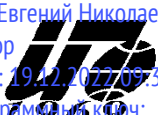


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Трофимов Евгений Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.06.2022 09:36:41
Уникальный программный ключ:
c379adf0ad4f91cbbf100b7fc3323cc41cc52545



**Образовательное частное учреждение высшего образования
«Российская международная академия туризма»**

Факультет менеджмента туризма
Кафедра туризма и гостиничного дела

Принято Ученым Советом
15 июня 2022 г.
Протокол № 02-06-03

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
В.Ю. Питюков
14 июня 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Введение в гостиничное дело»

по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
квалификация (степень) выпускника – бакалавр
Б1.О.02.01

Рассмотрено и одобрено
на заседании кафедры
20 мая 2022 г., протокол №10

Разработчик: Арсений Р.М.,
к.п.н., и.о. зав. каф. туризма и
гостиничного дела

Химки 2022

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся компетенции ОПК-2 средствами дисциплины «Введение в гостиничное дело».

Задачи дисциплины:

- 1) развитие у обучающихся знаний о современном состоянии, основных тенденциях развития индустрии гостеприимства и особенностях деятельности гостиничных предприятий в России и за рубежом;
- 2) формирование у обучающихся понимания специфики гостиничных услуг и гостиничного продукта;
- 3) формирование у обучающихся умений и навыков выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

2. Перечень формируемых компетенций и индикаторов их достижения, соотнесенные с результатами обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, представленных в компетентностной карте дисциплины в соответствии с ФГОС ВО, компетентностной моделью выпускника, определенной вузом и представленной в ОПОП, и содержанием дисциплины (модуля):

Тип задач профессиональной деятельности	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.3 Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знает основы организации и планирования деятельностью предприятия сферы гостеприимства и общественного питания, виды управленческих решений и методы их разработки, отечественный и международный опыт управления структурными подразделениями объектов сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умеет определять цели и задачи управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, применять методы разработки управленческих решений, использовать в практической деятельности современные принципы распределения функций и организации работы структурного подразделения предприятия сферы гостеприимства и общественного питания;</p>

			<p>обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями объектов сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеет навыками разработки и реализации управленческих решений, производственных программ и стратегий на предприятии сферы гостеприимства и общественного питания, навыками мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов сферы гостеприимства и общественного питания, осуществления мониторинга и контроля структурных подразделений и отдельных сотрудников</p>
--	--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП и этапы формирования компетенций

Дисциплина «Введение в гостиничное дело» относится к дисциплинам обязательной части ОПОП. Компетенции, формируемые дисциплиной «Введение в гостиничное дело», также формируются и на других этапах в соответствии с учебным планом.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

4.1. Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		3	-
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	55	55	-
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	17	17	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР):	34	34	-
- в том числе Практическая подготовка (ПП)	-	-	-
групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	2	2	-
групповые консультации по подготовке курсового проекта (работы)	-	-	-

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		3	-
контактная работа при проведении промежуточной аттестации (в том числе при оценивании результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) (ПА конт)	2	2	-
Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе	125	125	-
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	91	91	-
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	34	34	-
Форма промежуточной аттестации	экзамен		
Общая трудоемкость дисциплины: часы	180	180	-
зачетные единицы	5	5	-

4.2. Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс	
		2 ЗС	2 ЛС
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	14	10	4
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	4	4	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР):	6	6	-
- в том числе Практическая подготовка (ПП)	-	-	-
групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	2	-	2
групповые консультации по подготовке курсового проекта (работы)	-	-	-
контактная работа при проведении промежуточной аттестации (в том числе при оценивании результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) (ПА конт)	2	-	2
Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе	166	80	86
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	157	80	77
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	9	-	9
Форма промежуточной аттестации	экзамен		
Общая трудоемкость дисциплины: часы	180		
зачетные единицы	5		

