

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
"Казанский (Приволжский) федеральный университет"
Институт управления, экономики и финансов
Центр бакалавриата Развитие территорий



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по образовательной деятельности КФУ
Проф. Д.А. Таюрский

_____» _____ 20__ г.

подписано электронно-цифровой подписью

Программа дисциплины

Организация гостиничного дела

Направление подготовки: 43.03.02 - Туризм

Профиль подготовки: Технологии и организация туроператорских и турагентских услуг

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очное

Язык обучения: русский

Год начала обучения по образовательной программе: 2016

Содержание

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО
2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП ВО
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий
 - 4.1. Структура и тематический план контактной и самостоятельной работы по дисциплине (модулю)
 - 4.2. Содержание дисциплины (модуля)
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)
6. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)
7. Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)
11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)
12. Средства адаптации преподавания дисциплины (модуля) к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
13. Приложение №1. Фонд оценочных средств
14. Приложение №2. Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)
15. Приложение №3. Перечень информационных технологий, используемых для освоения дисциплины (модуля), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Программу дисциплины разработал(а)(и) доцент, к.н. (доцент) Биктимиров Н.М. (кафедра сервиса и туризма, Институт управления, экономики и финансов), NMBiktimirov@kpfu.ru

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Обучающийся, освоивший дисциплину (модуль), должен обладать следующими компетенциями:

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК-2	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах
ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства, международного и российского права
ОПК-3	организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов
ПК-2	способностью обрабатывать и интерпретировать с использованием базовых знаний математики и информатики данные, необходимые для осуществления проектной деятельности в туризме
ПК-4	способностью организовывать работу исполнителей, принимать решение в организации туристской деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства
ПК-5	рассчитать и проанализировать затраты деятельности предприятия туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновать управленческое решение
ПК-7	способностью использовать методы мониторинга рынка туристских услуг

Обучающийся, освоивший дисциплину (модуль):

Должен знать:

содержание ключевых понятий и категорий связанной с организацией гостиничного дела ('гостиничная услуга', 'гостиница', 'клиент', 'потребитель', 'исполнитель', 'обслуживание', 'гостиничный консорциум', 'интегрированные гостиничные цепи', 'мотель', 'YouthHostel', 'фирменный стиль', 'франчайзинг' и т.д.); особенности менеджмента и маркетинга в гостиничной индустрии

Должен уметь:

применять теоретические знания о понятии, сущности и функциях деятельности гостиниц на практике; находить организационно - управленческие решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

Должен владеть:

основами технологий гостиничного сервиса, приемами управления гостиничным хозяйством, в том числе: маркетингом, менеджментом гостиниц, этикой делового общения, управления персоналом в гостиничной отрасли

применять полученные теоретические знания на практике, а также способность и готовность к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства

Должен демонстрировать способность и готовность:

в практической работе к нестандартным ситуациям

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (модуль) включена в раздел "Б1.В.ДВ.6 Дисциплины (модули)" основной профессиональной образовательной программы 43.03.02 "Туризм (Технологии и организация туроператорских и турагентских услуг)" и относится к дисциплинам по выбору. Осваивается на 3 курсе в 5 семестре.

3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных(ые) единиц(ы) на 144 часа(ов).

Контактная работа - 72 часа(ов), в том числе лекции - 36 часа(ов), практические занятия - 36 часа(ов), лабораторные работы - 0 часа(ов), контроль самостоятельной работы - 0 часа(ов).

Самостоятельная работа - 72 часа(ов).

Контроль (зачёт / экзамен) - 0 часа(ов).

Форма промежуточного контроля дисциплины: зачет в 5 семестре.

