|  |
| --- |
| Кафедра социально-культурного сервиса и туризма  УТВЕРЖДАЮ  Проректор  по учебно-методической работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.Н.Большаков  «\_\_\_\_ »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_ г  **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  **Б1.О.17 ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА**  **направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело**  **Направленность (профиль) Гостиничная деятельность**  Санкт-Петербург  2019 |

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции  (или ее части) | Индикатор |
|
| **1.** | ОПК-1 | Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания | ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. |
| **2** | ОПК-2 | Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений, организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |
| **3** | ОПК-3 | Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности | ОПК–3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы) |

**2. Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Цель дисциплины: подготовить выпускника к практической деятельности по организации гостиничного дела с использованием знаний, полученных при изучении технологических процессов, применяемых предприятиями в оказании услуг размещения.

Задачи:

* формирование понимания о современном состоянии рынка гостиничных услуг и перспективах его развития;
* ознакомление с отечественными и международными стандартами при оказании гостиничных услуг
* ознакомление с приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений гостиниц
* изучение теоретико-практических основ ведения гостиничного хозяйства, ориентированных на современные тенденции и технологические новации в развитии мировой сферы услуг.
* овладение навыками качественного оказания услуг в избранной сфере гостеприимства

**Место дисциплины**: Данная дисциплина реализуется в рамках обязательной части (модуля) программы бакалавриата, определяет направленность (профиль), является обязательной для освоения обучающимися.

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы:**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 8 зачетные единицы, 288 академических часа *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

Очная форма обучения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид учебной работы | Трудоемкость в акад.час | |
|  |  | Практическая подготовка |
| **Контактная работа (аудиторные занятия) (всего):** | **160** | |
| В том числе: |  | |
| Лекции | 100 | - |
| Лабораторные работы / Практические занятия | 60/- | - |
| **Самостоятельная работа (всего)** | **74** | |
| Вид промежуточной аттестации (экзамен) | **54** | |
| контактная работа | 4,7 | |
| самостоятельная работа по подготовке к экзамену | 49,3 | |
| Общая трудоемкость час  з.е. | **288** | |
| **8** | |

Заочная форма

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид учебной работы | Трудоемкость в акад.час | |
|  |  | Практическая подготовка |
| **Контактная работа (аудиторные занятия) (всего):** | **44** | |
| В том числе: |  | |
| Лекции | 20 | - |
| Лабораторные работы / Практические занятия | 24/- | - |
| **Самостоятельная работа (всего)** | **226** | **-** |
| Вид промежуточной аттестации (зачет) | **-** | **-** |
| контактная работа | - | - |
| самостоятельная работа по подготовке к зачету | - | - |
| Вид промежуточной аттестации (экзамен) | **18** | |
| контактная работа | 4,5 | |
| самостоятельная работа по подготовке к экзамену | 13,5 | |
| Общая трудоемкость час  з.е. | **288/8** | |

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

При проведении учебных занятий 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, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей**).**

4.1 Блоки (разделы) дисциплины.

Тема 1. Гостеприимство как социально-культурный феномен современного общества

Тема 2. Введение в современную индустрию гостеприимства

Тема 3. Особенности организации деятельности малого гостиничного предприятия

Тема 4. Особенности организации деятельности сетевого гостиничного бизнеса

Тема 5. Особенности организации гостиничной деятельности для автотуризма и караванинга