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Содержание раздела (темы)
1	История становления и развития индустрии гостеприимства	Гостеприимство как одно из фундаментальных понятий человеческой цивилизации. Эволюция гостеприимства: древний мир; средние века; новые направления в сфере гостеприимства в XIX – XX веке. Первые типы средств размещения и особенности управления ими. Пионеры гостиничной индустрии Статлер, Ритц, Мариотт, Хилтон.
2	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	Нормативные документы, действующие в индустрии гостеприимства. Основные понятия в индустрии туризма и гостеприимства. Основные секторы индустрии гостеприимства. Роль гостиничной индустрии в мировом хозяйстве. Факторы развития индустрии гостеприимства. Тенденции и особенности развития международного рынка гостиничных услуг. Состояние и перспективы развития гостиниц и иных средств размещения в России. Туристский потенциал территорий РФ и особенности развития гостинично-туристского комплекса России.
3	Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания	Понятие, особенности и характеристики гостиничных услуг. Гостиничный продукт как комплекс услуг.
4	Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология	Определение понятия гостиницы. Специфические признаки гостиницы. Типологии гостиниц и иных средств размещения (по уровню комфорта, по месторасположению, по вместимости и другим критериям). Национальные системы классификации гостиниц.
5	Иные средства размещения в индустрии туризма и гостеприимства	Иные средства размещения. Гостевые дома и квартиры, сдаваемые туристам в краткосрочный найм. Сельские гостевые дома. Кемпинги. Использование иных средств размещения в туризме и индустрии гостеприимства, основные тенденции.
6	Гостиничные цепи	Характеристика основных международных и российских гостиничных цепей.
7	Организационная структура и функциональное назначение служб гостиниц	Организационная структура как функция управления гостиницей. Типы организационных структур, применяемых при управлении гостиницами. Гостевой цикл обслуживания потребителя гостиничных услуг и построение организационной структуры. Функции руководителей высшего звена управления. Служба бронирования. Функции, роль и место службы в структуре гостиницы, взаимосвязь с другими службами, организация рабочих мест, их оснащение. Служба приема и размещения (Front office). Организационная структура. Функции, роль и место службы в структуре гостиницы, взаимосвязь с другими

		<p>службами, организация рабочих мест, их оснащение.</p> <p>Служба обслуживания (административно-хозяйственная служба). Организационная структура. Функции, роль и место службы в структуре гостиницы, взаимосвязь с другими службами, организация рабочих мест, их оснащение.</p> <p>Служба питания. Организационная структура. Функции, роль и место службы в структуре гостиницы, взаимосвязь с другими службами, организация рабочих мест, их оснащение.</p> <p>Коммерческая служба. Организационная структура. Функции, роль и место службы в структуре гостиницы, взаимосвязь с другими службами, организация рабочих мест, их оснащение.</p> <p>Инженерно-техническая служба. Организационная структура. Функции, роль и место службы в структуре гостиницы, взаимосвязь с другими службами, организация рабочих мест, их оснащение.</p> <p>Служба безопасности. Организационная структура. Функции, роль и место службы в структуре гостиницы, взаимосвязь с другими службами, организация рабочих мест, их оснащение.</p> <p>Прочие службы. Функции, роль и место каждой службы в структуре гостиницы, взаимосвязь с другими службами, организация рабочих мест, их оснащение.</p>
8	Гостиница как объект коммерческой недвижимости	<p>Основы и типология архитектурно-планировочных решений гостиниц и иных средств размещения, проблемы модернизации гостиничного фонда.</p> <p>Здания, сооружения и помещения в гостиничных предприятиях – основные требования. Основные принципы, лежащие в основе проектирования гостиниц. Функциональные требования к гостиницам делового назначения; гостиницам для отдыха.</p> <p>Характеристика предметно-пространственной среды гостиничного здания. Основные виды гостиничных помещений и их назначение.</p>
9	Типы управления гостиницами	<p>Типы управления гостиницами: управление по контракту, франчайзинг, лизинг.</p> <p>Определение гостиничной концепции. Основные гостиничные концепции цепей и их характеристика. Факторы, влияющие на стремление гостиниц к объединению.</p> <p>Международные гостиничные компании и цепи: корпоративные компании; компании по управлению; консорциумы.</p> <p>Основные модели организации гостиничного дела и их характеристика: модель Ритца; модель Кемонса Уилсона и др. Ассоциации, гильдии и союзы в индустрии</p>