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Структура и тематический план контактной и самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

N	Разделы дисциплины / модуля	Семестр	Виды и часы контактной работы, их трудоемкость (в часах)			Самостоятельная работа
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
1.	Тема 1. Тема 1. Гостиничный продукт как комплекс услуг	5	2	2	0	4
2.	Тема 2. Тема 2. Характеристика основных групп гостиниц	5	2	2	0	6
3.	Тема 3. Тема 3. Проблемы развития гостиничного хозяйства в России	5	2	2	0	6
4.	Тема 4. Тема 4. Особенности менеджмента в гостиничном деле	5	4	2	0	4
5.	Тема 5. Тема 5. Взаимоотношения производителей и потребителей гостиничных услуг в процессе осуществления хозяйственной деятельности	5	2	2	0	6
6.	Тема 6. Тема 6. Основные службы гостиницы и их характеристика	5	4	4	0	6
7.	Тема 7. Тема 7. Управление персоналом в гостиничной индустрии	5	4	2	0	6
8.	Тема 8. Тема 8. Законодательные основы гостиничного дела	5	4	6	0	10
9.	Тема 9. Тема 9. Особенности маркетинга для гостиниц	5	4	6	0	8
10.	Тема 10. Тема 10. Показатели эффективности деятельности гостиничного предприятия	5	4	4	0	8
11.	Тема 11. Тема 11. Создание нового гостиничного предприятия	5	4	4	0	8
	Итого		36	36	0	72

4.2 Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Тема 1. Гостиничный продукт как комплекс услуг

Понятие, особенности и характеристики гостиничных услуг. Основные понятия сферы гостиничного хозяйства. Классификация гостиниц и других средств размещения.

Тема 2. Тема 2. Характеристика основных групп гостиниц

Транзитные гостиницы. Мотели: их особенности и функции. Отели вблизи аэропортов. Гостиницы, предлагающие ночлег и завтрак. Виды сервиса в отелях Bed&Breakfast. Гостиницы развлекательного и курортного назначения. Курортные отели ? пансионаты: особенности и факторы риска. Таймшерные отели. Отели ? кондоминиумы. Отели при парках развлечений. Казино-отели. Отели делового назначения. Коммерческие или Бизнес отели. Конференц-центры. Конгресс-отели. Гостиницы для временного и постоянного проживания. Отели-люкс. Отели для постоянного жительства. Гостиницы-общежития. Хостелы. Альтернативные способы размещения гостей: парки мобильного отдыха, кемпинги, рекреационные транспортные парки.

Тема 3. Тема 3. Проблемы развития гостиничного хозяйства в России

Структура потребительского спроса на гостиничные услуги. Приоритеты в выборе отеля для деловых людей и для отдыхающих. Деление потребительского спроса на гостиничные услуги. Географическая структура мирового гостиничного комплекса (МГК). Страны ? лидеры гостиничной индустрии. Организационно-управленческая структура МГК. Классы управления гостиничным хозяйством: независимые гостиницы, гостиницы, входящие в гостиничные цепи, гостиницы, входящие в ассоциации независимых гостиниц. Информационные системы в структуре МГК. Характеристика и тенденции развития гостиничного хозяйства в Российской Федерации..

Тема 4. Тема 4. Особенности менеджмента в гостиничном деле

Типы организационных структур предприятий сервиса: линейная, функциональная и линейно-функциональная структура. Преимущества и недостатки данных структур. Типовая пирамидальная структура управления гостиницей.

Тема 5. Тема 5. Взаимоотношения производителей и потребителей гостиничных услуг в процессе осуществления хозяйственной деятельности

Профессиональный портрет сотрудника гостиничной индустрии. Должностная инструкция. Штатное расписание в гостинице. Особенности взаимодействия сотрудника отеля с различными типами клиентов.