Тема 6. Гостиничный бизнес как вид предпринимательской деятельности

Тема 7. Профессионально-этические основы гостиничной деятельности

Тема 8. Государственное регулирование гостиничного дела

Тема 9. Типология и система классификации средств размещения в России

Тема 10. Гостиничная услуга и ее особенности

Тема 11. Организационная структура и управление гостиничными предприятиями

Тема 12 Гостиница как объект недвижимости

Тема 13. Управление качеством гостиничных услуг

Тема 14. Конкурентоспособность гостиницы

Тема 15. Показатели эффективности управления гостиницей

Тема 16. Взаимоотношения гостиничных предприятий с турфирмами

Тема 17. Управление маркетинговой деятельностью гостиничного предприятия

Тема 18. Реклама и PR в гостиничной деятельности

Тема 19. Кадровая политика гостиницы

Тема 20. Оформление жилых и общественных помещений гостиницы

**4.2 Примерная тематика курсовых проектов (работ)**

1. Разработка варианта оформления и комплектация жилых помещений гостиницы (на примере жилого номера, указать тип номера, звездность КСР определяется по выбору студента, тип КСР определяется по выбору студента)
2. Разработка варианта оформления и комплектация жилых помещений кемпинга/мотеля/дома охотника-рыбака/ коттеджа (определяется по выбору студента).
3. Разработка варианта оформления и комплектация зоны ресепшен гостиницы (звездность КСР определяется по выбору студента, тип КСР определяется по выбору студента).
4. Разработка для гостиницы комплекса технических и информационных решения для обслуживания потребителей из любой страны Европы, имеющей специфику (религиозную, культурную, гастрономическую) по примеру программы India friendly, China friendly и др.
5. Разработка для гостиницы комплекса технических и информационных решения для обслуживания потребителей из любой страны Ближнего Востока, имеющей специфику (религиозную, культурную, гастрономическую) по примеру программы India friendly, China friendly и др.
6. Разработка для гостиницы комплекса технических и информационных решения для обслуживания потребителей из любой страны ЮВА, имеющей специфику (религиозную, культурную, гастрономическую) по примеру программы India friendly, China friendly и др.
7. Разработка для гостиницы комплекса технических и информационных решения для обслуживания потребителей из любой африканской страны, имеющей специфику (религиозную, культурную, гастрономическую) по примеру программы India friendly, China friendly и др.
8. Разработка для гостиницы комплекса технических и информационных решения для обслуживания потребителей из любой страны Северной/Южной Америки, имеющей специфику (религиозную, культурную, гастрономическую, этническую) по примеру программы India friendly, China friendly и др.
9. Туризм как стимул совершенствования индустрии средств размещения.
10. Коллективные и индивидуальные средства размещения в туризме
11. Государственное регулирование сферы туризма и гостеприимства в РФ
12. Деятельность российских и международных организаций в сфере туризма и гостеприимства
13. Системы категоризации и классификации средств размещения в отечественной и международной практике
14. Деятельность международных гостиничных цепей на рынке гостиничных услуг РФ
15. Актуальные проблемы развития индустрии гостеприимства в регионах РФ
16. Гостиничные консорциумы как форма объединения гостиниц
17. Проектирование организационной структуры управления гостиничного предприятия
18. Роль современных информационных технологий в деятельности гостиницы
19. Проблемы адаптации персонала предприятий индустрии гостеприимства
20. Человеческий фактор и проблемы текучести персонала в гостинице
21. Роль философии компании в деятельности компании, ее влияние на работу персонала гостиницы
22. Основные направления экологической политики гостиницы
23. Качество обслуживания: корпоративные, профессиональные и деловые стандарты поведения работников гостиничного предприятия
24. Организация работ по стандартизации и сертификации услуг гостиничного предприятия
25. Гостиничный сервис в странах Скандинавии
26. Гостиничный сервис в странах Юго-Западной Азии
27. Ведущие гостиничные операторы на рынке гостиничных услуг стран Азии
28. Ведущие гостиничные операторы на рынке услуг ЮАР
29. Особенности санаторно-курортного обслуживания в странах Европы
30. Гастрономические услуги в структуре гостиничного сервиса
31. Знаменитые гостиничные рестораны в индустрии гостеприимства
32. Современный архитектурный дизайн и интерьер гостиниц
33. Формат бутик - отеля на рынке гостиничных услуг
34. Развитие системы средств размещения для: молодежи – хостелов (на примере Спб/филиала по выбору студента)
35. Деятельность выдающихся организаторов гостиничного и ресторанного бизнеса (персоналии по выбору студента)
36. Современные тенденции развития гостиничной индустрии в России
37. Международные гостиничные цепи в России (анализ деятельности конкретной компании по выбору студента)
38. Проблемы построения системы качества гостиничного предприятия
39. Современные проблемы комплексной информатизации гостиничного предприятия
40. Технологии формирования позитивного имиджа гостиничного предприятия
41. Организация обслуживания гостей с ограниченными возможностями в гостинице
42. Корпоративная культура гостиничного предприятия: анализ опыта ведущих компаний
43. Роль стандартов обслуживания в деятельности гостиничного предприятия
44. Роль фирменного стиля в формировании имиджа гостиницы
45. Дополнительные и сопутствующие услуги в деятельности современного гостиничного предприятия
46. Современные тенденции в формировании системы безопасности гостиничного предприятия
47. Проблема культурных барьеров коммуникации в деятельности персонала международных гостиничных компаний
48. Менеджмент персонала в международной среде
49. Особенности стандартов обслуживания в гостиничных цепях: анализ опыта ведущих компаний (на примере конкретной гостиницы на выбор студента)
50. Современные тенденции в организации и технологиях обслуживания номерного фонда
51. Организация и технологии обслуживания VIP-клиентов в гостинице
52. История и традиции как составляющие имиджа гостиницы (на примере конкретной гостиницы на выбор студента)
53. Влияние процессов глобализации на деятельность гостиничных предприятий
54. Современные тенденции внедрения информационных технологий в деятельность гостиничного предприятия
55. Основные принципы построения системы безопасности гостиничного предприятия
56. Имидж гостиничного предприятия: планирование, формирование, продвижение
57. Анализ изменения конкурентной среды на российском рынке гостиничных услуг (регион, область, город, рыночный сегмент по выбору студента)