	гостеприимства.
--	-----------------

5.2. Разделы дисциплин и виды занятий

5.2.1. Очная форма обучения

№	Наименование разделов и тем дисциплины	Формируемая компетенция	Всего часов	Контактная работа с обучающимися (час.)					СРО
				Итого	в том числе				
					ЗЛТ	ЗСТ (ЛР)	ЗСТ (ПР)	ГК/ПА	
1.	История становления и развития индустрии гостеприимства	ОПК-2	16	6	2	-	4	-	10
2.	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	ОПК-2	16	6	2	-	4	-	10
3.	Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания	ОПК-2	16	6	2	-	4	-	10
4.	Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология	ОПК-2	16	6	2	-	4	-	10
5.	Иные средства размещения в индустрии туризма и гостеприимства	ОПК-2	16	6	2	-	4	-	10
6.	Гостиничные цепи	ОПК-2	16	6	2	-	4	-	10
7.	Организационная структура и функциональное назначение служб гостиниц	ОПК-2	16	6	2	-	4	-	10
8.	Гостиница как объект коммерческой недвижимости	ОПК-2	16	6	2	-	4	-	10
9.	Типы управления гостиницами	ОПК-2	14	3	1	-	2	-	11
	Групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	ОПК-2	2	2	-	-	-	2	-
	Форма промежуточной аттестации (экзамен)	ОПК-2	36	2	-	-	-	2	34
	Всего часов		180	55	17	-	34	4	125

5.2.2. Заочная форма обучения

№	Наименование разделов и тем дисциплины	Формируемая компетенция	Всего часов	Контактная работа с обучающимися (час.)					СРО
				Итого	в том числе				
					ЗЛТ	ЗСТ (ЛР)	ЗСТ (ПР)	ГК/ПА	
1.	История становления и развития индустрии гостеприимства	ОПК-2	19	1	1	-	-	-	18
2.	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	ОПК-2	19	1	1	-	-	-	18
3.	Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания	ОПК-2	20	2	1	-	1	-	18
4.	Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология	ОПК-2	19	1	-	-	1	-	18
5.	Иные средства размещения в индустрии туризма и гостеприимства	ОПК-2	19	1	-	-	1	-	18
6.	Гостиничные цепи	ОПК-2	19	1	-	-	1	-	18
7.	Организационная структура и функциональное назначение служб гостиниц	ОПК-2	19	1	1	-	-	-	18
8.	Гостиница как объект коммерческой недвижимости	ОПК-2	19	1	-	-	1	-	18
9.	Типы управления гостиницами	ОПК-2	14	1	-	-	1	-	13
	Групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	ОПК-2	2	2	-	-	-	2	-
	Форма промежуточной аттестации (экзамен)	ОПК-2	11	2	-	-	-	2	9
	Всего часов		180	14	4	-	6	4	166

6. Контактная и самостоятельная работа обучающихся

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплинам (модулям) включает в себя: занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими

работниками РМАТ и (или) лицами, привлекаемыми РМАТ к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся) и (или) занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия), и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками РМАТ и (или) лицами, привлекаемыми РМАТ к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации).

Занятия лекционного типа проводятся в соответствии с объемом и содержанием, представленным в таблице раздела 5.

При проведении учебных занятий по дисциплине обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, содержание дисциплины (модуля) составлено на основе результатов научных исследований, проводимых РМАТ, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

6.1. Занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и др.)

Тема 1. История становления и развития индустрии гостеприимства

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся представлений об истории развития сферы гостеприимства, о первых типах средств размещения и особенностях управления ими.

Компетенции:

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний об основных этапах развития сферы гостеприимства, о первых типах средств размещения и особенностях управления ими.

Тема 2. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний о современном состоянии и перспективах развития рынка гостиничных услуг.

Компетенции:

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о существующих нормативных документах и основных понятиях, которые действуют в индустрии гостеприимства.

Тема 3. Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний о структуре туристского обслуживания и месте гостиничных услуг в данной структуре.

Компетенции:

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях и характеристиках гостиничных услуг в структуре туристского обслуживания.

Тема 4. Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний о понятии «Гостиничные предприятия», об их классификации и типологии.

Компетенции:

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о понятии гостиничное предприятие, о типологии гостиниц и иных средств размещения.

Тема 5. Иные средства размещения в индустрии туризма и гостеприимства

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний об иных средствах размещения в индустрии туризма и гостеприимства.

Компетенции:

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний об иных средствах размещения, кемпингах, об использовании иных средств размещения в туризме и индустрии гостеприимства.

Тема 6. Гостиничные цепи

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний о существующих гостиничных цепях, крупнейших предприятиях гостиничной сферы.

