

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 02.03.2025 14:25:52  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce39216224a6716a71b7

**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.21 ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА**

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 "Сервис и туризм"  
(код и наименование)

Программа высшего образования - программа бакалавриата

Направление подготовки 43.03.02 Туризм  
(код и наименование)

Профиль -  
(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 3 курс

заочная форма обучения 3 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 43.03.02 Туризм, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2024 г. - 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 *Куценко*

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела

Протокол от « 22 » 02 2024 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

*Дегтярева*  
(подпись)

Я.В. Дегтярева  
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

(подпись)



И.В. Кощавка  
(инициалы, фамилия)

Дата « 26 » 02 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от « 28 » 02 2024 года № 7

Председатель

(подпись)

*Крылова*

Л.В. Крылова  
(инициалы, фамилия)

© Куценко Е.В., 2024 год

© ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 2024 год

## 1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 4	Укрупненная группа направлений подготовки <u>43.00.00 "Сервис и туризм"</u> (код и название)	Обязательная часть	
	Направление подготовки (код и название) <u>43.03.02 Туризм</u>		
Модулей - 1	Профиль:  - (название)	<b>Год подготовки:</b>	
Смысловых модулей - 3		3-й	3-й
		<b>Семестр:</b>	
Общее количество часов – 144		6-й	5-й
	<b>Лекции</b>		
Количество часов в неделю для очной формы обучения:  аудиторных – 4 самостоятельной работы обучающегося – 3,2	Программа высшего образования  <u>Программа бакалавриата</u>	<b>Практические, семинарские занятия</b>	
		32 час.	8 час.
		<b>Лабораторные занятия</b>	
		-	-
		<b>Самостоятельная работа</b>	
		51,8 час.	114,1 час.
		<b>Индивидуальные задания</b>	
		3 ТМК	Контрольная работа
<b>Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)</b>			
Экзамен	Экзамен		

\* 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 - 64/51,8

для заочной формы обучения - 18/114,1

## 2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель учебной дисциплины:** изучение теоретических основ организации функционирования предприятий гостиничного хозяйства на рынке и восприятию ими данной сферы деятельности как неотъемлемой части сферы туризма страны, которая приобретает все большее значение в экономической жизни государства.

**Задачи учебной дисциплины:** овладение студентами навыками организации предприятий гостиничного хозяйства и урегулирование успешной деятельности на рынке гостиничных услуг

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.О.24 «Организация гостиничного хозяйства» относится к обязательной части ОПОП ВО.

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин: Сервисная деятельность в туризме, Организация туристического обслуживания и технологии продаж, Организация делового туризма и выставочной деятельности.

Учебная дисциплина является основополагающей для изучения таких учебных дисциплин: Туроперейтинг, Экономика и ценообразование в туризме, Реклама и ПР в туристической сфере.

