Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 13:04:14
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

_____ Л. В. Крылова

(подпись)

« 28 » февраля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.20 ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА

Укрупненная группа направлений подготовки ____43.00.00 Сервис и туризм___
(код, наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки ____43.03.03 Гостиничное дело_____
(код, наименование)

Профиль: _____Гостинично-ресторанное дело_____
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса_____

Курс, форма обучения:

очная форма обучения __II___ курс

заочная форма обучения __II, III __ курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация гостиничного хозяйства» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю Гостинично-ресторанное дело, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:

- в 2024г. – для очной формы обучения;
- в 2024 г. – для заочной формы обучения.

Разработчик: Куценко Елена Васильевна, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела, кандидат экономических наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «_22__» ____02_____ 2024 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

_____ Я.В. Дегтярева_____
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостининого бизнеса

_____ И.В. Кощавка_____
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата «_26__» ____02_____ 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «_28__» ____02_____ 2024 года № 7

Председатель_____ ____Л.В. Крылова_____
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Куценко Е.В., 2024 год
© ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 2024 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц - 10</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная часть</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело</td></tr>
<tr><td>Модулей - 3</td><td rowspan="4">Профиль: Гостинично-ресторанное дело</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей - 5</td><td>II - й</td><td>II, III - й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов - 360</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>3,4-й</td><td>4,5-й</td></tr>
<tr><td rowspan="14">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 4 час.
самостоятельной работы обучающегося – 4,3 час.</td><td rowspan="14">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>36/32 час.</td><td>8/10 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>36/32 час.</td><td>8/10 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные работы</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>79,6/75,8 час.</td><td>152,4/145,1 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>5 ТМК</td><td>5 ТМК</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>экзамен, КР</td><td>экзамен, КР</td></tr>
</table>

* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)

для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 136/155,4

для заочной формы обучения – 36/297,5

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

заключается в усвоении студентами теоретических основ организации функционирования предприятия гостиничного хозяйства на рынке, в восприятии ими гостиничного хозяйства как неотъемлемой части сферы гостеприимства. Практическое применение приобретенных теоретических знаний поможет студентам овладеть навыками организации предприятия гостиничного хозяйства, и регулировать его успешную деятельность на рынке гостиничных услуг.

Задачи учебной дисциплины:

развитие и нормативно-правовое регулирование гостиничной индустрии в стране; классификация, типология и требования к средствам размещения в стране и за ее пределами; классификация и специализация отелей в стране, особенности существования отелей в системе клубного отдыха и в международных гостиничных сетях; организация процесса обслуживания на предприятиях гостиничного хозяйства, особенности обслуживания клиентов в предприятиях разных типов и категорий; организация предприятий ресторанного хозяйства и их услуг при средствах размещения; организация гостиничных номеров разных типов, их обслуживание; организация работы в гостиничных предприятиях: особенности производственного процесса в службах, отделах и других подразделениях средств размещения.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВО

Учебная дисциплина Б1.О.20 “Организация гостиничного хозяйства” относится к обязательной части ООП ВО.

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин: «Мировое гостиничное хозяйство», «Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства».

Учебная дисциплина является основополагающей для изучения таких учебных дисциплин: "Организация работы предприятий питания", "Гостиничный и ресторанный менеджмент", "Маркетинг".

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 $_{ОПК-2}$ Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-2 $_{ОПК-2}$ Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-3 $_{ОПК-2}$ Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом	ИДК-1$_{ПКО-1}$ Формирует цель и задачи деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания и организует их выполнение. ИДК-2$_{ПКО-1}$ Организует оценку и планирование потребностей

департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; ИДК-3$_{ПКО-1}$ Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; ИДК-4$_{ПКО-1}$ Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса;
ПКО-2.Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1$_{ПКО-2}$Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов); ИДК-2$_{ПКО-2}$Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания; ИДК-3$_{ПКО-2}$Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля; ИДК-4$_{ПКО-2}$Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка; ИДК-5$_{ПКО-2}$Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания
ПКО-3. Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	ИДК-1$_{ПКО-3}$ Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий. ИДК-2$_{ПКО-3}$ Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания. ИДК-3$_{ПКО-3}$ Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.
ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений	ИДК-1$_{ПК-1}$ Осуществляет сбор и анализ данных о затратах предприятия и его подразделений. ИДК-2$_{ПК-1}$ Участвует в составлении сметы и формировании стоимости гостинично-ресторанных услуг ИДК-3$_{ПК-1}$ Организует оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений ИДК-4$_{ПК-1}$ Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности подразделений предприятий размещения и питания.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основную нормативно-правовую базу относительно деятельности предприятий гостиничного хозяйства в стране, основные международные документы, государственные и общественные органы регулирования туризма и гостиничного бизнеса в стране;
- классификацию и типологию средств размещения, классификацию отелей по уровню комфорта и особенности их функционирования согласно специализаций;
- технологический цикл обслуживания клиента в отеле;
- организацию уборочных работ в помещениях гостиничного предприятия;
- состав служб в гостиничных предприятиях и их функции;
- организацию предоставления услуг питания в отелях и других средствах размещения;
- организацию работы в гостиничных предприятиях;
- особенности организации деятельности малых отелей.

