

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»  
«30» января 2023 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: 430303-01-23

Тула 2023 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 части, формируемой участниками образовательных отношений, основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина (модуль) изучается в 6, 7 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) технологии и стандарты гостиничной деятельности (код компетенции – ПК-3, код индикатора – ПК-3.1).

### **Уметь:**

- 1) осуществлять текущую деятельность департаментов (служб, отделов) средств размещения с учетом нормативно-правовой базы и внутренних стандартов предприятия (код компетенции – ПК-3, код индикатора – ПК-3.2).

### **Владеть:**

- 1) навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей и стандартам в гостиничной деятельности (код компетенции – ПК-3, код индикатора – ПК-3.3).

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										
6	ДЗ	3	108	16	32	-	-	-	0,25	59,75
7	Э, КР	4	144	28	28	-	-	3	0,5	84,5
Итого	-	7	252	44	60	-	-	3	0,75	144,25
Заочная форма обучения										
6	ДЗ	3	108	2	6	-	-	-	0,25	99,75
7	Э, КР	4	144	2	6	-	-	3	0,5	132,5
Итого	-	7	252	4	12	-	-	3	0,75	232,25

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
<b>6 семестр</b>	
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

<b>№ п/п</b>	<b>Темы лекционных занятий</b>
16	Нормативные правовые акты Российской Федерации и нормативные документы федеральных органов исполнительной власти
<b>7 семестр</b>	
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**

<b>№ п/п</b>	<b>Темы лекционных занятий</b>
<b>6 семестр</b>	
1	Основные характеристики гостиничного предприятия и предоставляемых услуг
<b>7 семестр</b>	
2	Платные дополнительные услуги

### **4.3 Содержание практических (семинарских) занятий**

#### **Очная форма обучения**

<b>№ п/п</b>	<b>Темы практических (семинарских) занятий</b>
<b>6 семестр</b>	
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
<b>7 семестр</b>	
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
<b>6 семестр</b>	
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»
<b>7 семестр</b>	
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
<b>6 семестр</b>	
1	Подготовка к практическим (семинарским) занятиям
2	Изучение дополнительного материала по темам лекций
3	Подготовка к промежуточной аттестации и ее прохождение
<b>7 семестр</b>	
1	Выполнение курсовой работы
2	Подготовка к практическим (семинарским) занятиям
3	Подготовка к промежуточной аттестации и ее прохождение

#### Заочная форма обучения

№ п/п	Виды и формы самостоятельной работы
<b>6 семестр</b>	
1	Подготовка к практическим (семинарским) занятиям
2	Изучение дополнительного материала по темам лекций
3	Подготовка к промежуточной аттестации и ее прохождение
4	Выполнение контрольно-курсовой работы
<b>7 семестр</b>	
1	Выполнение курсовой работы
2	Подготовка к практическим (семинарским) занятиям
3	Изучение дополнительного материала по темам лекций
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
6 семестр			
Текущий контроль успеваемости	Первый рубежный контроль	Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:	
		Посещение лекционных занятий	8
		Работа на практических (семинарских) занятиях	10
		Подготовка презентаций и выступлений к практическим (семинарским) занятиям	12
		Итого	30
	Второй рубежный контроль	Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:	
		Посещение лекционных занятий	8
		Работа на практических (семинарских) занятиях	10
		Подготовка презентаций и выступлений к практическим (семинарским) занятиям	12
		Итого	30
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		40 (100*)
7 семестр			
Текущий контроль успеваемости	Первый рубежный контроль	Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:	
		Посещение лекционных занятий	4
		Работа на практических (семинарских) занятиях	8
		Подготовка презентаций и выступлений к практическим (семинарским) занятиям	10
		Итого	30
	Второй рубежный контроль	Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:	

<b>Мероприятия текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося</b>			<b>Максимальное количество баллов</b>
	контроль	Посещение лекционных занятий	6
		Работа на практических (семинарских) занятиях	8
		Подготовка презентаций и выступлений к практическим (семинарским) 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
6 семестр			
Текущий контроль успеваемости		Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:	
		Посещение лекционных занятий	10
		Работа на практических (семинарских) занятиях	20
		Подготовка презентаций и выступлений к практическим (семинарским) занятиям	20
		Выполнение контрольно-курсовой работы	10
		Итого	60
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		40 (100*)
7 семестр			
Текущий контроль успеваемости		Оцениваемая учебная деятельность обучающегося:	
		Посещение лекционных занятий	10
		Работа на практических (семинарских) занятиях	25
		Подготовка презентаций и выступлений к практическим (семинарским) занятиям	25
		Итого	60
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)**

<b>Система оценивания результатов обучения</b>	<b>Оценки</b>			
Стобалльная система оценивания	0 – 39	40 – 60	61 – 80	81 – 100

Система оценивания результатов обучения	Оценки			
Академическая система оценивания (экзамен, дифференцированный зачет, защита курсового проекта, защита курсовой работы)	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

## **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:

- аудитория, оснащенная доской для написания маркером, настенным экраном (переносным экраном), проектором, ноутбуком (лекционные занятия, практические (семинарские) занятия, защита курсовой работы).

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

### **7.1 Основная литература**

1. Радыгина, Е. Г. Технологии гостиничной деятельности : учебник для бакалавров / Е. Г. Радыгина. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 165 с. — ISBN 978-5-4497-0797-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/99991.html> (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/99991>

2. Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие для бакалавров / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-394-04230-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/102280.html> (дата обращения: 05.05.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

### **7.2 Дополнительная литература**

1. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности : учебное пособие / Т. Н. Сафронова. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2018. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3948-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/84355.html> (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Грицай, М. А. Финансово-экономический анализ деятельности гостиницы : учебное пособие / М. А. Грицай. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-4497-1988-1, 978-5-8149-2426-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129018.html> (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Астахова, Ю. Г. Гостиничное дело : учебное пособие для студентов всех форм обучения направления 43.03.02 «Туризм» / Ю. Г. Астахова, Т. В. Большунова. — Липецк : Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2022. — 65 с. — ISBN 978-5-00175-098-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART :

[сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120895.html> (дата обращения: 12.04.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Захарова, Н. А. Основы гостиничного дела : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 297 с. — ISBN 978-5-4497-0308-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93543.html> (дата обращения: 27.06.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

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

1. <https://e.lanbook.com/> - ЭБС «Лань», доступ авторизованный
2. <https://urait.ru/> - Образовательная платформа «Юрайт», доступ авторизованный
3. <https://www.iprbookshop.ru/> - Цифровой образовательный ресурс IPR SMART, доступ авторизованный
4. <https://tsutula.bookonline.ru/> - ЭБС ТулГУ «BookOnLine» учебные издания ТулГУ по всем дисциплинам, доступ авторизованный
5. <https://www.studentlibrary.ru/> - ЭБС «Консультант студента», доступ авторизованный (указывается для строительных и медицинских специальностей!)
6. <https://dlib.eastview.com/browse/udb/12> - Политематическая база данных периодических изданий East View, доступ авторизованный
7. <https://cyberleninka.ru/> - Научная электронная библиотека «КиберЛенинка», доступ свободный
8. <https://www.elibrary.ru/> - Научная электронная библиотека eLibrary.ru, доступ свободный

## **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;
4. Пакет офисных приложений «МойОфис».

### **9.2 Перечень необходимых современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

1. Компьютерная справочная правовая система Консультант Плюс.