## 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:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 <sub>УК-2</sub> Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта.
	ИДК-2 <sub>УК-2</sub> Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения.
	ИДК-3 <sub>УК-2</sub> Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач.
	ИДК-4 <sub>УК-2</sub> В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы.
	ИДК-5 <sub>УК-2</sub> Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
<p><b>ПКО-2</b> Владение теоретико-методологическими основами проектирования, готовностью применения основных методов проектирования в туризме</p>	<p>ИДК-1<sub>ПКО-2</sub> Использует методы и технологии проектирования деятельности туристской организации.  ИДК-2<sub>ПКО-2</sub> Оценивает эффективность планирования по различным направлениям проекта  ИДК-3<sub>ПКО-2</sub> Рассчитывает качественные и количественные показатели, характеризующие эффективность туристско-рекреационного проектирования.  ИДК-4<sub>ПКО-2</sub> Формирует идею проекта, организует проектную деятельность</p>
<p><b>ПКО-4</b> Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей применением клиенториентированных технологий</p>	<p>ИДК-1<sub>ПКО-4</sub> Организует процессы обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса и потребностей туристов и других заказчиков услуг.  ИДК-2<sub>ПКО-4</sub> Анализирует жалобы и претензии туристов к качеству туристского обслуживания, подготавливает предложения по предъявлению претензий к принимающей стороне и контрагентам.  ИДК-3<sub>ПКО-4</sub> Изучает требования туристов, анализ мотивации спроса на реализуемые туристские продукты.  ИДК-4<sub>ПКО-4</sub> Координирует выполнение обязательств по размещению, проживанию, питанию и страхованию туристов на период туристской поездки, их транспортному, визовому, экскурсионному, медицинскому обслуживанию, оказанию дополнительных услуг (культурного и спортивного характера, гидом-переводчиком).</p>
<p><b>ПК-1</b> Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывая эффективные управленческие решения</p>	<p>ИДК-1<sub>ПК-1</sub> Осуществляет сбор, анализ и хранение данных.  ИДК-2<sub>ПК-1</sub> Разрабатывает туристский продукт в соответствии с требованиями потребителя.  ИДК-3<sub>ПК-1</sub> Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности туристской организации и предпочтений потребителя.  ИДК-4<sub>ПК-1</sub> Организует составление и своевременное представление установленной бухгалтерского учета и финансовой отчетности;  ИДК-5<sub>ПК-1</sub> Участвует в составлении сметы и формировании стоимости туристских услуг</p>
<p><b>ПК-2</b> Способен организовать эффективную работу туристской организации туристско-рекреационной сферы и его службы на основе действующего законодательства</p>	<p>ИДК-1<sub>ПК-2</sub> Осуществляет общее руководство основной, административно-хозяйственной и финансово-экономической деятельностью туристской организации его подразделений.  ИДК-2<sub>ПК-2</sub> Обеспечивает работу и взаимодействие структурных подразделений туристской организации, направленность их деятельности на обеспечение качества формируемых и реализуемых туристских продуктов.  ИДК-3<sub>ПК-2</sub> Осуществляет руководство разработкой текущих и перспективных планов реализации туристских продуктов, изучением обслуживаемых направлений и объемов оказываемых услуг.</p>

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	ИДК-4 <sub>ПК-2</sub> Организует работу персонала туристской фирмы, формирует штатное расписание, правила внутреннего трудового распорядка, график отпусков, должностные инструкции, производственные инструкции и иные организационно-правовые документы. Определяет правила приема, перемещения и увольнения работников, их материального и морального поощрения. Обеспечивает соблюдение трудовой и производственной дисциплины, правил по охране труда и пожарной безопасности
<p><b>ПК-7</b> Способен осуществлять внутренние и внешние профессиональные коммуникации, обеспечивающие нравственный характер взаимоотношений субъектов туристско-рекреационной деятельности.</p>	<p>ИДК-1<sub>ПК-7</sub> Организует ведение переговоров с туристами, согласование условий договора по реализации туристского продукта, оказанию туристских услуг: программу пребывания и маршруты путешествия; дату начала и окончания путешествия, его продолжительность; порядок взаимодействия с сопровождающими лицами и получения дополнительных услуг; цены на туристские продукты и оказываемые услуги; минимальное количество туристов в группе; способы информирования туристов о возникновении обстоятельств, препятствующих исполнению обязательств. Координирует поведение туристской группы;</p> <p>ИДК-2<sub>ПК-7</sub> Предоставляет туристу необходимую, достоверную и полную информацию о туристском продукте, обеспечивающую возможность его правильного выбора и безопасность на туристском маршруте.</p> <p>ИДК-3<sub>ПК-7</sub> Обеспечивает взаимодействие с турагентствами, туроператорами, экскурсионными бюро, гостиницами и кассами продажи билетов и иными сторонними организациями.</p> <p>ИДК-4<sub>ПК-7</sub> Консультирует туристов об условиях посещения туристских объектов, о визовом обеспечении, правилах прохождения паспортного, таможенного и иного контроля в пункте назначения при въезде в страну, а также выезде из нее; о религиозных обрядах, святынях, памятниках природы, истории, культуры и других объектах туристского показа, находящихся под особой охраной; о состоянии окружающей природной среды; санитарно-эпидемиологической обстановке; об истории туристских объектов, правилах безопасности на туристском маршруте или в туристской поездке, а также действиях в случае возникновения непредвиденных ситуаций на туристском объекте.</p>

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** особенности организации гостиничного хозяйства в стране и за рубежом (теоретические аспекты становления гостиничной сферы); основные факторы, влияющие на распределение предприятий гостиничного хозяйства на типы и категории; организация помещений на предприятиях гостиничного хозяйства; - организация работы в гостиничном хозяйстве;

**уметь:** организовывать процесса обслуживания на предприятиях гостиничного хозяйства; организовывать обслуживания клиентов на предприятиях гостиничного хозяйства разных типов и категорий; организовывать работу вспомогательных служб, цехов и обслуживающих хозяйств; организовывать производственный процесс в подразделениях предприятия гостиничного хозяйства и его контроль.