уметь:

- применять основные нормативные документы в практической деятельности гостиничного предприятия;

- организовывать процесс обслуживания клиентов в отеле на всех стадиях технологического цикла;

- организовывать работу в основных службах гостиничного предприятия;

- организовывать уборочные работы в помещениях гостиничного предприятия, использовать профессиональные материалы, инвентарь, механизмы, оборудования по назначению;

- организовывать надлежащим образом услуги по питанию в гостиничных предприятиях в зависимости от категории и специализации гостиничных предприятий.

владеть:

- основами системы управления в гостиничном бизнесе;

- требованиями к персоналу гостиничных предприятий;

- знаниями должностных инструкций персонала;

- необходимыми знаниями для организации современных технологических процессов в гостиничной деятельности;

- навыками организации работы в гостиничной и ресторанной индустрии;

- технологиями формирования и предоставления услуг;

- навыками формирования и продвижения гостиничного продукта;

- методами оценки качества услуг, предоставляемых в гостиничной и ресторанной индустрии.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1

Смысловой модуль 1. Средства размещения: классификация, типология, специализации предприятий. Объединения отелей

Тема 1. История развития гостиничного хозяйства. Нормативно-правовая база деятельности предприятий гостиничного хозяйства.

Тема 2. Классификация, типология и требования к средствам размещения.

Тема 3. Специализация гостиниц

Тема 4. Отели в системе клубного отдыха. Таймшер.

Тема 5. Международные гостиничные сети.

Смысловой модуль 2. Технологический цикл обслуживания клиента отеля

Тема 6. Структура гостиничных предприятий

Тема 7. Бронирование номеров и регистрация клиента.

Тема 8. Обслуживание гостей во время проживания в отеле.

Тема 9. Обеспечение безопасности в гостинице

Модуль 2

Смысловой модуль 3. Организация уборочных работ и службы питания гостиничного предприятия

Тема 10. Организация гостиничного номера и его обслуживание.

Тема 11. Уборочные работы в помещениях отеля.

Тема 12. Материалы для уборочных работ, инвентарь, механизмы, оборудование.

Тема 13. Организация предоставления услуг питания в отеле.

Тема 14. Организация предоставления услуг питания в номерах гостиницы

Смысловой модуль 4. Организация труда на предприятиях гостиничного хозяйства

Тема 15. Основы организации труда на предприятиях гостиничного хозяйства

Тема 16. Организация режима труда и отдыха персонала предприятий гостиничного хозяйства

Тема 17. Должностные инструкции персонала гостинично-ресторанных предприятий.

Смысловой модуль 5. Рынок труда в индустрии гостеприимности

Тема 18. Тенденции развития рынка труда в индустрии гостеприимности.

Тема 19. Организация предоставления гостиничных услуг в малых и мини-отелях

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	срс[5]		л	п	лаб.	инд.	срс
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Средства размещения: классификация, типология, специализации предприятий												
Смысловой модуль 1. Средства размещения: классификация, типология, специализации предприятий. Объединения отелей												
Тема 1. История развития гостиничного хозяйства. Нормативно-правовая база деятельности предприятий гостиничного хозяйства.	17	4	4	-	-	9	19	1	1	-	-	17
Тема 2. Классификация, типология и требования к средствам размещения.	17	4	4	-	-	9	19	1	1	-	-	17
Тема 3. Специализация гостиниц	17	4	4	-	-	9	19	1	1	-	-	17
Тема 4. Отели в системе клубного отдыха. Таймшер.	17	4	4	-	-	9	18	0,5	0,5	-	-	17
Тема 5. Международные гостиничные сети	17	4	4	-	-	9	18	0,5	0,5	-	-	17
Итого по смысловому модулю 1	**85**	**20**	**20**	-	-	**45**	**93**	**4**	**4**	-	-	**85**
Смысловой модуль 2. Технологический цикл обслуживания клиента отеля												
Тема 6. Структура гостиничных предприятий	17	4	4	-	-	9	19	1	1	-	-	17
Тема 7. Бронирование номеров и регистрация клиента.	17	4	4	-	-	9	19	1	1	-	-	17
Тема 8. Обслуживание гостей во время проживания в отеле.	17	4	4	-	-	9	19	1	1	-	-	17
Тема 9. Обеспечение безопасности в гостинице	15,2	4	4	-	-	7,6	18,4	1	1	-	-	16,4
Итого по смысловому модулю 2	**66,6**	**16**	**16**	-	-	**34,6**	**75,4**	**4**	**4**	-	-	**67,4**
Всего	**151,6**	**36**	**36**	-	-	**79,6**	**168,4**	**8**	**8**	-	-	**152,4**
Модуль 2. Организация труда на предприятиях гостиничного хозяйства												
Смысловой модуль 3. Организация уборочных работ и службы питания гостиничного предприятия												
Тема 10. Организация гостиничного номера и его	15	4	4	-	-	7	16	1	1	-	-	14

