй рубежный контроль	Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:	
		Посещение лекционных занятий	5
		Работа на практических занятиях	10
		Выполнение контрольных мероприятий	15
		Итого	30
Промежуточная аттестация	Экзамен		40 (100*)
	Курсовая работа		100

* В случае отказа обучающегося от результатов текущего контроля успеваемости

Заочная форма обучения

Мероприятия текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося			Максимальное количество баллов
4 семестр			
Текущий контроль успеваемости	Первый рубежный контроль	Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:	
		Посещение лекционных занятий	5
		Работа на практических занятиях	10
		Выполнение контрольных мероприятий	5
		Выполнение ккр	10
		Итого	30
	Второй рубежный	Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:	

Мероприятия текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося			Максимальное количество баллов
	контроль	Посещение лекционных занятий	5
		Работа на практических занятиях	10
		Выполнение контрольных мероприятий	5
		Выполнение ккр	10
		Итого	30
Промежуточ-ная аттестация	Дифференцированный зачет		40 (100*)
5 семестр			
Текущий контроль успеваемости	Первый рубежный контроль	Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:	
		Посещение лекционных занятий	5
		Работа на практических занятиях	10
		Выполнение контрольных мероприятий	5
		Выполнение ккр	10
		Итого	30
	Второй рубежный контроль	Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:	
		Посещение лекционных занятий	5
		Работа на практических занятиях	10
		Выполнение контрольных мероприятий	5
		Выполнение ккр	10
		Итого	30
Промежуточ-ная аттестация	Экзамен		40 (100*)
	Курсовая работа		100

* В случае отказа обучающегося от результатов текущего контроля успеваемости

Шкала соответствия оценок в стобальной и академической системах оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

Система оценивания результатов обучения	Оценки			
Стобальная система оценивания	0 – 39	40 – 60	61 – 80	81 – 100
Академическая система оценивания (экзамен, дифференцированный зачет, защита курсового проекта, защита курсовой работы)	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
Академическая система оценивания (зачет)	Не зачтено	Зачтено		

6 Описание материально-технической базы (включая оборудование и технические средства обучения), необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) требуется:

- Видеопроектор.
- Экран.
- IR пульты для экрана и видеопроектора.
- Ноутбук.

7 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература

1. Барчуков И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / И.С. Барчуков, Л.В. Баумгартен, Ю.Б. Башин, А.В. Зайцев. — М. : КНОРУС, 2012. — 168 с. - <http://www.book.ru/view/907452>, по паролю
2. Гостиничный менеджмент : учебное пособие /Н.А. Платонова [и др.]; под А.А. Федулина. — М.: КНОРУС, 2016. —432 с. — (Бакалавриат).- Режим доступа: <http://www.book.ru/view/916809>, по паролю

7.2 Дополнительная литература

- 1 Сенин, В.С. Гостиничный бизнес:классификация гостиниц и других средств размещения : учеб.пособие для вузов / В.С.Сенин,А.В.Денисенко .— М. : Финансы и статистика, 2007 .— 144с.
- 2 Туризм и гостиничное хозяйство : учеб. пособие для вузов / Л. П. Шматько [и др.] ; под ред. Л. П. Шматько .— 4-е изд., испр. и доп. — Ростов-н/Д ; М : Феникс : МарТ, 2010 .— 352с..
- 3 Шматько, Л.П. Туризм и гостиничное хозяйство : учеб.пособие для вузов / Л.П.Шматько [и др.];под ред.Л.П.Шматько .— 3-е изд.,испр.и доп. — М.;Ростов н/Д : МарТ, 2007

8 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. ЭБС [IPRBooks](http://www.iprbookshop.ru/) универсальная базовая коллекция изданий. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>, по паролю. — Загл. с экрана.
2. Электронный читальный зал «БИБЛИОТЕХ» : учебники авторов ТулГУ по всем дисциплинам.- Режим доступа: <https://tsutula.bibliotech.ru/>, по паролю.- Загл. С экрана
3. Научная Электронная Библиотека eLibrary – библиотека электронной периодики, режим доступа: <http://elibrary.ru/> , по паролю.- Загл. с экрана.
4. НЭБ КиберЛенинка научная электронная библиотека открытого доступа, режим доступа <http://cyberleninka.ru/> ,свободный.- Загл. с экрана.
5. Единое окно доступа к образовательным ресурсам: портал [Электронный ресурс]. - Режим доступа : <http://window.edu.ru.> - Загл. с экрана.

9 Перечень информационных технологий, необходимых для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

9.1 Перечень необходимого ежегодно обновляемого лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. Текстовый редактор Microsoft Word;

2. Программа для работы с электронными таблицами Microsoft Excel;
3. Программа подготовки презентаций Microsoft PowerPoint;
5. Классификатор ОКАТО;
6. Yandex (браузер);
7. STDU Viewer (программа для просмотра pdf).
8. Пакет офисных приложений «Мой офис».

9.2 Перечень необходимых современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Компьютерная справочная правовая система Консультант Плюс.