**владеть:** навыками по работе с типовыми проектами, нормативными документами, каталогами и другой технической документацией

## 5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

**Тема 1.** История развития мирового гостиничного хозяйства

**Тема 2.** Гостеприимство. Типология средств размещения

**Тема 3.** Классификация средств размещения и их характеристика

**Тема 4.** Гостиницы в системе клубного отдыха. Таймшер.

**Смысловой модуль 2.** Структура гостиничных заведений и организация уборочных работ

**Тема 5.** Структура гостиничного предприятия

**Тема 6.** Организация нежилых групп помещений предприятия гостиничного хозяйства

**Тема 7.** Организация уборочных работ

**Смысловой модуль 3.** Услуги гостиничного хозяйства и технологический цикл обслуживания клиента

**Тема 8.** Услуги сферы гостеприимства

**Тема 9.** Услуги гостиничного хозяйства и технологический цикл обслуживания

**Тема 10.** Особенности организации услуг питания

## 6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов												
	очная форма						заочная форма						
	всего	в том числе					всего	в том числе					
		л <sup>1</sup>	п <sup>2</sup>	лаб <sup>3</sup>	инд <sup>4</sup>	СРС <sup>5</sup>		л <sup>1</sup>	п <sup>2</sup>	лаб <sup>3</sup>	инд <sup>4</sup>	СРС <sup>5</sup>	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
<b>Модуль 1. Организация гостиничного хозяйства</b>													
<b>Смысловой модуль I. Средства размещения: классификация, типология, специализации предприятий</b>													
Тема 1. История развития мирового гостиничного хозяйства	9	2	2	-	-	5	12,5	1	0,5	-	-	-	11

Тема 2. Гостеприимство. Типология средств размещения	13	4	4	-	-	5	13	1	1	-	-	11
Тема 3. Классификация средств размещения и их характеристика	13	4	4	-	-	5	13	1	1	-	-	11
Тема 4. Гостиницы в системе клубного отдыха. Таймшер.	9	2	2	-	-	5	12,5	1	0,5	-	-	11
<b>Итого по смысловому модулю 1</b>	<b>44</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	-	-	<b>20</b>	<b>51</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	-	-	<b>44</b>
<b>Смысловой модуль II. Структура гостиничных заведений и организация уборочных работ</b>												
Тема 5. Структура гостиничного предприятия	9	2	2	-	-	5	12,5	1	0,5	-	-	11
Тема 6. Организация нежилых групп помещений предприятия гостиничного хозяйства	13	4	4	-	-	5	12,5	1	0,5	-	-	11
Тема 7. Организация уборочных работ	13	4	4	-	-	5	13	1	1	-	-	11
<b>Итого по смысловому модулю 2</b>	<b>35</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	-	-	<b>15</b>	<b>38</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	-	-	<b>33</b>
<b>Смысловой модуль 3. Услуги гостиничного хозяйства и технологический цикл обслуживания клиента</b>												
Тема 8. Услуги сферы гостеприимства	9	2	2	-	-	5	13	1	1	-	-	11
Тема 9. Услуги гостиничного хозяйства и технологический цикл обслуживания	13	4	4	-	-	5	13	1	1	-	-	11
Тема 10. Особенности организации услуг питания	14,8	4	4	-	-	6,8	17,1	1	1	-	-	15,1
<b>Итого по смысловому модулю 3</b>	<b>36,8</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	-	-	<b>16,8</b>	<b>43,1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	-	-	<b>37,1</b>
<b>Всего по смысловым модулям:</b>	<b>115,8</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	-	-	<b>51,8</b>	<b>132,1</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	-	-	<b>114,1</b>
<b>Катт</b>	<b>2,4</b>	-	-	-	<b>2,4</b>	-	<b>1,5</b>	-	-	-	<b>1,5</b>	-
<b>СРЭК</b>	<b>24,2</b>	-	-	-	<b>24,2</b>	-	-	-	-	-	-	-
<b>ИК</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>КЭ</b>	<b>2</b>	-	-	-	<b>2</b>	-	<b>2</b>	-	-	-	<b>2</b>	-
<b>Каттэк</b>	<b>0,4</b>	-	-	-	<b>0,4</b>	-	<b>0,4</b>	-	-	-	<b>0,4</b>	-
<b>Контроль</b>	-	-	-	-	-	-	<b>8</b>	-	-	-	<b>8</b>	-
<b>Всего часов</b>	<b>144</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	-	<b>24,2</b>	<b>51,8</b>	<b>144</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	-	<b>11,9</b>	<b>114,1</b>