обслуживание.												
Тема 11. Уборочные работы в помещениях отеля.	11	2	2	-	-	7	16	1	1	-	-	14
Тема 12. Материалы для уборочных работ, инвентарь, механизмы, оборудование.	11	2	2	-	-	7	16	1	1	-	-	14
Тема 13. Организация предоставления услуг питания в отеле.	15	4	4	-	-	7	16	1	1	-	-	14
Тема 14. Организация предоставления услуг питания в номерах гостиницы	11	2	2	-	-	7	16	1	1	-	-	14
Итого по смысловому модулю 3	**63**	**14**	**14**	-	-	**35**	**80**	**5**	**5**	-	-	**70**
Смысловой модуль 4. Организация труда на предприятиях гостиничного хозяйства												
Тема 15. Основы организации труда на предприятиях гостиничного хозяйства	16	4	4	-	-	8	17	1	1	-	-	15
Тема 16. Организация режима труда и отдыха персонала предприятий гостиничного хозяйства	12	2	2	-	-	8	17	1	1	-	-	15
Тема 17. Должностные инструкции персонала гостинично-ресторанных предприятий	16	4	4	-	-	8	17	1	1	-	-	15
Итого по смысловому модулю 4	**44**	**10**	**10**	-	-	**24**	**51**	**3**	**3**	-	-	**45**
Смысловой модуль 5. Рынок труда в индустрии гостеприимности												
Тема 18. Тенденции развития рынка труда в индустрии гостеприимности.	16	4	4	-	-	8	17	1	1	-	-	15
Тема 19. Организация предоставления гостиничных услуг в малых и мини-отелях	16,8	4	4	-	-	8,8	17,1	1	1	-	-	15,1
Итого по смысловому модулю 5	**32,8**	**8**	**8**	-	-	**16,8**	**34,1**	**2**	**2**	-	-	**30,1**
Всего	**139,8**	**32**	**32**	-	-	**75,8**	**165,1**	**10**	**10**	-	-	**145,1**
Всего по смысловым модулям:	**291,4**	**68**	**68**	**-**	**-**	**155,4**	**333,5**	**18**	**18**	**-**	**-**	**297,5**
Катт	**5,4**	**-**	**-**	**-**	**5,4**	**-**	**4,7**	**-**	**-**	**-**	**4,7**	**-**
СРэк	**57,4**	**-**	**-**	**-**	**57,4**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
ИК	**1**	**-**	**-**	**-**	**1**	**-**	**1**	**-**	**-**	**-**	**1**	**-**
КЭ	**4**	**-**	**-**	**-**	**4**	**-**	**4**	**-**	**-**	**-**	**4**	**-**
Каттэк	**0,8**	**-**	**-**	**-**	**0,8**	**-**	**0,8**	**-**	**-**	**-**	**0,8**	**-**
Контроль	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**16**	**-**	**-**	**-**	**16**	**-**
Всего часов	**360**	**68**	**68**	**-**	**68,6**	**155,4**	**360**	**20**	**22**	**-**	**26,5**	**297,5**

Примечания: 1. л. – лекции;

2. п. – практические (семинарские) занятия;
3. лаб. – лабораторные работы;

4. инд. – индивидуальные задания;
5. срс – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. История развития гостиничного хозяйства. Нормативно-правовая база деятельности предприятий гостиничного хозяйства.	**4**	**1**
2	Тема 2. Классификация, типология и требования к средствам размещения.	**4**	**1**
3	Тема 3. Специализация гостиниц	**4**	**1**
4	Тема 4. Отели в системе клубного отдыха. Таймшер.	**4**	**0,5**
5	Тема 5. Международные гостиничные сети.	**4**	**0,5**
6	Тема 6. Структура гостиничных предприятий	**4**	**1**
7	Тема 7. Бронирование номеров и регистрация клиента.	**4**	**1**
8	Тема 8. Обслуживание гостей во время проживания в отеле.	**4**	**1**
9	Тема 9. Обеспечение безопасности в гостинице	**4**	**1**
10	Тема 10. Организация гостиничного номера и его обслуживание.	**4**	**1**
11	Тема 11. Уборочные работы в помещениях отеля.	**2**	**1**
12	Тема 12. Материалы для уборочных работ, инвентарь, механизмы, оборудование.	**2**	**1**
13	Тема 13. Организация предоставления услуг питания в отеле.	**4**	**1**
14	Тема 14. Организация предоставления услуг питания в номерах гостиницы	**2**	**1**
15	Тема 15. Основы организации труда на предприятиях гостиничного хозяйства	**4**	**1**
16	Тема 16. Организация режима труда и отдыха персонала предприятий гостиничного хозяйства	**2**	**1**
17	Тема 17. Должностные инструкции персонала гостинично-ресторанных предприятий.	**4**	**1**
18	Тема 18. Тенденции развития рынка труда в индустрии гостеприимности.	**4**	**1**
19	Тема 19. Организация предоставления гостиничных услуг в малых и мини-отелях	**4**	**1**
Всего:		**68**	**18**