**4.3. Перечень занятий, проводимых в активной и интерактивной формах, обеспечивающих развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств. Практическая подготовка\*.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование блока (раздела) дисциплины** | **Занятия, проводимые в активной и интерактивной формах** | | **Практическая подготовка\*** |
| **Форма проведения занятия** | **Наименование видов занятий** |
| 1. | Тема 12 Гостиница как объект недвижимости | Лабораторное занятие | Выполнение лабораторной работы |  |
| 2. | Тема 13. Управление качеством гостиничных услуг | Лабораторное занятие | Выполнение лабораторной работы |  |
| 3. | Тема 14. Конкурентоспособность гостиницы | Лабораторное занятие | Выполнение лабораторной работы |  |

**\***Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, **предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.**

**5. Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине:**

**5.1. Темы для творческой самостоятельной работы обучающегося**

Темы для творческой самостоятельной работы студента формулируются обучающимся самостоятельно, исходя из перечня тем занятий текущего семестра.

**5.2. Вопросы для подготовки к лабораторным занятиям и устного опроса:**

***Тема 1: Введение в современную индустрию гостеприимства***

1.Проанализиолвать роль и место гостеприимства в сфере услуг

2.Рассмотреть гостеприимство как феномен экономики и культуры

3. Показать символическую и сакральную роль гостеприимства в культуре разных народов

4. Проанализировать этнокультурные особенности гостеприимства

***Тема 2: Введение в современную индустрию гостеприимства***

1. Рассмотреть гостиничные услуги в современной экономике и культуре.
2. Раскрыть взаимодействие составляющих туристской индустрии и системы гостеприимства
3. Раскрыть воздействие туризма на индустрию средств размещения.

***Тема 3: Особенности организации деятельности малого гостиничного предприятия***

1.Изучить рынок малых отелей в Санкт-Петербурге

2.Проанализировать опыт работы малых гостиниц за рубежом.

3. Основные проблемы и направления развития.

4. рассмотреть основные этапы организации деятельности малых отелей .

***Тема 4:* *Особенности организации деятельности сетевого гостиничного бизнеса***

1.Рассмотреть особенности функционирования сетевых гостиничных предприятий

2.Рассмотреть особенности управления сетевых гостиничных предприятий

2.Проанализировать деятельность сетевых гостиничных предприятий в Санкт-Петербурге

***Тема 7: Профессионально-этические основы гостиничной деятельности***

1.Анализ этических кодексов гостиничных компаний

2.Изучение роли соблюдения норм профессиональной этики персоналом гостиничного предприятия для совершенствования работы предприятия

***Тема 8: Государственное регулирование гостиничного дела***

1.Анализ сущности государственного регулирования гостиничной деятельности

2.Анализ целей, мер и способов государственного регулирования гостиничной деятельности

***Тема 9: Типология и система классификации средств размещения в России***

1.Изучение гостиничного фонда и его показателей.

2.Изучение классификации гостиниц в Российской и международной практике.

3.Изучение номерного фонда и его классификация

***Тема 10: Гостиничная услуга и ее особенности***

1.Изучение роли человеческого фактора и его влияния на качество гостиничного продукта.

2.Анализ видов гостиничных услуг: основные, дополнительные, вспомогательные

3.Анализ гостиничных услуг, передаваемых на аутсорсинг

***Тема 11: Организационная структура и управление гостиничными предприятиями***

1.Проектирование организационной структуры управления гостиничного предприятия

2.Анализ факторов, влияющих на выбор структуры управления гостиницей.