Примечания: 1. л – лекции;

2.п – практическое (семинарское) занятие;

3.лаб – лабораторные занятия;

4.инд. – индивидуальные занятия;

5.СРС – самостоятельная работа.



**7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

№ з/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. История развития мирового гостиничного хозяйства	2	0,5
2	Тема 2. Гостеприимство. Типология средств размещения	4	1
3	Тема 3. Классификация средств размещения и их характеристика	4	1
4	Тема 4. Гостиницы в системе клубного отдыха. Таймшер.	2	0,5
5	Тема 5. Структура гостиничного предприятия	2	0,5
6	Тема 6. Организация нежилых групп помещений предприятия гостиничного хозяйства	4	0,5
7	Тема 7. Организация уборочных работ	4	1
8	Тема 8. Услуги сферы гостеприимства	2	1
9	Тема 9. Услуги гостиничного хозяйства и технологический цикл обслуживания	4	1
10	Тема 10. Особенности организации услуг питания	4	1
	<b>Всего</b>	<b>32</b>	<b>8</b>

**8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ - 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 мирового гостиничного хозяйства	5	11
2	Тема 2. Гостеприимство. Типология средств размещения	5	11
3	Тема 3. Классификация средств размещения и их характеристика	5	11
4	Тема 4. Гостиницы в системе клубного отдыха. Таймшер.	5	11
5	Тема 5. Структура гостиничного предприятия	5	11
6	Тема 6. Организация нежилых групп помещений предприятия гостиничного хозяйства	5	11
7	Тема 7. Организация уборочных работ	5	11
8	Тема 8. Услуги сферы гостеприимства	5	11
9	Тема 9. Услуги гостиничного хозяйства и технологический цикл обслуживания	5	11
10	Тема 10. Особенности организации услуг питания	6,8	15,1
	<b>Всего</b>	<b>51,8</b>	<b>114,1</b>

## **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, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен проводится в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере.

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

### Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)

#### Смысловой модуль I. Становление гостиничной индустрии и нормативно-правовое регулирование

1. Главные исторические периоды развития гостиничной сферы в мире
2. Возникновение первых заведений гостеприимности (IV тыс. до н.э. - Vст. н.э.)
3. Формирование специализированных средств размещения (VI-XVст.)
4. Развитие гостиничной сферы в XVI - нач. XX ст
5. Гостиничное хозяйство в послереволюционный период
6. Межгосударственные стандарты.
7. Нормативно-правовые и нормативно-эксплуатационные документы,
8. Классификационные стандарты.
9. Правила обязательной сертификации гостиничных услуг.

#### Смысловой модуль II. Средства размещения: классификация, типология, специализации предприятий

1. Понятие модели и основные концепции гостеприимства
2. Основные принципы типологии гостиничных предприятий
3. Характеристика средств размещения различного типа
4. Общие вопросы классификации средств размещения
5. Проблема классификации гостиничных предприятий в мировой туристической индустрии
6. Классификация гостиниц в странах мира
7. Требования к гостиницам соответственно категории
8. Факторы, которые влияют на типизацию гостиничных хозяйств.
9. Влияние цели путешествия на функциональное назначение гостиницы.
10. Основные требования к гостиницам: условия для ночлега, организации питания и бытового обслуживания.
11. Понятийный аппарат индустрии гостеприимства и услуги.
12. Характеристика основных средств размещения.
13. Основные принципы и общие подходы к классификации предприятий гостиничного хозяйства в разных странах.
14. Характеристика основных требований к классификации гостиниц.
15. Причины необходимости в классификации гостиничных хозяйств.
16. Характеристика наиболее распространенных систем классификации гостиничных хозяйств.