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ - не предусмотрены

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1			

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. История развития гостиничного хозяйства. Нормативно-правовая база деятельности предприятий гостиничного хозяйства.	**9**	**17**
2	Тема 2. Классификация, типология и требования к средствам размещения.	**9**	**17**
3	Тема 3. Специализация гостиниц	**9**	**17**
4	Тема 4. Отели в системе клубного отдыха. Таймшер.	**9**	**17**
5	Тема 5. Международные гостиничные сети.	**9**	**17**
6	Тема 6. Структура гостиничных предприятий	**9**	**17**
7	Тема 7. Бронирование номеров и регистрация клиента.	**9**	**17**
8	Тема 8. Обслуживание гостей во время проживания в отеле.	**9**	**17**
9	Тема 9. Обеспечение безопасности в гостинице	**7,6**	**16,4**
10	Тема 10. Организация гостиничного номера и его обслуживание.	**7**	**14**
11	Тема 11. Уборочные работы в помещениях отеля.	**7**	**14**
12	Тема 12. Материалы для уборочных работ, инвентарь, механизмы, оборудование.	**7**	**14**
13	Тема 13. Организация предоставления услуг питания в отеле.	**7**	**14**
14	Тема 14. Организация предоставления услуг питания в номерах гостиницы	**7**	**14**
15	Тема 15. Основы организации труда на предприятиях гостиничного хозяйства	**8**	**15**
16	Тема 16. Организация режима труда и отдыха персонала предприятий гостиничного хозяйства	**8**	**15**
17	Тема 17. Должностные инструкции персонала гостинично-ресторанных предприятий.	**8**	**15**
18	Тема 18. Тенденции развития рынка труда в индустрии гостеприимности.	**8**	**15**
19	Тема 19. Организация предоставления гостиничных услуг в малых и мини-отелях	**8,8**	**15,1**
Всего:		**155,4**	**297,5**

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;

- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;

- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

- экзамен проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;

- письменные задания заменяются устным ответом;

- экзамен проводится в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;

- в форме электронного документа.

2) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Тематика контрольных работ

1. Этапы становления мирового гостиничного хозяйства
2. Этапы развития института гостеприимства в различных регионах и странах
3. Современный этап состояния и тенденции развития гостиничного дела в стране
4. Структура индустрии гостеприимства. Типология средств размещения
5. Нормативно-правовая база функционирования гостиничных предприятий.
6. Организационно-правовые формы гостиничных предприятий.
7. Классификация гостиничных предприятий. Отечественная и зарубежная практика
8. Малые отели и мини-гостиницы
9. Характеристика и функциональное назначение помещений гостиниц
10. Технология обслуживания гостей в гостиницах
11. Состав и функциональные обязанности служб гостиниц
12. Состав и функциональные обязанности служб предприятий питания
13. Системы жизнеобеспечения гостиниц.
14. Системы бронирования размещения
15. Общие требования к оборудованию предприятий ресторанного бизнеса
16. Технологические схемы и методы обслуживания в ресторанном предприятии
17. Таймшер в гостиничном бизнесе

18. Особенности обслуживания клиентов на предприятиях питания туристских гостиниц
19. Мировая индустрия клубного отдыха. Основные принципы организации и менеджмента. Системы и цепи
20. Типы курортных гостиничных предприятий.
21. Типология средств размещения в курортном предприятии.
22. Инфраструктура курортов и туристско-рекреационных зон.
23. Основные виды и программы отдыха и досуга.
24. Организация и управления продажами услуг гостиницы.
25. Методы анализа и прогнозирование развития потребительского рынка услуг размещения
26. Вопросы организации охраны и безопасности гостиничного предприятия
27. Основные критерии, определяющие условия размещения
28. Типология и функциональное назначение номерного и иных помещений фонда гостиниц и других средств размещения
29. Планы обслуживания гостей (размещение и питание)
30. Международные сети средств размещения
31. Особенности размещения в сельском туризме
32. Туристские базы, приюты и кемпинги
33. Структуры и функциональные обязанности служб гостиничного предприятия.
34. Системы молодежных отелей.
35. Коммунальные услуги в гостинице.
36. Плавучие гостиницы
37. Служба портье
38. Инженерные службы гостиничного предприятия
39. Мини-бары в номерах гостиниц
40. Кодекс поведения обслуживающего персонала гостиницы
41. Организации технологического процесса ресторана
42. Методы и технологические приемы обработки пищевых продуктов
43. Ресторан и общественное питание. Особенности питания туристов
44. Особенности банкетного и корпоративного обслуживания
45. Организация питания на производствах.
46. Шведский стол
47. Кейтеринг и его разновидности
48. Нормативно-правовое обеспечение гостиничной деятельности

2. Тематика курсовых работ

1. Исследование направлений рациональной организации работы в гостинице (на примере конкретного предприятия).
2. Исследование организации работы с рекламациями в деятельности гостиницы (на примере конкретного предприятия).
3. Исследование проблем загрузки гостиничного фонда (определенного региона).
4. Исследование прогрессивных методов регистрации клиентов в гостиницах (на примере конкретного предприятия).
5. Экологизация предложений на рынке гостиничных услуг (в определенном регионе).
6. Обеспечение безопасности в гостиничных предприятиях (на примере конкретного предприятия).
7. Мониторинг рынка гостиничных услуг в деловых центрах (определенного региона).
8. Мониторинг рынка гостиничных услуг в курортных регионах.
9. Мониторинг рынка трудовых ресурсов в гостиничном хозяйстве (определенного региона).

10. Направления оптимизации организации деятельности гостиничного предприятия (на примере конкретного предприятия).

11. Оптимизация организации уборочных работ в гостиничном предприятии (на примере конкретного предприятия).

12. Организация деятельности транзитных отелей в определенном регионе (в аэропортах и аэровокзалах, железнодорожных, морских, речных, автобусных вокзалах и автомагистралях.

13. Организация обслуживания отечественных и иностранных туристов в гостиничных предприятиях (в определенном регионе).

14. Особенности предоставления гостиничных услуг клиентам с ограниченными возможностями.

15. Особенности предоставления услуг питания в номерах отеля (на примере конкретного предприятия).