3.Анализ примерной организационной структуры управления гостиничным предприятием

***Тема 12: Гостиница как объект недвижимости***

1.Изучение требований, предъявляемых к гостиничным зданиям

2.Изучение основных принципов проектирования гостиничных комплексов

3.Изучение основных форм управления гостиничной недвижимостью

***Тема 13. Управление качеством гостиничных услуг***

1.Изучение особенностей качества услуг гостиничного предприятия

2.Анализ модели управления качеством обслуживания в гостинице

3.Изучение роли стандартов для обеспечения качества услуг

4.Изучение восприятия и оценки гостем качества обслуживания

***Тема 14. Конкуренция и конкурентоспособность гостиницы***

1.Изучение стратегии ценовой и неценовой конкуренции в индустрии гостеприимства

2.Проведите анализ конкурентоспособности гостиниц Санкт-Петербурга (или др. города по выбору) следуя методике анализа «Пяти сил Портера», определите привлекательность гостиничной отрасли выбранного города и оцените уровень конкуренции в отрасли.

***Тема 15. Показатели эффективности управления гостиницей***

1.Определите какие факторы влияют на подходы к оценке эффективности системы управления?

2.Что определяет показатель RevPar?

3.Рассчитайте показатель средней стоимости номера гостиницы ADR?

***Тема 16. Взаимоотношения гостиничных предприятий с турфирмами***

1.В чем заключаются преимущества и недостатки приоритетного бронирования?

2. В чем заключаются преимущества и недостатки комитмент условий?

3. В чем заключаются преимущества и недостатки элотмент условий?

4.Изучение основных типов договоров гостиниц с туроператорами.

***Тема 17. Управление маркетинговой деятельностью гостиничного предприятия***

1.Анализ планирования и организация маркетинговых мероприятий в деятельности гостиничного предприятия.

2.Изучение роли персонала в оптимизации гостиничных продаж

3.Изучение технологий формирования лояльности клиентов

4.Изучение факторов, влияющих на поведение потребителей гостиничных услуг

***Тема 18. Реклама и PR в гостиничной деятельности***

1.Разработка программы специального мероприятия (презентации, церемонии открытия гостиницы (одного из подразделений), проведение выставки и ярмарки, конференции, праздника, конкурса, фестиваля, Дня открытых дверей).

2.Разработка программы мероприятия для СМИ (Пресс-тур)

3.Программу внутрикорпоративного мероприятия (день рождения компании, юбилей компании, день родителей сотрудников компании и т.п.)

4.Разработать и представить образец материалов для СМИ (пресс-релиз, бэкграундер, биографическая справка, факт-лист, ньюс-кит)

5.Подготовить образец рекламного текста (информативной, пояснительной, престижной рекламы и т.п.) нового продукта/услуги конкретной гостиницы

***Тема 19. Кадровая политика гостиницы***

1.Технологии подбора персонала и его основные этапы

2.Практическая организация рекрутинговых технологий на предприятиях индустрии гостеприимства

3.Процедуры оценки и аттестации персонала

4.Проблемы адаптации персонала предприятий индустрии гостеприимства

5. Человеческий фактор и проблемы текучести персонала в гостинице

***Тема 20. Оформление жилых и общественных помещений гостиницы***

1.Изучение основных принципов оформления гостиничных интерьеров

2.Изучение цвета в интерьере и его влияние на психоэмоциональное и физическое состояние человека

3.Понятие комфорта гостиничной среды. Изучение основных принципов создания гостиничного комфорта для гостей и персонала

**6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости**

**6.1. Текущий контроль**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины | Форма текущего контроля |
| 1 | Тема 1. Гостеприимство как социально-культурный феномен современного общества | Устный опрос. |
| 2 | Тема 2. Введение в современную индустрию гостеприимства | Устный опрос. |
| 3 | Тема 3. Особенности организации деятельности малого гостиничного предприятия | Устный опрос. |
| 4 | Тема 4. Особенности организации деятельности сетевого гостиничного бизнеса | Устный опрос. |
| 5 | Тема 5. Особенности организации гостиничной деятельности для автотуризма и караванинга | Устный опрос. |
| 6 | Тема 6. Гостиничный бизнес как вид предпринимательской деятельности | Устный опрос. |
| 7 | Тема 7. Профессионально-этические основы гостиничной деятельности | Устный опрос. |
| 8 | Тема 8.Государственное регулирование гостиничного дела | Устный опрос. |
| 9 | Тема 9. Типология и система классификации средств размещения в России | Устный опрос. |
| 10 | Тема 10. Гостиничная услуга и ее особенности | Устный опрос. |
| 11 | Тема 11. Организационная структура и управление гостиничными предприятиями | Устный опрос. |
| 12 | Тема 12 Гостиница как объект недвижимости | Устный опрос. |
| 13 | Тема 13. Управление качеством гостиничных услуг | Устный опрос. |
| 14 | Тема 14. Конкуренция и конкурентоспособность гостиницы | Устный опрос. |
| 15 | Тема 15. Показатели эффективности управления гостиницей | Устный опрос. |
| 16 | Тема 16. Взаимоотношения гостиничных предприятий с турфирмами | Устный опрос. |
| 17 | Тема 17. Управление маркетинговой деятельностью гостиничными предприятиями | Устный опрос. |
| 18 | Тема 18. Реклама и PR в гостиничной деятельности | Устный опрос. |
| 19 | Тема 19. Кадровая политика гостиницы | Устный опрос. |
| 20 | Тема 20. Оформление жилых и общественных помещений гостиницы | Устный опрос. Тестовое задание |