Тема 6. Тема 6. Основные службы гостиницы и их характеристика

Технологический цикл обслуживания гостей. Требования, предъявляемые к персоналу контактных служб. Уровни гостиничных служб. Функции топ-менеджмента гостиничного предприятия. Права и обязанности генерального директора и финансового директора. Функции инженерной службы. Сущность и задачи инженерной службы. Функции службы безопасности. Задачи службы безопасности. Требования к сотрудникам службы безопасности. Техническое обеспечение службы безопасности. Преимущества электронных замков. Правила установки камер слежения на территории гостиничного комплекса. Функции службы снабжения. Деятельность службы приема и размещения. Основные функции службы, особенности работы. Служба бронирования: ее функции и особенности. Содержание заявки на бронирование номера и порядок ее подтверждения. Описание понятий перебронирование и двойное бронирование. Регистрация и выписка постояльцев. Расчетная часть. Порядок регистрации и выписки гостя. Требования к службе приема и размещения. Оборудование службы приема и размещения и особенности ее работы. Консьерж-деск: функции и задачи. Деятельность службы питания в гостинице. Основные функции службы. Расписание ресторана при гостинице, его дизайн и отделка. Виды сервиса в ресторанах. Обслуживание в гостиничных номерах: RoomService. Этапы принятия и совершения заказа. Правила обслуживания гостей в номерах. Условия питания и методы обслуживания. Основные системы обслуживания. Виды завтраков в ресторанах при гостинице. Обслуживание банкетов: классификация банкетов, этапы принятия и совершения заказа. Правила размещения гостей за столом. Характеристика и виды меню. Винная карта ресторана. Работа кухни и складов.

Тема 7. Тема 7. Управление персоналом в гостиничной индустрии

Кадровая служба гостиничного комплекса. Задачи кадровой службы. Требования к менеджеру гостиничного хозяйства. Ограничения в деятельности руководителя. Планирование персонала. Подбор персонала. Оценка персонала и прием на работу. Критерии оценки сотрудников. Методы оценки персонала. Введение в должность и освоение специальности новым сотрудником. Пример плана освоения специальности. Мотивация персонала гостиничного предприятия. Текучесть кадров.

Тема 8. Тема 8. Законодательные основы гостиничного дела

Общая характеристика нормативно-правовой базы гостиничной сферы в России и за рубежом. 2 группы нормативных правовых актов РФ в гостиничной сфере. Государственная система классификации гостиничных предприятий. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Основные ГОСТы, регулирующие деятельность гостиничных предприятий. Лицензирование, стандартизация и сертификация гостиничного хозяйства. Порядок лицензирования гостиницы: необходимые документы и процедура получения лицензии. Причины отказа в выдаче лицензии. Сертификация гостиничных услуг: этапы процедуры.

Тема 9. Тема 9. Особенности маркетинга для гостиниц

Продукт услуги гостиничного комплекса. Концепция Ногеса, ее сущность и индивидуальность. Продвижение услуг гостиницы на рынке. Теории представления продукта на рынке. Сегментация рынка гостиничных услуг. Этапы позиционирования предприятия. Основные виды маркетинговых исследований. Анализ внутренней и внешней среды предприятия. SWOT-анализ и его особенности. Построение матрицы SWOT.

Тема 10. Тема 10. Показатели эффективности деятельности гостиничного предприятия

Финансовые ресурсы, выручка и прибыль гостиничного предприятия. Себестоимость услуг гостиничного предприятия. Виды экономических показателей: стоимостные и натуральные, количественные и качественные, объемные и удельные. Точка безубыточности деятельности гостиницы. Коэффициент загрузки гостиницы.

Тема 11. Тема 11. Создание нового гостиничного предприятия

Субъекты предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса. Порядок организации новой гостиницы. Документы, необходимые для создания нового гостиничного предприятия. Ликвидация деятельности гостиницы.

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа обучающихся выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия. Самостоятельная работа подразделяется на самостоятельную работу на аудиторных занятиях и на внеаудиторную самостоятельную работу. Самостоятельная работа обучающихся включает как полностью самостоятельное освоение отдельных тем (разделов) дисциплины, так и проработку тем (разделов), осваиваемых во время аудиторной работы. Во время самостоятельной работы обучающиеся читают и конспектируют учебную, научную и справочную литературу, выполняют задания, направленные на закрепление знаний и отработку умений и навыков, готовятся к текущему и промежуточному контролю по дисциплине.

Организация самостоятельной работы обучающихся регламентируется нормативными документами, учебно-методической литературой и электронными образовательными ресурсами, включая:

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 апреля 2017 года №301)

Письмо Министерства образования Российской Федерации №14-55-996ин/15 от 27 ноября 2002 г. "Об активизации самостоятельной работы студентов высших учебных заведений"

Устав федерального государственного автономного образовательного учреждения "Казанский (Приволжский) федеральный университет"

Правила внутреннего распорядка федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего профессионального образования "Казанский (Приволжский) федеральный университет"

Локальные нормативные акты Казанского (Приволжского) федерального университета

6. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю) включает оценочные материалы, направленные на проверку освоения компетенций, в том числе знаний, умений и навыков. Фонд оценочных средств включает оценочные средства текущего контроля и оценочные средства промежуточной аттестации.