Компетенции:

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о существующих гостиничных цепях, крупнейших предприятиях гостиничной сферы.

Тема 7. Организационная структура и функциональное назначение служб гостиниц

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний об особенностях организационной структуры и функциональном назначении гостиничных служб.

Компетенции:

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии), групповой проект.

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний об организационной структуре гостиницы, типах организационных структур, применяемых при управлении гостиницами.

Выполнение группового проекта на выявление сформированности умений организовать гостевой цикл обслуживания потребителя гостиничных услуг.

Тема 8. Гостиница как объект коммерческой недвижимости

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний об основах и типологии архитектурно-планировочных решений гостиниц и иных средств размещения, о проблемах модернизации гостиничного фонда.

Компетенции:

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний об основах и типологии архитектурно-планировочных решений гостиниц и иных средств размещения, о проблемах модернизации гостиничного фонда.

Тема 9. Типы управления гостиницами

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний о типах управления гостиницами, об основных моделях организации гостиничного дела и их характеристиках.

Компетенции:

ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии), подготовка доклада в форме презентации.

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о типах управления гостиницами, об основных моделях организации гостиничного дела и их характеристиках.

Подготовка доклада в форме презентации на выявление сформированности знаний о существующих международных гостиничных компаниях и цепях.

6.2. Самостоятельная работа обучающихся

Тема 1. История становления и развития индустрии гостеприимства

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об основных этапах развития сферы гостеприимства, о первых типах средств размещения и особенностях управления ими.

Тема 2. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о существующих нормативных документах и основных понятиях, которые действуют в индустрии гостеприимства.

Тема 3. Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию, выездное практическое занятие.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об особенностях и характеристиках гостиничных услуг в структуре туристского обслуживания.

Тема 4. Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о понятии гостиничное предприятие, о типологии гостиниц и иных средств размещения.

Тема 5. Иные средства размещения в индустрии туризма и гостеприимства

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию, мастер-класс представителя гостиничного бизнеса.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об иных средствах размещения, кемпингах, об использовании иных средств размещения в туризме и индустрии гостеприимства.

Тема 6. Гостиничные цепи

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию, мастер-класс представителя гостиничного бизнеса.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о существующих гостиничных цепях, крупнейших предприятиях гостиничной сферы.

Тема 7. Организационная структура и функциональное назначение служб гостиниц

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию, мастер-класс представителя гостиничного бизнеса.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об организационной структуре гостиницы, типах организационных структур, применяемых при управлении гостиницами.

Подготовка к выполнению группового проекта на выявление сформированности умений организовать гостевой цикл обслуживания потребителя гостиничных услуг.

Тема 8. Гостиница как объект коммерческой недвижимости

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию, мастер-класс представителя гостиничного бизнеса.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об основах и типологии архитектурно-планировочных решений гостиниц и иных средств размещения, о проблемах модернизации гостиничного фонда.

Тема 9. Типы управления гостиницами

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию, мастер-класс представителя гостиничного бизнеса.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о типах управления гостиницами, об основных моделях организации гостиничного дела и их характеристиках.

Подготовка к выполнению доклада в форме презентации на выявление сформированности знаний о существующих международных гостиничных компаниях и цепях

6.3. Методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся и подготовке к промежуточной аттестации

Методические рекомендации по самостоятельной работе составлены с целью оптимизации процесса освоения обучающимися учебного материала.

Самостоятельная работа обучающегося направлена на углубленное изучение разделов и тем рабочей программы и предполагает изучение литературных источников, выполнение домашних заданий и контрольных работ, проведение исследований разного характера. Работа основывается на анализе материалов, публикуемых в интернете, а также реальных фактов, личных наблюдений.

Самостоятельная работа обучающегося над усвоением материала по дисциплине может выполняться в читальном зале РМАТ, специально отведенных для самостоятельной работы помещениях, посредством использования электронной библиотеки и ЭИОС РМАТ.

Содержание и количество самостоятельной работы обучающегося определяется учебным планом, методическими материалами и указаниями преподавателя.

Также самостоятельная работа включает подготовку и анализ материалов по темам пропущенных занятий.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время включает:

- работу с лекционным материалом, предусматривающую проработку конспекта лекций;
- изучение учебной и научной литературы;
- поиск (подбор) и обзор литературы, электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса, написание доклада, исследовательской работы по заданной проблеме;
- выполнение задания по пропущенной или плохо усвоенной теме;
- подготовку к практическим занятиям;
- подготовку к промежуточной аттестации.