**6.2. Примеры оценочных средств для текущего контроля по дисциплине**

***Вопросы для устного опроса***

Представлены в п. 5.1

***Пример тестового задания.***

**1. Какие изменения эпохи Средневековья характерны для индустрии туризма и гостеприимства:**

♦ уменьшение количества путешествий;

♦ изменение основных направлений путешествий;

♦ изменение целей поездок;

♦ ваш вариант?

**2. Какой из перечисленных факторов послужил в XV-XVI вв. толчком к развитию сервисных отраслей в Европе:**

♦ технический прогресс;

♦ географические открытия;

♦ пересмотр обществом отношения к человеческой жизни;

♦ все перечисленное выше?

3. Назовите путь развития, характерный для европейской гостиничной индустрии второй половины XX в.:

♦ экстенсивный;

♦ интенсивный.

**4. Развитие российской гостиничной индустрии схоже с развитием:**

♦ европейской гостиничной индустрии;

♦ американской гостиничной индустрии.

**5. Какие из перечисленных факторов повлияли па формирование современных концепций развития гостиничных корпораций:**

♦ глобализация торговли;

♦ демографические изменения;

♦ экономические изменения в мире;

♦ технический прогресс;

♦ все перечисленное выше?

**6. Какую стратегию развития применяет гостиничное предприятие, если различает свой продукт по ценам, тину или структуре услуг:**

♦ стратегию расширения;

♦ стратегию специализации;

♦ стратегию классификации продукта?

**7. При заключении договора на управление гостиничным предприятием все финансовые и юридические вопросы по существу находятся в компетенции:**

♦ владельца гостиницы;

♦ управляющей компании.

**8. Что из перечисленного может быть формой присоединения гостиницы к гостиничной цепи**:

♦ франчайзинговое соглашение;

♦ договор па управление;

♦ стратегические маркетинговые альянсы;

♦ покупка гостиничной цепью;

♦ ваш вариант?

**9. Деятельность предприятий индустрии гостеприимства направлена:**

♦ на выездной туризм;

♦ на принимающий туризм;

♦ как на принимающий, так и на выездной туризм.

**10. Согласно Закону «Об основах туристской деятельности в РФ», туризм — это временные выезды (путешествия) граждан РФ, иностранных граждан и лиц без гражданства (далее граждане) с постоянного места жительства:**

♦ в оздоровительных целях;

♦ в познавательных целях;

♦ в спортивных целях;

♦ в религиозных целях;

♦ в оплачиваемых профессионально-деловых целях.

**11. Родовой гостиничный продукт в совокупности с дополнительными преимуществами называется:**

♦ расширенным продуктом;

♦ ожидаемым продуктом;

♦ потенциальным продуктом.

**12. Отметьте те средства размещения, которые относятся к специализированным:**

♦ оздоровительные заведения;

♦ ботель;

♦ флайтель;

♦ мотель;

♦ все перечисленное выше.

**13. Как называются средства размещения с ограниченным ассортиментом услуг, используемые в качестве временного жилья, где номера состоят из гостиной и спальни, иногда с небольшой кухней:**

♦ апарт-отели;

♦ сюит-отели;

♦ резидентские гостиницы?

**14. Номерной блок какого типа средства размещения ежегодно имеет одного владельца, проживающего в нем определенное время, а в остальное время сдающего его в аренду:**

♦ таймшер-отеля;

♦ кондоминиум-отеля?

**15. Какие органы могут заниматься разработкой классификаций средств размещения, ее проведением и последующим контролем:**

♦ государственные органы;

♦ независимые ассоциации и объединения;

♦ гостиничные цепи;

♦ ваш вариант ответа?