В фонде оценочных средств содержится следующая информация:

- соответствие компетенций планируемым результатам обучения по дисциплине (модулю);
- критерии оценивания сформированности компетенций;
- механизм формирования оценки по дисциплине (модулю);
- описание порядка применения и процедуры оценивания для каждого оценочного средства;
- критерии оценивания для каждого оценочного средства;
- содержание оценочных средств, включая требования, предъявляемые к действиям обучающихся, демонстрируемым результатам, задания различных типов.

Фонд оценочных средств по дисциплине находится в Приложении 1 к программе дисциплины (модулю).

7. Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Освоение дисциплины (модуля) предполагает изучение основной и дополнительной учебной литературы. Литература может быть доступна обучающимся в одном из двух вариантов (либо в обоих из них):

- в электронном виде - через электронные библиотечные системы на основании заключенных КФУ договоров с правообладателями;

- в печатном виде - в Научной библиотеке им. Н.И. Лобачевского. Обучающиеся получают учебную литературу на абонементе по читательским билетам в соответствии с правилами пользования Научной библиотекой.

Электронные издания доступны дистанционно из любой точки при введении обучающимся своего логина и пароля от личного кабинета в системе "Электронный университет". При использовании печатных изданий библиотечный фонд должен быть укомплектован ими из расчета не менее 0,5 экземпляра (для обучающихся по ФГОС 3++ - не менее 0,25 экземпляра) каждого из изданий основной литературы и не менее 0,25 экземпляра дополнительной литературы на каждого обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих данную дисциплину.

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля), находится в Приложении 2 к рабочей программе дисциплины. Он подлежит обновлению при изменении условий договоров КФУ с правообладателями электронных изданий и при изменении комплектования фондов Научной библиотеки КФУ.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Ассоциации Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан - <http://ario-rt.ru>

Информационный сайт город отелей - www.city-of-hotels.ru

Российская гостиничная ассоциация - www.rha.ru

Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса - <http://www.frontdesk.ru/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Освоение курса 'Организация гостиничного дела' предполагает использование как традиционных, так и инновационных образовательных технологий, а также настоятельно требует рационального их сочетания.

Традиционные образовательные технологии подразумевают использование в учебном процессе таких методов работ, как лекция, практическое занятия, семинар и др. В свою очередь формирование компетентностного подхода, комплексности знаний и умений, может быть реализована в курсе посредством использования новых информационных технологий, в частности, мультимедийных программ, включающих фото-, аудио- и видеоматериалы по курсу.

В учебном процессе преподавания дисциплины 'Организация гостиничного дела' предусматривается широкое использование активных методов обучения (разбор конкретной ситуаций, тренинги, деловые и ролевые игры, круглые столы). В рамках учебного курса предусмотрены встречи с руководителями гостиничных предприятий, руководителями государственных и общественных организаций в сфере гостиничного бизнеса, мастер-классы специалистов. Использование новых технологий позволяет сформировать профессиональные навыки у обучающегося, соответствующие требованиям работодателей.

В процессе изучения дисциплины 'Организация гостиничного дела' студенты выполняют самостоятельную практическую работу, в соответствии с учебным планом. Цель практической работы - ознакомиться с основными способами и методами управления гостиничным предприятием. Используя теоретические навыки, полученные на лекционных, семинарских и практических занятиях, литературные источники и собственное воображение, студенты должны разработать проект гостиничного предприятия. Работа в группах по 2 - 4 человека. Гостиничное предприятие может быть любого вида, типа и размера в рамках, разрешенных законодательством Российской Федерации. Оно должно быть расположено на территории республики Татарстан.

Устный опрос

При подготовке к устному опросу следует изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях. Необходимо дорабатывать свои лекционные конспекты, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Целесообразно подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам. Следует обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Необходимо задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Методические рекомендации при подготовке к контрольной работе.