#### Смысловой модуль III. Структура гостиничных заведений и организация уборочных работ

1. История возникновения клубного отдыха и системы таймшер
2. Сроки и определения в сфере клубного отдыха
3. Концепция клубного отдыха в режиме раздельного времени (таймшер)
4. Концепция клубного отдыха в режиме реального времени
5. Виды модулей в системе владения отдыхом
6. Виды клубов отдыха
7. Стоимость в системе владения клубным отдыхом
8. Основные компании по обмену отдыхом
9. Международные гостиничные цепи на рынке гостиничных услуг
10. Функциональная организация помещений предприятий гостиничного хозяйства
11. Организация помещений жилой группы
12. Организация помещений вестибюльной группы
13. Организация административной группы помещений
14. Помещения хозяйственного и складского назначения

15. Блок группы помещений ресторанного хозяйства
16. Составные части комфорта внутреннего пространства гостиниц
17. Меблирование гостиничных помещений
18. Эстетическая организация среды отеля
19. Виды уборочных работ в номере и их последовательность
20. Уборка санузлов
21. Уборочные работы других помещений гостиницы
22. Уборочные работы в вестибюлях
23. Уборочные работы в холлах, прихожих, коридорах, комнатах горничных
24. Уборочные работы в санузлах общего пользования
- 25.. Понятие «услуга». Виды гостиничных услуг.
26. Особенности гостиничных услуг
27. Технологический цикл обслуживания клиентов в гостиницах
28. Организация и функции административно-управленческой службы в гостиницах
29. Организация и технология функционирования службы номерного фонда
30. Организация и технология функционирования службы обслуживания помещений вестибюльной группы
31. Организация и функции финансово-коммерческой службы в гостиницах
32. Организация и функции инженерно-эксплуатационной службы в гостиницах
33. Организация работы службы Room Service
34. Особенности составления меню для обслуживания в номере и функционирование мини-бара
35. Оснащение службы Room service
36. Подготовка к выполнению заказа и техника обслуживания официанта в номере
37. Организация питания иностранных туристов
38. Организация обслуживания конгрессных мероприятий
39. Организация материально-технического обеспечения на предприятиях гостиничного хозяйства и особенности планирования.
40. Условия успешной организации труда в гостинице
41. Методы нормирования труда
42. Производительность труда
43. Формы организации труда

## 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:		
- собеседование (темы 1,2,3,4)	1	4
- доклад (темы 5,6,7,8)	2	8
- тестирование (темы 1-10)	1	10
- контрольная работа (темы 9,10)	3	6
- текущий модульный контроль	4	12
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	<i>60</i>
<b>Итого за семестр</b>	<i>100</i>	

\* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

### Вопросы для подготовки к экзамену:

1. Главные исторические периоды развития гостиничной сферы в мире
2. Возникновение первых заведений гостеприимности (IV тыс. до н.э. - Vст. н.э.)
3. Формирование специализированных средств размещения (VI-XVст.)
4. Развитие гостиничной сферы в XVI - нач. XX ст
5. Гостиничное хозяйство в послереволюционный период
6. Понятие модели и основные концепции гостеприимства
7. Основные принципы типологии гостиничных предприятий
8. Характеристика средств размещения различного типа
9. Общие вопросы классификации средств размещения
10. Проблема классификации гостиничных предприятий в мировой туристической индустрии
11. Классификация гостиниц в странах мира
12. Требования к гостиницам соответственно категории
13. История возникновения клубного отдыха и системы таймшер
14. Сроки и определения в сфере клубного отдыха
15. Концепция клубного отдыха в режиме раздельного времени (таймшер)
16. Концепция клубного отдыха в режиме реального времени
17. Виды модулей в системе владения отдыхом
18. Виды клубов отдыха
19. Стоимость в системе владения клубным отдыхом
20. Основные компании по обмену отдыхом
21. Международные гостиничные цепи на рынке гостиничных услуг
22. Функциональная организация помещений предприятий гостиничного хозяйства
23. Организация помещений жилой группы
24. Организация помещений вестибюльной группы
25. Организация административной группы помещений
26. Помещения хозяйственного и складского назначения
27. Блок группы помещений ресторанного хозяйства
28. Составные части комфорта внутреннего пространства гостиниц
29. Меблирование гостиничных помещений
30. Эстетическая организация среды отеля
31. Виды уборочных работ в номере и их последовательность
32. Уборка санузлов
33. Уборочные работы других помещений гостиницы
34. Уборочные работы в вестибюлях
35. Уборочные работы в холлах, прихожих, коридорах, комнатах горничных
36. Уборочные работы в санузлах общего пользования
37. Материалы для уборочных работ, инвентарь механизмы, оборудование
38. Профессиональные химические средства для обработки поверхностей
39. Понятие «услуга». Виды гостиничных услуг.
40. Особенности гостиничных услуг
41. Технологический цикл обслуживания клиентов в гостиницах
42. Организация и функции административно-управленческой службы в гостиницах
43. Организация и технология функционирования службы номерного фонда
44. Организация и технология функционирования службы обслуживания помещений вестибюльной группы
45. Организация и функции финансово-коммерческой службы в гостиницах
46. Организация и функции инженерно-эксплуатационной службы в гостиницах
47. Организация работы службы Room Service

48. Особенности составления меню для обслуживания в номере и функционирование мини-бара
49. Оснащение службы Room service
50. Подготовка к выполнению заказа и техника обслуживания официанта в номере
51. Организация питания иностранных туристов
52. Организация обслуживания конгрессных мероприятий
53. Организация предоставления других услуг по питанию
54. Организация материально-технического обеспечения на предприятиях гостиничного хозяйства и особенности планирования.

### 13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа										Итого текущий контроль в баллах	Итого вый контроль (экзамен)	Сумма (в баллах)
Смысловой модуль № 1				Смысловой модуль № 2			Смысловой модуль № 3					
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	40	60	100
3	3	3	5	3	3	5	3	3	3			

Примечание. T1, T2, ... T10 – номера тем соответствующих смысловых модулей

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:

1. Рославцева Е.А. Организация гостиничного хозяйства [Электронный ресурс] : Учебное пособие для студентов очн. и заочн. форм обучения направления подгот. 43.03.02 Туризм / Е. А. Рославцева ; М-во образования и науки Донец. Народ. Респ, Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. туризма. – Донецк : [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2021. — Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

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

#### Дополнительная:

1. Куценко, Е.В. Организация гостиничного хозяйства : часть 1 : учебное пособие для обучающихся направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль:

Гостинично- ресторанное дело) очной и заочной форм обучения / Е.В. Куценко ; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Кафедра сервиса и гостиничного дела . — Донецк : ДОННУЭТ, 2021 . — 192, [1] с. : рис., табл.

2. Куценко, Е.В. Организация гостиничного хозяйства : часть 2 : учебное пособие для обучающихся направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (Профиль: Гостинично- ресторанное дело) очной и заочной форм обучения / Е.В. Куценко, А.А. Кульбида ; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Кафедра сервиса и гостиничного дела . — Донецк : ДОННУЭТ, 2022. — 163, [1] с. : рис., табл.

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

#### **Учебно-методическая литература**

1. Куценко, Е. В. Организация гостиничного хозяйства : 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 форм обучения / Е. В. Куценко, А. А. Кульбида ; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Кафедра сервиса и гостиничного дела. Часть 1 . — Донецк : ДОННУЭТ, 2021 . — 90 с.

2. Куценко, Е. В. Организация гостиничного хозяйства : 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 форм обучения / Е. В. Куценко, А. А. Кульбида ; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, Кафедра сервиса и гостиничного дела. Часть 2 . — Донецк: ДОННУЭТ, 2021 . — 134 с.

