

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)
«Технологии гостиничной деятельности»

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

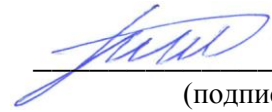
Идентификационный номер образовательной программы: 430303-01-22

Тула 2022 год

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
рабочей программы дисциплины (модуля)

Разработчик:

Танкиева Т.А,
канд. техн. наук, доцент,
доцент ТулГУ
(ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

1 Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины (модуля) является готовности к разработке гостиничного и туристского продукта на основе современных технологий и приобретение навыков организации технологических процессов средства размещения.

Задачами освоения дисциплины являются:

- ознакомление с технологиями гостиничной деятельности;
- формирование навыков разработки и продажи гостиничного продукта;
- получение представления об управленческих технологиях в гостиничном сервисе;
- ознакомление с технологиями контроля качества в гостиничном сервисе.

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

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

Дисциплина (модуль) изучается в 5, 6 семестрах.

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:

- 1) основные технологии, технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания (код компетенции – ОПК-1, код индикатора – ОПК-1.1).

Уметь:

- 1) осуществлять поиск и применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания (код компетенции – ОПК-1, код индикатора – ОПК-1.2).

Владеть:

- 1) навыками применения технологий и технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания (код компетенции – ОПК-1, код индикатора – ОПК-1.3).

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										
5	ДЗ	3	108	32	32	-	-	-	0,25	43,75
6	Э, КР	4	144	16	16	-	-	3	0,5	108,5
Итого	Э, ДЗ, КР	7	252	48	48	-	-	3	0,75	152,25
Заочная форма обучения										
5	ДЗ	3	108	2	10	-	-	-	0,25	95,75
6	Э, КР	4	144	2	12	-	-	3	0,5	126,5
Итого	Э, ДЗ, КР	7	252	4	22	-	-	3	0,75	222,25

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
5 семестр	
1	Основные характеристики гостиничного предприятия и предоставляемых услуг
2	Нормативные правовые акты Российской Федерации и нормативные документы федеральных органов исполнительной власти
3	Средства размещения туристов и классификация гостиниц и номеров
4	Гостиница как объект проектирования и строительства
5	Инвестиции в гостиничном бизнесе
6	Организационная структура
7	Проведение совещаний и переговоров
8	Формирование профессиональной культуры. Стандарты организации»
9	Служба маркетинга, ценообразование и система продаж в гостинице
10	Связи с общественностью, рекламная и информационно-справочная деятельность
11	Порядок проживания в гостинице и бронирование мест
12	Оформление проживания российских и иностранных граждан
13	Расчет с клиентами
14	Въезд и выезд гостей. Контроль качества уборки и содержания номеров
15	Основные характеристики гостиничного предприятия и предоставляемых услуг

№ п/п	Темы лекционных занятий
16	Нормативные правовые акты Российской Федерации и нормативные документы федеральных органов исполнительной власти
6 семестр	
17	Платные дополнительные услуги
18	Организация работы экскурсионного бюро в гостиницах
19	Обслуживание туристских групп
20	Деловая игра «Анимационная деятельность гостиницы»
21	Оздоровительные и спортивно-оздоровительные услуги
22	Стандартизация и сертификация, лицензирование
23	Совершенствование качества предоставляемых услуг
24	Организация претензионной работы

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы лекционных занятий
5 семестр	
1	Основные характеристики гостиничного предприятия и предоставляемых услуг
6 семестр	
2	Платные дополнительные услуги

4.3 Содержание практических (семинарских) занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Темы практических (семинарских) занятий
5 семестр	
1	Основные характеристики гостиничного предприятия и предоставляемых услуг
2	Нормативные правовые акты Российской Федерации и нормативные документы федеральных органов исполнительной власти
3	Средства размещения туристов и классификация гостиниц и номеров
4	Гостиница как объект проектирования и строительства
5	Инвестиции в гостиничном бизнесе
6	Организационная структура
7	Деловая игра «Проведение совещаний и переговоров»
8	Групповая дискуссия «Формирование профессиональной культуры. Стандарты организации»
9	Служба маркетинга, ценообразование и система продаж в гостинице
10	Деловая игра «Связи с общественностью, рекламная и информационно-справочная деятельность»
11	Порядок проживания в гостинице и бронирование мест
12	Тренинг «Оформление проживания российских и иностранных граждан»
13	Тренинг «Расчет с клиентами»
14	Въезд и выезд гостей. Контроль качества уборки и содержания номеров
15	Основные характеристики гостиничного предприятия и предоставляемых услуг
16	Контрольное мероприятие
6 семестр	
17	Платные дополнительные услуги
18	Организация работы экскурсионного бюро в гостиницах
19	Обслуживание туристских групп

№ п/п	Темы практических (семинарских) занятий
20	Деловая игра «Анимационная деятельность гостиницы»
21	Оздоровительные и спортивно-оздоровительные услуги
22	Стандартизация и сертификация, лицензирование
23	Совершенствование качества предоставляемых услуг
24	Организация претензионной работы