16. Особенности функционирования службы питания в отеле (на примере конкретного предприятия).

17. Современные технологии гостиничной деятельности.

18. Сегментация рынка средств размещения (в определенном регионе).

19. Состояние и перспективы развития гостиниц для деловых людей (в определенном регионе).

20. Состояние и перспективы развития гостиничного хозяйства (в определенном регионе).

21. Состояние и перспективы развития средств размещения для детей (в определенном регионе).

22. Состояние и перспективы развития средств размещения для людей преклонного возраста (в определенном регионе).

23. Состояние и перспективы развития средств размещения для животных (в определенном регионе).

24. Состояние и перспективы развития курортных средств размещения (в определенном регионе).

25. Состояние и перспективы развития туристических средств размещения (в определенном регионе).

26. Современный рынок автоматизированных систем управления.

27. Современное состояние развития малых отелей (в определенном регионе).

28. Современное состояние развития гостиничных предприятий в сфере клубного отдыха.

29. Современные методы бронирования гостиничных услуг (на примере конкретного предприятия).

30. Организация предоставления дополнительных услуг в гостиничном предприятии.

31. Современные технологии управления гостиничными и ресторанными предприятиями (на примере конкретного предприятия).

32. Состояние и перспективы развития социальных гостиниц (в определенном регионе).

33. Развитие потенциала социально ориентированных некоммерческих гостиничных предприятий (в определенном регионе).

34. Состояние и перспективы развития гостиниц для людей с ограниченными возможностями (в определенном регионе).

35. Организация предоставления социальных услуг в гостиничном предприятии (в определенном регионе).

Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)

1. История возникновения первых предприятий гостеприимства

2. Современное развитие мирового гостиничного хозяйства: функциональные и территориальные особенности

3. Развитие гостиничной и ресторанной сферы в XVI - нач. XX ст.
4. Классификация средств размещения
5. Типология коллективных и индивидуальных средств размещения
6. Дайте характеристику коллективным средствам размещения
7. Дайте характеристику индивидуальным средствам размещения
8. Дайте определения следующим типам средств размещения: агроотель, общежитие, курортный отель, профилакторий
9. Дайте определения следующим типам средств размещения: акватель, кемпинг, мотель, санаторий
10. Дайте определения следующим типам средств размещения: база отдыха, клуб-отель, мотель, туристическая база
11. Дайте определения следующим типам средств размещения: ботель, конгресс-отель, отель-резиденция, флотель
12. Дайте определения следующим типам средств размещения: гостинично-офисный центр, бизнес-центр, пансионат, хостел
13. Общие требования к средствам размещения
14. Требования безопасности и охраны окружающей среды
15. Требования к гостиницам всех категорий
16. Требования к гостинице *
17. Требования к гостинице **
18. Требования к гостинице ***
19. Требования к гостинице ****
20. Требования к гостинице *****
21. Специализированы туристические гостиницы и заведения размещения, их характеристика
22. Курортные гостиницы и комплексы, их характеристика
23. Гостиницы на короткий срок пребывания, их характеристика
24. Гостиницы облегченного типа, их характеристика
25. Гостиницы для деловых людей, их характеристика
26. Гостиницы для молодежи, их характеристика
27. Социальные гостиницы, их характеристика
28. История возникновения клубного отдыха и системы таймшера
29. Термины и определения в сфере клубного отдыха
30. Концепция клубного отдыха в режиме разделенного времени (таймшер)
31. Концепция клубного отдыха в режиме реального времени
32. Виды модулей в системе владения отдыхом
33. Виды клубов отдыха
34. Стоимость в системе владения клубным отдыхом
35. Международные гостиничные цепи на рынке гостиничных услуг
36. Состав и функциональные обязанности административной службы
37. Состав и функциональные обязанности службы приема и размещения
38. Состав и функциональные обязанности службы бронирования
39. Состав и функциональные обязанности службы обслуживания
40. Состав и функциональные обязанности службы эксплуатации номерного фонда
41. Состав и функциональные обязанности службы питания
42. Основные этапы бронирования.
43. Типы брони.
44. Составление заявки на бронирование.
45. Определение наличия номеров для бронирования.
46. Подтверждение бронирования.
47. Источники бронирования
48. Книга контроля и настенный график бронирования, их характеристика