## **15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ**

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [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. Информιο : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». — Москва : Издат. дом «Информιο», [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, сор. 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, сор. 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. библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, сор. 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, сор. 2017. – URL: **Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.** – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, сор. 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. библиотечная 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 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).



### 17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	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	<p>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</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации №612400026950 (22.09.2022 г. - 24.09.2022 г.), «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 24 часа, ФГБОУ ВО "ДГТУ", г. Ростов-на-Дону</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 612400039974 (14.11.2023 г. - 17.11.2023 г.), «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Экономика и управление», 36 часов, ФГБОУ ВО "ДГТУ", г. Ростов-на-Дону</p> <p>4. Диплом о профессиональной переподготовке №</p>

				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"
--	--	--	--	---

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.О.21 ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА**

Направление подготовки 43.03.02 Туризм

Трудоемкость учебной дисциплины: 4 з.е.

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

**знать:** особенности организации гостиничного хозяйства в стране и за рубежом (теоретические аспекты становления гостиничной сферы); основные факторы, влияющие на распределение предприятий гостиничного хозяйства на типы и категории; организация помещений на предприятиях гостиничного хозяйства; - организация работы в гостиничном хозяйстве;

**уметь:** организовывать процесса обслуживания на предприятиях гостиничного хозяйства; организовывать обслуживания клиентов на предприятиях гостиничного хозяйства разных типов и категорий; организовывать работу вспомогательных служб, цехов и обслуживающих хозяйств; организовывать производственный процесс в подразделениях предприятия гостиничного хозяйства и его контроль.

**владеть:** навыками по работе с типовыми проектами, нормативными документами, каталогами и другой технической документацией

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
<b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 <sub>УК-2</sub> Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта. ИДК-2 <sub>УК-2</sub> Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения. ИДК-3 <sub>УК-2</sub> Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач. ИДК-4 <sub>УК-2</sub> В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. ИДК-5 <sub>УК-2</sub> Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.
<b>ПКО-2</b> Владение теоретико-методологическими основами проектирования, готовностью применения основных методов проектирования в туризме	ИДК-1 <sub>ПКО-2</sub> Использует методы и технологии проектирования деятельности туристской организации. ИДК-2 <sub>ПКО-2</sub> Оценивает эффективность планирования по различным направлениям проекта ИДК-3 <sub>ПКО-2</sub> Рассчитывает качественные и количественные показатели, характеризующие эффективность туристско-рекреационного проектирования. ИДК-4 <sub>ПКО-2</sub> Формирует идею проекта, организует проектную деятельность

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
<p><b>ПКО-4</b> Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий</p>	<p>ИДК-1<sub>ПКО-4</sub> Организует процессы обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса и потребностей туристов и других заказчиков услуг.</p> <p>ИДК-2<sub>ПКО-4</sub> Анализирует жалобы и претензии туристов к качеству туристского обслуживания, подготавливает предложения по предъявлению претензий к принимающей стороне и контрагентам.</p> <p>ИДК-3<sub>ПКО-4</sub>. Изучает требования туристов, анализ мотивации спроса на реализуемые туристские продукты.</p> <p>ИДК-4<sub>ПКО-4</sub> Координирует выполнение обязательств по размещению, проживанию, питанию и страхованию туристов на период туристской поездки, их транспортному, визовому, экскурсионному, медицинскому обслуживанию, оказанию дополнительных услуг (культурного и спортивного характера, гидом-переводчиком).</p>
<p><b>ПК-1</b> Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывая эффективные управленческие решения</p>	<p>ИДК-1<sub>ПК-1</sub> Осуществляет сбор, анализ и хранение данных.</p> <p>ИДК-2<sub>ПК-1</sub> Разрабатывает туристский продукт в соответствии с требованиями потребителя.</p> <p>ИДК-3<sub>ПК-1</sub> Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности туристской организации и предпочтений потребителя.</p> <p>ИДК-4<sub>ПК-1</sub> Организует составление и своевременное представление установленной бухгалтерского учета и финансовой отчетности;</p> <p>ИДК-5<sub>ПК-1</sub> Участвует в составлении сметы и формировании стоимости туристских услуг</p>
<p><b>ПК-2</b> Способен организовать эффективную работу туристской организации туристско-рекреационной сферы и его служб на основе действующего законодательства</p>	<p>ИДК-1<sub>ПК-2</sub> Осуществляет общее руководство основной, административно-хозяйственной и финансово-экономической деятельностью туристской организации и его подразделений.</p> <p>ИДК-2<sub>ПК-2</sub> Обеспечивает работу и взаимодействие со структурных подразделений туристской организации, направленность их деятельности на обеспечение качества формируемых и реализуемых туристских продуктов.</p> <p>ИДК-3<sub>ПК-2</sub> Осуществляет руководство разработкой текущих и перспективных планов реализации туристских продуктов, изучением обслуживаемых направлений и объемов оказываемых услуг.</p> <p>ИДК-4<sub>ПК-2</sub> Организует работу персонала туристской фирмы, формирует штатное расписание, правила внутреннего трудового распорядка, график отпусков, должностные инструкции, производственные инструкции и иные организационно-правовые документы. Определяет правила приема, перемещения и увольнения работников, их материального и морального поощрения. Обеспечивает соблюдение трудовой и производственной дисциплины, правил по охране труда и пожарной безопасности</p>