**16. Гостиница, состоящая из нескольких корпусов, но виду объёмно-пространственного решения проекта является:**

♦ блочной;

♦ стилобатом;

♦ централизованной.

**17. Что представляет собой предпроектное исследование рынка?**

**18. Если в гостиничном сооружении форма следует за функцией, то такое направление архитектуры называется:**

♦ функционализмом; ф классическим.

**19. Максимальное увеличение площадей нежилых помещений характерно:**

♦ для высокоразрядиых отелей;

♦ для низкокатегорийпых средств размещения.

**7. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Авторы | Место издания | Год издания | Наличие | |
| печатные издания | в ЭБС, адрес в сети Интернет |
| 1. | Организация туристического и гостиничного бизнеса: учебно-методический комплекс | Гаврилова С. В. , Томская А. Г. , Дмитриев А. В. | М.: Евразийский открытый институт, | 2011 |  | <http://biblioclub.ru/> |
| 2. | Туризм и гостиничное хозяйство |  | М.: ИКЦ "МарТ" | 2007 | + |  |
| 3. | Гостиничный бизнес: учебник | Медлик С., Инграм Х. , | М.: Юнити-Дана | 2015 |  | <http://biblioclub.ru/> |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2. | Туризм : макроэкономика и микроэкономика | Быстров С.А. | М.;СПб. : Герда | 2008 | + |  |
| 3. | Сервисная деятельность | Карнаухова В.К. | М. : ИКЦ "МарТ" | 2008 | + |  |

**8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

Официальный сайт Федерального агентства по туризму (Ростуризм: URL: <http://www.russiatourism.ru/>

Официальный сайт Российской гостиничной Ассоциации: URL:<http://rha.ru/>

Официальный сайт Российского союза туриндустрии: URL:<http://www.rostourunion.ru/>

Портал про гостиничный бизнес: URL:<http://prohotel.ru/>

Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса: URL: [http://www.frontdesk.ru](http://www.frontdesk.ru/vetka.cgi?vetkaid=39)

Все об отелях: URL:<http://www.city-of-hotels.ru/>

Консультант.: URL: http://www.consultant.ru - справочно-правовая система. Содержит законодательную базу, нормативно-правовое обеспечение, статьи.

Cайт для профессионалов индустрии гостеприимства: URL://http: [www.hospitalitynet.org](http://www.hospitalitynet.org)

Официальный сайт Лозанской школы гостиничного менеджмента :URL://http [www.ehl.edu](http://www.ehl.edu)

Известия Российского союза по туризму URL://http: [www.ratanews](http://www.ratanews)

Отель-журнал: Информационный портал. – Режим доступа: http://www.hotelmagazine.ru

Официальный сайт интернет - журнала деловой информации для ритейлеров, рестораторов и отельеров: URL://http: [www.delinform.ru](http://www.delinform.ru)

Портал для отельеров о гостиничном бизнесе. Совместно с журналом «Современный отель». Медиа-ресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса. http://hotelexecutive.ru –

Портал деловой информации. Архив журналов «Современный отель» и «Ресторановед»: www. .Delinform.ru

Информационный сайт по ресторанному и гостиничному делу: www. horeca.ru

Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека ONLINE». – Режим доступа: [http://biblioclub.ru/](http://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red)

**9. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

В ходе осуществления образовательного процесса используются следующие информационные технологии:

- средства визуального отображения и представления информации (LibreOffice) для создания визуальных презентаций как преподавателем (при проведении занятий) так и обучаемым при подготовке докладов для семинарского занятия.

- средства телекоммуникационного общения (электронная почта и т.п.) преподавателя и обучаемого.

- использование обучаемым возможностей информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» при осуществлении самостоятельной работы.

**9.1. Требования к программному обеспечению учебного процесса**

Для успешного освоения дисциплины, обучающийся использует следующие программные средства:

* Windows 10 x64
* MicrosoftOffice 2016
* LibreOffice
* Firefox
* GIMP

**9.2. Информационно-справочные системы (при необходимости):**

Не используются

**10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Для изучения дисциплины используется следующее оборудование: аудитория, укомплектованная мебелью для обучающихся и преподавателя, доской, ПК с выходом в интернет, мультимедийным проектором и экраном.

Для самостоятельной работы обучающихся используется аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами (ПК с выходом в интернет и обеспечением доступа в электронно-информационно-образовательную среду организации).