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы практических (семинарских) занятий
5 семестр	
1	Основные характеристики гостиничного предприятия и предоставляемых услуг
2	Нормативные правовые акты Российской Федерации и нормативные документы федеральных органов исполнительной власти
3	Средства размещения туристов и классификация гостиниц и номеров
4	Деловая игра «Проведение совещаний и переговоров»
5	Групповая дискуссия «Формирование профессиональной культуры. Стандарты организации»
6 семестр	
6	Платные дополнительные услуги
7	Организация работы экскурсионного бюро в гостиницах
8	Обслуживание туристских групп
9	Деловая игра «Анимационная деятельность гостиницы»
10	Оздоровительные и спортивно-оздоровительные услуги

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
5 семестр	
1	Подготовка к практическим занятиям
2	Самостоятельное изучение тем, не вынесенных на лекционные занятия
3	Подготовка к промежуточной аттестации и ее прохождение
6 семестр	
1	Выполнение курсовой работы
2	Подготовка к практическим занятиям
3	Подготовка к промежуточной аттестации и ее прохождение

Заочная форма обучения

№ п/п	Виды и формы самостоятельной работы
5 семестр	
1	Подготовка к практическим занятиям
2	Самостоятельное изучение тем, не вынесенных на лекционные занятия
3	Подготовка к промежуточной аттестации и ее прохождение
4	Выполнение контрольно-курсовой работы
6 семестр	
1	Выполнение курсовой работы
2	Подготовка к практическим занятиям
3	Самостоятельное изучение тем, не вынесенных на лекционные занятия
4	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
5 семестр			
Текущий контроль успеваемости	Первый рубежный контроль	Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:	
		Посещение лекционных занятий	8
		Работа на практических занятиях	10
		Подготовка презентаций и выступлений к практическим занятиям	12
		Итого	30
	Второй рубежный контроль	Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:	
		Посещение лекционных занятий	8
		Работа на практических занятиях	10
		Подготовка презентаций и выступлений к практическим занятиям	12
		Итого	30
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		40 (100*)
6 семестр			
Текущий контроль успеваемости	Первый рубежный контроль	Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:	
		Посещение лекционных занятий	4
		Работа на практических занятиях	8
		Подготовка презентаций и выступлений к практическим занятиям	10
		Итого	30
	Второй рубежный контроль	Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:	
		Посещение лекционных занятий	6
		Работа на практических занятиях	8

Мероприятия текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося			Максимальное количество баллов
		Подготовка презентаций и выступлений к практическим занятиям	16
		Итого	30
Промежуточная аттестация	Экзамен		40 (100*)
	Защита курсовой работы		100

* В случае отказа обучающегося от результатов текущего контроля успеваемости

Заочная форма обучения

Мероприятия текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося			Максимальное количество баллов
5 семестр			
Текущий контроль успеваемости	Первый рубежный контроль	Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:	
		Посещение лекционных занятий	8
		Работа на практических занятиях	10
		Подготовка презентаций и выступлений к практическим занятиям	12
		Итого	30
	Второй рубежный контроль	Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:	
		Посещение лекционных занятий	4
		Работа на практических занятиях	8
		Подготовка презентаций и выступлений к практическим занятиям	8
		Выполнение контрольно-курсовой работы	10
		Итого	30
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		40 (100*)
6 семестр			
Текущий контроль успеваемости	Первый рубежный контроль	Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:	
		Посещение лекционных занятий	4
		Работа на практических занятиях	8
		Подготовка презентаций и выступлений к практическим занятиям	10
		Итого	30
	Второй рубежный контроль	Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:	
		Посещение лекционных занятий	6
		Работа на практических занятиях	8
		Подготовка презентаций и выступлений к практическим занятиям	16
		Итого	30
Промежуточная аттестация	Экзамен		40 (100*)
	Защита курсовой работы		100

* В случае отказа обучающегося от результатов текущего контроля успеваемости

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

Система оценивания результатов обучения	Оценки			
	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. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Руденко Л.Л., Овчаренко Н.П., Косолапов А.Б.– Электрон. текстовые данные.– М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2016.– 176 с.– Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15714>.– ЭБС «IPRbooks», по паролю

7.2 Дополнительная литература

2. Медлик С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс]: учебник/ Медлик С.— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2011.— 239 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/7029>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

3. Ехина, М. А. Организация обслуживания в гостиницах : учеб. пособие для сред. проф. образования / М. А. Ёхина.– 2-е изд., стер.– М. : Академия, 2010.– 208 с.

4. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование : учеб. пособие / В. А. Романов [и др.].– 2-е изд.– Ростов н/Д : МарТ : Феникс, 2010.– 222 с.

5. 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.

6. 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.– 352с.

7. Скобкин, С. С. Стратегия развития предприятия индустрии гостеприимства и туризма : учеб. пособие / С. С. Скобкин. – М. : Магистр : ИНФРА-М, 2010. – 432 с.

8. Гаврилова С.В. Организация туристического и гостиничного бизнеса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Гаврилова С.В., Томская А.Г., Дмитриев А.В. – Электрон. текстовые данные. – М.: Евразийский открытый институт, 2011. – 358 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10741>. – ЭБС «IPRbooks», по паролю

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

1. ЭБС IPRBooks 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.