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
<b>ПК-7</b> Способен осуществлять внутренние и внешние профессиональные коммуникации, обеспечивающие нравственный характер взаимоотношений субъектов туристско-рекреационной деятельности.	<p><b>ИДК-1<sub>ПК-7</sub></b> Организует ведение переговоров с туристами, согласование условий договора по реализации туристского продукта, оказанию туристских услуг: программу пребывания и маршруты путешествия; дату начала и окончания путешествия, его продолжительность; порядок взаимодействия с сопровождающими лицами и получения дополнительных услуг; цены на туристские продукты и оказываемые услуги; минимальное количество туристов в группе; способы информирования туристов о возникновении обстоятельств, препятствующих исполнению обязательств. Координирует поведение туристской группы;</p> <p><b>ИДК-2<sub>ПК-7</sub></b> Предоставляет туристу необходимую, достоверную и полную информацию о туристском продукте, обеспечивающую возможность его правильного выбора и безопасность на туристском маршруте.</p> <p><b>ИДК-3<sub>ПК-7</sub></b> Обеспечивает взаимодействие с турагентствами, туроператорами, экскурсионными бюро, гостиницами и кассами продажи билетов и иными сторонними организациями.</p> <p><b>ИДК-4<sub>ПК-7</sub></b> Консультирует туристов об условиях посещения туристских объектов, о визовом обеспечении, правилах прохождения паспортного, таможенного и иного контроля в пункте назначения при въезде в страну, а также выезде из нее; о религиозных обрядах, святынях, памятниках природы, истории, культуры и других объектах туристского показа, находящихся под особой охраной; о состоянии окружающей природной среды; санитарно-эпидемиологической обстановке; об истории туристских объектов, правилах безопасности на туристском маршруте или в туристской поездке, а также действиях в случае возникновения непредвиденных ситуаций на туристском объекте.</p>

Наименование смысловых модулей и тем учебной дисциплины:

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

**Тема 1.** История развития мирового гостиничного хозяйства

**Тема 2.** Гостеприимство. Типология средств размещения

**Тема 3.** Классификация средств размещения и их характеристика

**Тема 4.** Гостиницы в системе клубного отдыха. Таймшер.

**Смысловой модуль 2.** Структура гостиничных заведений и организация уборочных работ

**Тема 5.** Структура гостиничного предприятия

**Тема 6.** Организация нежилых групп помещений предприятия гостиничного хозяйства

**Тема 7.** Организация уборочных работ

**Смысловой модуль 3.** Услуги гостиничного хозяйства и технологический цикл обслуживания клиента

**Тема 8.** Услуги сферы гостеприимства

**Тема 9.** Услуги гостиничного хозяйства и технологический цикл обслуживания

**Тема 10.** Особенности организации услуг питания

Форма промежуточной аттестации:                     **экзамен**                      
(зачет, экзамен)

Разработчик:

Куценко Е.В., к.э.н., доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

Дегтярева Я.В., к.э.н., доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

\_\_\_\_\_  
(подпись)