Контрольная работа - это одна из основных форм межсемиотического контроля студенческих знаний.

Цель контрольной работы заключается в текущем контроле качества усвоения обучающимися отдельных, как правило, наиболее важных разделов, тем и вопросов изучаемой дисциплины, а также умения решать конкретные практические и теоретические задачи.

В контрольной работе должны быть даны обстоятельные ответы на теоретические вопросы, правильно решена практическая или расчетная задача.

Готовясь к контрольной работе, обучающийся ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания по разделу дисциплины, выносимому на контрольную работу.

При выполнении контрольной работы обучающийся демонстрирует знания, умения, навыки, приобретенные в процессе освоения темы данной учебной дисциплины.

При подготовке к контрольной работе необходимо:

- опираться на материал учебников, из списка основной и дополнительной литературы по данной теме;
- использовать материал собственных конспектов литературы и подготовленных в семестре творческих заданий, отчетов по творческим заданиям, научным докладам по данной теме;
- использовать материал интернет - источников по данной учебной дисциплине
- ориентироваться на вопросы для подготовки к контрольной работе, которые обучающийся получил от преподавателя.

Тематика контрольных работ разрабатывается преподавателем, читающим данную дисциплину. Вопросы для подготовки к контрольной работе раздаются за неделю до проведения контрольной работы.

Форма (письменный ответ на вопросы, задачи, тестовая форма контроля) и вариант контрольной работы определяется в порядке, установленном преподавателем.

Время выполнения контрольной работы зависит от количества включенных в нее вопросов, тестовых заданий, практических и расчетных задач.

Результаты проверки контрольной работы объявляются преподавателем.

Эссе

Прежде чем приступить к написанию эссе: 1) изучить теоретический материал; 2) уяснить особенности заявленной темы эссе; 3) продумать, в чем может заключаться актуальность заявленной темы; 4) выделить ключевой тезис и определить свою позицию по отношению к нему; 5) определить, какие теоретические понятия, научные теории, термины помогут раскрыть суть тезиса и собственной позиции; 6) составить тезисный план, сформулировать возникшие мысли и идеи. При написании эссе: 1) написать эссе в черновом варианте, придерживаясь оптимальной структуры; 2) проанализировать содержание написанного; 3) проверить стиль и грамотность, композиционное построение эссе, логичность и последовательность изложенного; 4) внести необходимые изменения и написать окончательный вариант.

Методические рекомендации по подготовке к зачету

1.1. Перед началом подготовки очень важно просмотреть весь материал и отложить тот, с которым вы хорошо знакомы. Начинать учить необходимо с незнакомого или нового материала. 2. Использовать время эффективно. 3. Начинайте готовиться к зачету заранее, по частям, сохраняя спокойствие. 4. К трудно запоминаемому материалу возвращайтесь несколько раз. 5. Полезно составлять планы конкретных тем, а не зазубривать всю тему. Можно воспользоваться методом написания вопросов в виде краткого, тезисного изложения материала. 6. Заучиваемый материал лучше разбить на части, стараясь, чтобы их количество не превышало семи, а затем укрупнять и обобщать их, выражая главную мысль одной фразой. 7. Пересказывать текст своими словами.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, представлен в Приложении 3 к рабочей программе дисциплины (модуля).

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю) включает в себя следующие компоненты:

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, укомплектованные специализированной мебелью (столы и стулья) и оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду КФУ.

Учебные аудитории для контактной работы с преподавателем, укомплектованные специализированной мебелью (столы и стулья).

Компьютер и принтер для распечатки раздаточных материалов.

Компьютерный класс.

Лингафонный кабинет.