49. Особенности бронирования групп.
50. Основные этапы регистрационной деятельности.
51. Предрегистрационная деятельность.
52. Оформление регистрационной записи.
53. Виды тарифов на основные гостиничные услуги
54. Определение номера и тарифа.
55. Упрощенные и прогрессивные методы регистрации.
56. Методы оплаты гостиничных услуг.
57. Выдача ключа и сопровождение гостя к номеру.
58. Выписывание из номера и оплата счета
59. Предоставление бытовых услуг
60. Роль персонала в системе безопасности
61. Контроль за ключами
62. Электронные запирающие системы
63. Охрана денежных средств и других ценностей
64. Дайте характеристику системе пожарной сигнализации
65. Дайте характеристику системе вентиляции и дымоудаления
66. Дайте характеристику системе охранной сигнализации
67. Дайте характеристику системе управления доступом
68. Дайте характеристику системе защиты информации
69. Проведение организационных мероприятий по созданию пожарной охраны в отеле
70. Проведение противопожарной подготовки работников
71. Проведение противопожарной профилактики
72. Средства и системы пожаротушения
73. Действия дежурного персонала при эвакуации людей
74. Охрана труда и техника безопасности в гостиницах
75. Производственная санитария и гигиена
76. Классификация гостиничных номеров.
77. Организация гостиничного номера.
78. Особенности организации номера для инвалидов.
79. Виды уборочных работ в номере и их последовательность.
80. Уборка санузлов.
81. Уборочные работы в вестибюлях.
82. Уборочные работы в холлах, гостиных, коридорах, комнатах горничных.
83. Уборочные работы в санитарных узлах общего пользования.
84. Уборочный инвентарь.
85. Подчинение службы питания в составе гостиничного предприятия.
86. Характеристика предприятий ресторанного хозяйства при отеле.
87. Виды меню, завтраков, ускоренных форм обслуживания.
88. Организация работы Room Service
89. Особенности меню для обслуживания в номере и функционирование мини-бара
90. Оснащение службы Room Service.
91. Подготовка к выполнению заказа и техника обслуживания официанта в номере.
92. Организация питания иностранных туристов.
93. Организация обслуживания конгрессных мероприятий
94. Организация дополнительных услуг по питанию в отеле.
95. Особенности организации труда в гостиничном хозяйстве
96. Характеристика основных социально-профессиональных групп работников гостиничного хозяйства
97. Формы организации труда на предприятиях, их характеристика
98. Рабочее время, понятие и виды
99. Режим рабочего времени и отдыха работников гостиничного хозяйства

100. Характеристика графиков выхода на работу работников гостиничного хозяйства
101. Фотография рабочего времени, хронометраж, фотохронометраж
102. Методика и техника проведения фотографии рабочего времени и его документальное оформление
103. Нормы труда, используемые в гостиничном хозяйстве.
104. Научная организация труда в гостиничных комплексах и их основные направления
105. Принципы организации рабочих мест
106. Внедрение средств механизации и автоматизации
107. Организация работы по внедрению рациональных форм организации труда на предприятиях гостиничного хозяйства
108. Структура рабочего времени
109. Система норм труда: норма времени (трудоемкость операции), норма выработки, норма обслуживания, норма численности, норма управления
110. Принципы нормирования труда
111. Классификация затрат рабочего времени
112. Методы установления норм труда
113. Виды графиков выхода на работу
114. Современное состояние разработки профильных отечественных профессиональных стандартов.
115. Основные требования к должностной инструкции.
116. Требования к оформлению и содержанию должностной инструкции.
117. Определение понятий малого отеля.
118. Сформированная законодательная и нормативная база для малых отелей.
119. Особенности организации работы отдельных зон в малом отеле
120. Рекомендации к организации номерного фонда в малом отеле.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - тестирование 1-го модуля - тестирование 2-го модуля	 20 20	*40*
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за III семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - тестирование 1-го модуля - тестирование 2-го модуля - тестирование 3-го модуля	 15 15 10	*40*
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за IV семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		*40*
- тестирование 1-го модуля	10	
- тестирование 2-го модуля	10	
- контрольная работа	20	
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за II семестр	*100*	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		*40*
- тестирование 1-го модуля	15	
- тестирование 2-го модуля	15	
- тестирование 3-го модуля	10	
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за III семестр	*100*	

Вопросы для подготовки к экзамену:

1. История возникновения первых предприятий гостеприимства
2. Развитие гостиничной и ресторанной сферы в XVI - нач. XX ст.
3. Современное развитие мирового гостиничного хозяйства: функциональные и территориальные особенности
4. Классификация средств размещения
5. Типология коллективных и индивидуальных средств размещения
6. Дайте характеристику коллективным средствам размещения
7. Дайте характеристику индивидуальным средствам размещения
8. Дайте определения следующим типам средств размещения: агроотель, общежитие, курортный отель, профилакторий
9. Дайте определения следующим типам средств размещения: акватель, кемпинг, мотель, санаторий
10. Дайте определения следующим типам средств размещения: база отдыха, клуб-отель, мотель, туристическая база
11. Дайте определения следующим типам средств размещения: ботель, конгресс-отель, отель-резиденция, флотель
12. Дайте определения следующим типам средств размещения: гостинично-офисный центр, бизнес-центр, пансионат, хостел
13. Общие требования к средствам размещения
14. Требования безопасности и охраны окружающей среды
15. Требования к гостиницам всех категорий
16. Требования к гостинице *
17. Требования к гостинице **
18. Требования к гостинице ***
19. Требования к гостинице ****
20. Требования к гостинице *****
21. Специализированы туристические гостиницы и заведения размещения, их характеристика
22. Курортные гостиницы и комплексы, их характеристика