В зависимости от выбранных видов самостоятельной работы студенты самостоятельно планируют время на их выполнение. Предлагается равномерно распределить изучение тем дисциплины.

7. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств по дисциплине разработан в соответствии с Методическими рекомендациями и является составной частью ОПОП.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1. Основная литература

1. Безрукова, Н.Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии : учебно-методическое пособие / Н.Л. Безрукова.-Москва: МПГУ, 2018. (ЭБС Университетская библиотека онлайн, URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500309>)
 2. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: учебное пособие. - Издательство: СЕКВОЙЯ, 2017. (ЭБС Университетская библиотека онлайн, https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=485037&sr=1)
 3. Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством: вводный курс : учебник / Джон Р. Уокер ; пер. с англ. В. Н. Егоровой. – Москва : Юнити, 2017. – 879 с. : ил., табл. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=615886>
- Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. – 9-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 248 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684288>

8.2. Дополнительная литература

1. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса : учебное пособие / Т. Н. Костюченко, Н. Ю. Ермакова, Ю. В. Орел [и др.] ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Секвойя, 2017. – 138 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485037>
2. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие : [16+] / Л. Н. Рождественская, С. И. Гравчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 179 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575278>
3. Уокер, Джон Р. Введение в гостеприимство : учебное пособие / Джон Р. Уокер ; ред. Л. В. Речицкая, Г. А. Клебче ; пер. В. Н. Егоров. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юнити-Дана, 2017. – 736 с. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684716>

9. Обновляемые современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

9.1. Обновляемые современные профессиональные базы данных

1. <http://классификация-туризм.рф> - Федеральный перечень туристских объектов;
2. <https://tourism.gov.ru> - официальный сайт Федерального агентства по туризму Министерства экономического развития;
3. <http://www.rostourunion.ru/> - официальный сайт отраслевого объединения, в которое входят туроператоры, турагентства, гостиницы, санаторно-курортные учреждения, транспортные, страховые, консалтинговые, IT-компании, учебные заведения, СМИ, общественные и иные организации в сфере туризма;
4. <http://www2.unwto.org/ru> - официальный сайт Всемирной туристской организации;
5. <http://www.standards.ru> – Стандартиформ;
6. <https://www.scopus.com> - Реферативная и справочная база данных рецензируемой литературы Scopus;
7. <https://apps.webofknowledge.com> - Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных Web of Science;

8. Science Alert является академическим издателем журналов открытого доступа. Также издает академические книги и журналы. Science Alert в настоящее время имеет более 150 журналов открытого доступа в области бизнеса, экономики, информатики, коммуникации, инженерии, медицины, математики, химии, общественной и гуманитарной науки;

9. Science Publishing Group электронная база данных открытого доступа включающая в себя более 500 научных журналов, около 50 книг, 30 материалов научных конференций в области статистики, экономики, менеджмента, педагогики, социальных наук, психологии, биологии, химии, медицины, пищевой инженерии, физики, математики, электроники, информатики, науке о защите природы, архитектуре, инженерии, транспорта, технологии, творчества, языка и литературы.

9.2. Обновляемые информационные справочные системы

1. Информационно-правовая система «Гарант». – URL: <http://www.garant.ru/>;
2. Информационно-правовая система «Консультант плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/>.

10. Обновляемый комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. Microsoft Office. Интегрированный пакет прикладных программ;
2. Microsoft Windows;
3. Корпоративная информационная система «КИС».

11. Электронные образовательные ресурсы

1. ЭБС «Университетская библиотека Онлайн»;
2. Корпоративная информационная система «КИС».

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

Изучение дисциплины обеспечивается в соответствии требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело к материально-техническому обеспечению. Материально-техническое обеспечение необходимое для реализации дисциплины включает: учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащенные оборудованием (специализированной мебелью-посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; шкаф, учебная доска, стенд) и техническими средствами обучения (проектор, экран, компьютер).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС РМАТ.

РМАТ обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определен в п.10 и подлежит обновлению при необходимости).

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в п.8, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в п.9 и подлежит обновлению (при необходимости).