12. Средства адаптации преподавания дисциплины к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При необходимости в образовательном процессе применяются следующие методы и технологии, облегчающие восприятие информации обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья:

- создание текстовой версии любого нетекстового контента для его возможного преобразования в альтернативные формы, удобные для различных пользователей;

- создание контента, который можно представить в различных видах без потери данных или структуры, предусмотреть возможность масштабирования текста и изображений без потери качества, предусмотреть доступность управления контентом с клавиатуры;

- создание возможностей для обучающихся воспринимать одну и ту же информацию из разных источников - например, так, чтобы лица с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудиально;

- применение программных средств, обеспечивающих возможность освоения навыков и умений, формируемых дисциплиной, за счёт альтернативных способов, в том числе виртуальных лабораторий и симуляционных технологий;
- применение дистанционных образовательных технологий для передачи информации, организации различных форм интерактивной контактной работы обучающегося с преподавателем, в том числе вебинаров, которые могут быть использованы для проведения виртуальных лекций с возможностью взаимодействия всех участников дистанционного обучения, проведения семинаров, выступления с докладами и защиты выполненных работ, проведения тренингов, организации коллективной работы;
- применение дистанционных образовательных технологий для организации форм текущего и промежуточного контроля;
- увеличение продолжительности сдачи обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья форм промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности их сдачи:
- продолжительности сдачи зачёта или экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;
- продолжительности подготовки обучающегося к ответу на зачёте или экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;
- продолжительности выступления обучающегося при защите курсовой работы - не более чем на 15 минут.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и учебным планом по направлению 43.03.02 "Туризм" и профилю подготовки "Технологии и организация туроператорских и турагентских услуг".

Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Направление подготовки: 43.03.02 - Туризм

Профиль подготовки: Технологии и организация туроператорских и турагентских услуг

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очное

Язык обучения: русский

Год начала обучения по образовательной программе: 2016

Основная литература:

1. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг: Уч./Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-16-010163-7, 500 экз.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=473650>

2. Тимохина Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Высшее образование; Гостиничный сервис). (п) ISBN 978-5-8199-0334-6, 500 экз.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=320585>

3. Орловская В.П. Технология и организация предприятия туризма: Учебник / В.П. Орловская; Под общ. ред. проф. Е.И. Богданова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 176 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-006293-8, 700 экз.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=369959>

Дополнительная литература:

1. Экономика предприятия (фирмы): Практикум / Под ред. В.Я. Позднякова, В.М. Прудникова. -2-е изд. - М.: ИНФРА-М, 2010. - 319 с.: 60x90 1/16 + CD ROM. - (ВО). (п) ISBN 978-5-16-003842-1, 1500 экз.

<http://www.znanium.com/bookread.php?book=209533>

2. Шимова О.С. Основы устойчивого туризма: Учебное пособие / О.С. Шимова. - М.: НИЦ ИНФРА-М; Мн.: Нов. знание, 2013. - 190 с.: ил.; 60x88 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (обложка) ISBN 978-5-16-005291-5, 300 экз. <http://znanium.com/bookread2.php?book=406118>

3. Богданов Е.И. Экономика отрасли туризм: Учебник / Е.И. Богданов, Е.С. Богомолова, В.П. Орловская; Под ред. проф. Е.И. Богданова. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 318 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-004712-6, 500 экз.

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=362895>

Перечень информационных технологий, используемых для освоения дисциплины (модуля), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Направление подготовки: 43.03.02 - Туризм

Профиль подготовки: Технологии и организация туроператорских и турагентских услуг

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очное

Язык обучения: русский

Год начала обучения по образовательной программе: 2016

Освоение дисциплины (модуля) предполагает использование следующего программного обеспечения и информационно-справочных систем:

Операционная система Microsoft Windows 7 Профессиональная или Windows XP (Volume License)

Пакет офисного программного обеспечения Microsoft Office 365 или Microsoft Office Professional plus 2010

Браузер Mozilla Firefox

Браузер Google Chrome

Adobe Reader XI или Adobe Acrobat Reader DC

Kaspersky Endpoint Security для Windows

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "ZNANIUM.COM", доступ к которой предоставлен обучающимся. ЭБС "ZNANIUM.COM" содержит произведения крупнейших российских учёных, руководителей государственных органов, преподавателей ведущих вузов страны, высококвалифицированных специалистов в различных сферах бизнеса. Фонд библиотеки сформирован с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, учебно-методические комплексы, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. В настоящее время ЭБС ZNANIUM.COM соответствует всем требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования (ФГОС ВО) нового поколения.