23. Гостиницы на короткий срок пребывания, их характеристика
24. Гостиницы облегченного типа, их характеристика
25. Гостиницы для деловых людей, их характеристика
26. Гостиницы для молодежи, их характеристика
27. Социальные гостиницы, их характеристика
28. История возникновения клубного отдыха и системы таймшера
29. Термины и определения в сфере клубного отдыха
30. Концепция клубного отдыха в режиме разделенного времени (таймшер)
31. Концепция клубного отдыха в режиме реального времени
32. Виды модулей в системе владения отдыхом
33. Виды клубов отдыха
34. Стоимость в системе владения клубным отдыхом
35. Международные гостиничные цепи на рынке гостиничных услуг
36. Состав и функциональные обязанности административной службы
37. Состав и функциональные обязанности службы приема и размещения
38. Состав и функциональные обязанности службы бронирования
39. Состав и функциональные обязанности службы обслуживания
40. Состав и функциональные обязанности службы эксплуатации номерного фонда
41. Состав и функциональные обязанности службы питания
42. Основные этапы бронирования.
43. Типы брони.
44. Составление заявки на бронирование.
45. Определение наличия номеров для бронирования.
46. Подтверждение бронирования.
47. Источники бронирования
48. Книга контроля и настенный график бронирования, их характеристика
49. Особенности бронирования групп.
50. Основные этапы регистрационной деятельности.
51. Предрегистрационная деятельность.
52. Оформление регистрационной записи.
53. Виды тарифов на основные гостиничные услуги
54. Определение номера и тарифа.
55. Упрощенные и прогрессивные методы регистрации.
56. Методы оплаты гостиничных услуг.
57. Выдача ключа и сопровождение гостя к номеру.
58. Выписывание из номера и оплата счета
59. Предоставление бытовых услуг
60. Роль персонала в системе безопасности
61. Контроль за ключами
62. Электронные запирающие системы
63. Охрана денежных средств и других ценностей
64. Дайте характеристику системе пожарной сигнализации
65. Дайте характеристику системе вентиляции и дымоудаления
66. Дайте характеристику системе охранной сигнализации
67. Дайте характеристику системе управления доступом
68. Дайте характеристику системе защиты информации
69. Проведение организационных мероприятий по созданию пожарной охраны в отеле
70. Проведение противопожарной подготовки работников
71. Проведение противопожарной профилактики
72. Средства и системы пожаротушения
73. Действия дежурного персонала при эвакуации людей
74. Охрана труда и техника безопасности в гостиницах

75. Производственная санитария и гигиена
76. Классификация гостиничных номеров.
77. Организация гостиничного номера.
78. Особенности организации номера для инвалидов.
79. Виды уборочных работ в номере и их последовательность.
80. Уборка санузлов.
81. Уборочные работы в вестибюлях.
82. Уборочные работы в холлах, гостиных, коридорах, комнатах горничных.
83. Уборочные работы в санитарных узлах общего пользования.
84. Уборочный инвентарь.
85. Подчинение службы питания в составе гостиничного предприятия.
86. Характеристика предприятий ресторанного хозяйства при отеле.
87. Виды меню, завтраков, ускоренных форм обслуживания.
88. Организация работы Room Service
89. Особенности меню для обслуживания в номере и функционирование мини-бара
90. Оснащение службы Room Service.
91. Подготовка к выполнению заказа и техника обслуживания официанта в номере.
92. Организация питания иностранных туристов.
93. Организация обслуживания конгрессных мероприятий
94. Организация дополнительных услуг по питанию в отеле.
95. Особенности организации труда в гостиничном хозяйстве
96. Характеристика основных социально-профессиональных групп работников гостиничного хозяйства
97. Формы организации труда на предприятиях, их характеристика
98. Рабочее время, понятие и виды
99. Режим рабочего времени и отдыха работников гостиничного хозяйства
100. Характеристика графиков выхода на работу работников гостиничного хозяйства
101. Фотография рабочего времени, хронометраж, фотохронометраж
102. Методика и техника проведения фотографии рабочего времени и его документальное оформление
103. Нормы труда, используемые в гостиничном хозяйстве.
104. Научная организация труда в гостиничных комплексах и их основные направления
105. Принципы организации рабочих мест
106. Внедрение средств механизации и автоматизации
107. Организация работы по внедрению рациональных форм организации труда на предприятиях гостиничного хозяйства
108. Структура рабочего времени
109. Система норм труда: норма времени (трудоемкость операции), норма выработки, норма обслуживания, норма численности, норма управления
110. Принципы нормирования труда
111. Классификация затрат рабочего времени
112. Методы установления норм труда
113. Виды графиков выхода на работу
114. Современное состояние разработки профильных отечественных профессиональных стандартов.
115. Основные требования к должностной инструкции.
116. Требования к оформлению и содержанию должностной инструкции.
117. Определение понятий малого отеля.
118. Сформированная законодательная и нормативная база для малых отелей.
119. Особенности организации работы отдельных зон в малом отеле
120. Рекомендации к организации номерного фонда в малом отеле.
121. Перспективы развития малых отелей.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Для экзамена

3-й семестр

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл									**Итого текущий контроль, балл**	**Итоговый контроль (экзамен), балл**	**Сумма, балл**
Смысловой модуль N 1					**Смысловой модуль N 2**						
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	40	60	100
4	4	4	4	4	5	5	5	5			

Т1…Т9 – номера тем соответствующих смысловых модулей

4-й семестр

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл										**Итого текущий контроль, балл**	**Итоговый контроль (экзамен), балл**	**Сумма, балл**
Смысловой модуль N 1					**Смысловой модуль N 2**			**Смысловой модуль N 3**				
Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	Т15	Т16	Т17	Т18	Т19	40	60	100
3	3	3	3	3	5	5	5	5	5			

Т10…Т19 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Для выполнения курсовой работы

Пояснительная записка, балл	**Иллюстративная часть, балл**	**Защита проекта (работы), балл**	**Сумма, балл**
до 40 баллов	до 30 баллов	до 30 баллов	100

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
75-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
60-74	«Удовлетворительно» (3)	выполнение удовлетворяет минимальные критерии
0-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Куценко Е.В. Организация гостиничного хозяйства, Часть 1: Учебное пособие для обучающихся направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело) оч. и заоч. формы обучения. Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. сервиса и гостин.. дела ; Е.В. Куценко – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2021. – 169 с. ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ .

2. Куценко Е.В. Организация гостиничного хозяйства, Часть 2: Учебное пособие для

обучающихся направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело) оч. и заоч. формы обучения. Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. сервиса и гостин.. дела ; Е.В. Куценко – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2022. – 163 с. ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ .

3. Радыгина Е.Г. Технологии гостиничной деятельности : учебник для бакалавров / Радыгина Е.Г.. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 165 c. — ISBN 978-5-4497-0797-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/99991.html

Дополнительная литература

1. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Л. Э. Глаголева, Е. А. Высотина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2023. — 352 c. — ISBN 978-5-4377-0016-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/129202.html.

2. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие для бакалавров / Руденко Л.Л., Овчаренко Н.П.,\Косолапов А.Б.. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 176 c. — ISBN 978-5-394-04230-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/102280.html.

3. Гришко, Н. И. Гостиничное хозяйство : учебное пособие / Н. И. Гришко. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 250 c. — ISBN 978-985-7234-98-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/125449.html.

Учебно-методические издания

1. Куценко Е.В. Организация гостиничного хозяйства, Часть 1: Конспект лекций для обучающихся направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело) оч. и заоч. формы обучения. Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. сервиса и гостин.. дела ; Е.В. Куценко – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2022. – 172 с. ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Куценко Е.В. Организация гостиничного хозяйства, Часть 2: [Эл. ресурс]. Конспект лекций для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело) очной и заочной формы обучения. Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. сервиса и гостин.. дела ; Е.В. Куценко – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2022. – 158 с. ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Куценко Е.В. Организация гостиничного хозяйства: [Текст] методические указания для выполнения курсовой работы для студ. направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело) оч. и заоч. форм обучения / Е.В. Куценко, А.А. Кульбида. ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. сервиса и гостин. дела. - Донецк: Донецк, 2020. - 22 с. ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

4. Куценко Е.В. Организация гостиничного хозяйства, Часть 1.: [Эл. ресурс]. Методические указания для проведения практических занятий и самостоятельной работы для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело) очной и заочной формы обучения. / Е.В. Куценко, А.А. Кульбида; Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. сервиса и гостин. дела, – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2021. – 90 с. ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

5. Куценко Е.В. Организация гостиничного хозяйства, Часть 2.: [Эл. ресурс]. Методические указания для проведения практических занятий и самостоятельной работы для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело) очной и заочной формы обучения / Е.В. Куценко, А.А. Кульбида; Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. сервиса и гостин. дела, –

Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2021. – 134 с. ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

6. Куценко Е.В. Организация гостиничного хозяйства: [Эл. ресурс]. Средства диагностики знаний студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично-ресторанное дело) очной и заочной формы обучения. Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. сервиса и гостиничного дела ; Е.В. Куценко, А.А. Кульбида – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2023. – 59 с. ─ Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.
2. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: https://www.informio.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.
3. IPR SMART : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: http://www.iprbookshop.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.
4. Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.
5. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://seb.e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».
6. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.
7. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.
8. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, cop. 2000–2022. – URL: https://elibrary.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.
9. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: http://cyberleninka.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.
10. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: https://rusneb.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.
11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика
12. Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: http://liber.rea.ru/login.php (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
13. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: http://library.fa.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.
14. Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-

Медиа», 2006– . – URL: https://biblioclub.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

15. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: http://catalog.donnuet.education (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ООП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры сервиса и гостиничного дела (проектор, ноутбук).

18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО научно-педагогического работника, участвующего в реализации образовательной программы	**Условия привлечения**	**Должность, ученая степень, ученое звание**	**Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации**	**Сведения о дополнительном профессиональном образовании**
Куценко Елена Васильевна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат экономических наук, ученое звание – доцент	Высшее, технология питания, магистр по технологии питания; экономика предприятия, экономист, диплом кандидата экономических наук КА № 000117	1. Удостоверение о повышении квалификации №23000728 от 12.12.2021 г., «Базовые сервисы цифрового образования: инструменты и методики обучения с применением электронных дистанционных технологий», 72 часа, Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Просвещение», г. Сочи 2. Удостоверение о повышении квалификации №612400026950 (22.09.2022 г. - 24.09.2022 г.), «Актуальные вопросы преподавания в образова-тельных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и

				методическое сопровождение», 24 часа, ФГБОУ ВО "ДГТУ", г. Ростов-на-Дону 3. Удостоверение о повышении квалификации № 612400039974 (14.11.2023 г. - 17.11.2023 г.), «Организационно-методи-ческие аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Экономика и управление», 36 часов, ФГБОУ ВО "ДГТУ", г. Ростов-на-Дону 4. Диплом о профессиональной переподготовке № 800400000646 от 25..01.2024 г., по дополнительной профессиональной программе "Гостиничное дело (Профиль: Гостиничное и ресторанное дело)" с 18.09.2023 г. по 15.12.2023 г., 256 ч. ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ"