МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное учреждение
высшего профессионального образования
"Казанский (Приволжский) федеральный университет"
Центр бакалавриата Развитие территорий

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной деятельности КФУ

Проф. Таюрский Д.А.

_____ "___" _____20___ г.

подписано электронно-цифровой подписью

Программа дисциплины

Проектирование гостиничных предприятий Б1.В.ОД.5

Направление подготовки: 43.03.03 - Гостиничное дело
Профиль подготовки: Гостиничная деятельность
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очное
Язык обучения: русский

Автор(ы):

Бунаков О.А.

Рецензент(ы):

Фахрутдинова Л.Р.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий(ая) кафедрой: Рубцов В. А.
Протокол заседания кафедры No ___ от "____" _____ 201__г

Учебно-методическая комиссия Института управления, экономики и финансов (центр бакалавриата: развитие территорий):
Протокол заседания УМК No ____ от "____" _____ 201__г

Регистрационный No 948339818

Казань
2018

Содержание

1. Цели освоения дисциплины
2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы
3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины /модуля
4. Структура и содержание дисциплины/ модуля
5. Образовательные технологии, включая интерактивные формы обучения
6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов
7. Литература
8. Интернет-ресурсы
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля согласно утвержденному учебному плану

Программу дисциплины разработал(а)(и) доцент, к.н. Бунаков О.А. кафедра сервиса и туризма Институт управления, экономики и финансов , oleg-bunakov@mail.ru

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины 'Проектирование гостиничных предприятий' являются:

 формирование у студентов комплекса знаний об основах проектирования гостиничных предприятий и их технической эксплуатации;

 изложение теоретических основ проектирования гостиничной деятельности;

 изучение нормативно-технической базы проектирования;

 рассмотрение технических регламентов, а также санитарных норм и правил, функционирующих в сфере гостиничной индустрии.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего профессионального образования

Данная учебная дисциплина включена в раздел " Б1.В.ОД.5 Дисциплины (модули)" основной образовательной программы 43.03.03 Гостиничное дело и относится к обязательным дисциплинам. Осваивается на 2 курсе, 3 семестр.

Дисциплина относится к циклу Б3.Б.7 Профессиональный цикл, базовая часть.

ФГОС 'Гостиничное дело' (бакалавриат) предусматривает изучение дисциплины 'Проектирование гостиничных предприятий' в составе профессионального цикла, базовой его части.

Данный курс находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи с такими учебными курсами как: 'Основы гостеприимства', 'Технологии гостиничной деятельности', 'Организация гостиничного дела', 'Сервисная деятельность', а также с производственной практикой студентов.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания, полученные обучающимися из предшествующих учебных курсов: 'Организация гостиничного дела', 'Технологии гостиничной деятельности', 'Материально-техническая база гостиничных комплексов'.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины /модуля

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
опк-2	способность организовывать работу исполнителей
пк-1	готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей
пк-12	готовность к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования
пк-13	готовность самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя
пк-14	готовность к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности

В результате освоения дисциплины студент:

1. должен знать:

содержание ключевых понятий и категорий предмета ('основные фонды', 'проектирование', 'техническая эксплуатация', 'жилая часть гостиницы', 'технологическое оборудование', 'СНиП', 'инженерное оборудование', 'телекоммуникационные системы');

2. должен уметь:

применять полученные в ходе изучения дисциплины теоретические знания на практике

3. должен владеть:

теоретическими знаниями об основных принципах проектирования гостиничных предприятий и туристических комплексов и их технической эксплуатации;

4. должен демонстрировать способность и готовность:

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

4. Структура и содержание дисциплины/ модуля

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

Форма промежуточного контроля дисциплины экзамен в 3 семестре.

Суммарно по дисциплине можно получить 100 баллов, из них текущая работа оценивается в 50 баллов, итоговая форма контроля - в 50 баллов. Минимальное количество для допуска к зачету 28 баллов.

86 баллов и более - "отлично" (отл.);

71-85 баллов - "хорошо" (хор.);

55-70 баллов - "удовлетворительно" (удов.);

54 балла и менее - "неудовлетворительно" (неуд.).

4.1 Структура и содержание аудиторной работы по дисциплине/ модулю

Тематический план дисциплины/модуля

N	Раздел Дисциплины/ Модуля	Семестр	Неделя семестра	Виды и часы аудиторной работы, их трудоемкость (в часах)			Текущие формы контроля
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
1.	Тема 1. Гостиничный продукт, его виды и особенности. Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения.	3	4	4	4	0	Устный опрос
2.	Тема 2. Организационная структура гостиничных предприятий. Службы и отделы предприятий гостиничного хозяйства.	3	4	4	4	0	Устный опрос

N	Раздел Дисциплины/ Модуля	Семестр	Неделя семестра	Виды и часы аудиторной работы, их трудоемкость (в часах)			Текущие формы контроля
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
3.	Тема 3. Квалификационные требования к персоналу гостиничного предприятия, должностные инструкции.	3	4	4	4	0	Контрольная работа
4.	Тема 4. Характеристика здания гостиницы.	3	4	4	4	0	Письменная работа
5.	Тема 5. Организация управления в гостиничном деле.	3	4	4	4	0	Деловая игра
6.	Тема 6. Нормативно-техническая документация проектирования и строительства.	3	6	6	6	0	Устный опрос
7.	Тема 7. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.	3	6	6	6	0	Контрольная работа
8.	Тема 8. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий.	3	4	4	4	0	Устный опрос
.	Тема . Итоговая форма контроля	3		0	0	0	Экзамен
	Итого			36	36	0	

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Гостиничный продукт, его виды и особенности. Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения.

лекционное занятие (4 часа(ов)):

Гостиница. Номер. Койко-место. Коллективные средства размещения. Специализированные средства размещения. Индивидуальные средства размещения. Гостиничная деятельность. Месторасположение гостиницы. Удобства обслуживания. Уровень сервиса. Имидж гостиницы. Цена. Качество гостиничных услуг. Системы классификаций гостиниц. Типология гостиниц и других средств размещения.

практическое занятие (4 часа(ов)):

ПР ?Определение видов гостиничных предприятий?. ПР ?Определение типов туристских предприятий?.

Тема 2. Организационная структура гостиничных предприятий. Службы и отделы предприятий гостиничного хозяйства.

лекционное занятие (4 часа(ов)):

Гостиничные услуги. Структура гостиничного предприятия. Управляющий гостиницей. Служба приема и регистрации. Административно-хозяйственная (кастелянская) служба. Служба безопасности. Служба управления номерным фондом. Служба бронирования. Служба портье. Служба приема гостей. Служба горничных.

практическое занятие (4 часа(ов)):

ПР ?Анализ организационной структуры конкретной гостиницы города Казани?. ПР ?Разработка схемы состава основных служб конкретной гостиницы города Казани?.

Тема 3. Квалификационные требования к персоналу гостиничного предприятия, должностные инструкции.

лекционное занятие (4 часа(ов)):

Требования к обслуживающему персоналу гостиниц. Порядок работы сотрудников. Права и обязанности клиентов и обслуживающего персонала

практическое занятие (4 часа(ов)):

1. Охарактеризуйте общие требования, предъявляемые к персоналу гостиницы. 2. Какие требования предъявляются к внешнему виду горничных? 3. Каковы требования, предъявляемые к здоровью персонала? 4. В чем состоят обязанности гостя по отношению к средству размещения?

Тема 4. Характеристика здания гостиницы.

лекционное занятие (4 часа(ов)):

Строительство и реконструкция здания гостиницы. Требования к зданиям и сооружениям гостиниц. Фирменный стиль гостиницы. Состав помещений гостиницы. Информационные системы и их использование в гостиничном бизнесе. Компьютерные системы бронирования в индустрии гостеприимства.

практическое занятие (4 часа(ов)):

ПР ?Анализ взаимодействия службы управления номерным фондом и административной службы?

Тема 5. Организация управления в гостиничном деле.

лекционное занятие (4 часа(ов)):

Организационная структура управления гостиницей. Основные модели организации сетевого бизнеса в гостиничном хозяйстве. Гостиничная концепция как форма организации гостиничного бизнеса. Франшизные цепи и их значение в организации гостиничного дела. Международные гостиничные цепи в России.

практическое занятие (4 часа(ов)):

ПР ?Влияние гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничных предприятий?. ПР ?Анализ франчайзинговых компаний в России?.

Тема 6. Нормативно-техническая документация проектирования и строительства.

лекционное занятие (6 часа(ов)):

Виды нормативных документов. Область применения.

практическое занятие (6 часа(ов)):

1. Перечислите виды нормативных документов. 2. Область применения нормативно-технической документации проектирования и строительства. 3. Что обеспечивают требования норм?

Тема 7. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.

лекционное занятие (6 часа(ов)):

Проектные работы. Проект. Состав предпроектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. Требования к зданиям гостиничных предприятий. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия. Объемно-планировочные решения зданий гостиниц. Планировочная организация жилого этажа и номера гостиницы. Особенности проектирования внутреннего пространства жилого номера.

практическое занятие (6 часа(ов)):

1. Охарактеризуйте понятие ?проект?: суть, функции, виды. 2. Что включают предпроектные работы? 3. Каковы принципы проектирования? 4. Перечислите требования к зданиям гостиничных предприятий. 5. Каковы особенности проектирования участка гостиничного предприятия? 6. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. 7. Какова особенность планировочной организации жилого этажа гостиничного предприятия? 8. Охарактеризуйте планировочную организацию номера гостиницы. 9. Перечислите особенности проектирования внутреннего пространства жилого номера.

Тема 8. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий.

лекционное занятие (4 часа(ов)):

Порядок ввода зданий и сооружений в эксплуатацию. Срок службы здания. Система планово-предупредительного ремонта. Конструктивные элементы здания.

практическое занятие (4 часа(ов)):

1. Каков порядок ввода зданий и сооружений гостиничных предприятий в эксплуатацию? 2. Расскажите о сроке службы здания? 3. Что включает система планово-предупредительного ремонта гостиничных зданий? 4. Перечислите и охарактеризуйте конструктивные элементы зданий.

4.3 Структура и содержание самостоятельной работы дисциплины (модуля)

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
1.	Тема 1. Гостиничный продукт, его виды и особенности. Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения.	3	4	подготовка к устному опросу	4	устный опрос
2.	Тема 2. Организационная структура гостиничных предприятий. Службы и отделы предприятий гостиничного хозяйства.	3	4	подготовка к устному опросу	4	устный опрос
3.	Тема 3. Квалификационные требования к персоналу гостиничного предприятия, должностные инструкции.	3	4	подготовка к контрольной работе	4	контрольная работа
4.	Тема 4. Характеристика здания гостиницы.	3	4	подготовка к письменной работе	4	письменная работа
5.	Тема 5. Организация управления в гостиничном деле.	3	4	подготовка к деловой игре	4	деловая игра

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
6.	Тема 6. Нормативно-техническая документация проектирования и строительства.	3	6	подготовка к устному опросу	6	устный опрос
7.	Тема 7. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.	3	6	подготовка к контрольной работе	6	контрольная работа
8.	Тема 8. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий.	3	4	подготовка к устному опросу	4	устный опрос
	Итого				36	

5. Образовательные технологии, включая интерактивные формы обучения

В процессе преподавания дисциплины 'Проектирование гостиничных предприятий' применяются следующие виды образовательных технологий:

- традиционные (информационная лекция, семинар, практическое занятие);

- проблемного обучения (проблемная лекция, практическое занятие в форме практикума);

- интерактивные (лекции 'обратной связи' - лекция-провокация (изложение материала с заранее запланированными ошибками), лекция-беседа, лекция-дискуссия, семинары-дискуссии, семинары-беседы).

Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях

В соответствии с целями рабочей учебной программы, особенностью контингента обучающихся и содержанием дисциплины количество занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет 28 часов - это составляет 50% аудиторных занятий.

В соответствии с требованиями ФГОС ВПО по направлению подготовки Гостиничное дело предусмотрена реализация подхода, который предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков бакалавров.

6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Тема 1. Гостиничный продукт, его виды и особенности. Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения.

устный опрос , примерные вопросы:

Эволюция гостиничного хозяйства. Классификация отелей в зависимости от цели путешествия и их характеристика. Особенности гостиничных услуг. Факторы, влияющие на заполняемость гостиницы. Классификация гостиниц в зависимости от различных показателей. Характеристика средств размещения категории ?без звезд?. Характеристика средств размещения категории ?1 звезда?. Характеристика средств размещения категории ?2 звезды?. Характеристика средств размещения категории ?3 звезды?. Характеристика средств размещения категории ?4 звезды?. Характеристика средств размещения категории ?5 звезд?. Наиболее известные системы классификации отелей по уровню комфорта в мире.

Тема 2. Организационная структура гостиничных предприятий. Службы и отделы предприятий гостиничного хозяйства.

устный опрос , примерные вопросы:

Технология обслуживания клиентов отелей. Клиент и его требования. Обслуживание VIP-иCIP-клиентов. Особенности работы в сфере гостиничного сервиса. Общие правила общения персонала с клиентами. Требования к персоналу гостиниц. 7. Классификация служб в гостиничном хозяйстве, требования к работникам. 8. Служба бронирования: характеристика, функции. 9. Служба обслуживания: характеристика, функции. 10. Служба приема, размещения и расчетная часть: характеристика, функции. 11. Служба эксплуатации номерного фонда: характеристика, функции. 12. Административная служба: характеристика, функции. 13. Финансовая служба: характеристика, функции. 14. Коммерческая служба: характеристика, функции. 15. Служба безопасности: характеристика, функции. 16. Служба питания: характеристика, функции. 17. Техническая (инженерная) служба: характеристика, функции.

Тема 3. Квалификационные требования к персоналу гостиничного предприятия, должностные инструкции.

контрольная работа , примерные вопросы:

Охарактеризуйте общие требования, предъявляемые к персоналу гостиницы. 2. Какие требования предъявляются к внешнему виду горничных? 3. Каковы требования, предъявляемые к здоровью персонала? 4. В чем состоят обязанности гостя по отношению к средству размещения?

Тема 4. Характеристика здания гостиницы.

письменная работа , примерные вопросы:

Что включается в инвестиционный цикл создания гостиницы? 2. Назовите основные принципы, принимаемые во внимание при строительстве гостиницы. 3. Какие требования предъявляются к гостиничному зданию? 4. Каким требованиям должна соответствовать вывеска и подъезд к гостиничному зданию? 5. Что такое фирменный стиль гостиничного предприятия? Каковы критерии его разработки? 6. Что включают горизонтальные коммуникации в жилых помещениях гостиницы? 7. Каким образом рассчитывается коэффициент использования пропускной способности гостиницы? 8. Как рассчитывается загрузка номерного фонда? 9. Какие службы входят в состав жизнеобеспечения гостиниц? 10. Каковы стандартные нормы отдельных зон гостиничного номера? 11. Какие элементы включены в состав слаботочного хозяйства гостиницы? 12. Каковы меры противопожарной безопасности? 13. В чем состоит роль информационных систем и их использования в гостиничном бизнесе? 14. Каковы, на Ваш взгляд, перспективы компьютерного бронирования гостиничных мест через систему Интернет? 15. Как рассчитывается загруженность гостиничного номера?

Тема 5. Организация управления в гостиничном деле.

деловая игра , примерные вопросы:

Влияние гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничных предприятий. Анализ франчайзинговых компаний в России.

Тема 6. Нормативно-техническая документация проектирования и строительства.

устный опрос , примерные вопросы:

Правила предоставления гостиничных услуг в РФ (от 25.04.1997г. ◆ 490 в редакции 2000 г.). Международные гостиничные правила (от 02.11.1982 г.) Франкфуртская таблица по снижению цен на гостиничные услуги. Стандартизация и сертификация гостиничного хозяйства. Порядок сертификации гостиничных услуг. Лицензирование средств размещения в РФ.

Тема 7. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.

контрольная работа , примерные вопросы:

Планировка номеров. Общая характеристика служебных помещений в отеле. Внутригостиничные коммуникации в отеле. Общественные помещения в отеле. Помещения культурно-массового, спортивно-оздоровительного назначения и организация их работы. Помещения бытового обслуживания и организация их работы.

Тема 8. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий.

устный опрос , примерные вопросы:

Каков порядок ввода зданий и сооружений гостиничных предприятий в эксплуатацию? 2. Расскажите о сроке службы здания? 3. Что включает система планово-предупредительного ремонта гостиничных зданий? 4. Перечислите и охарактеризуйте конструктивные элементы зданий.

Тема . Итоговая форма контроля

Примерные вопросы к экзамену:

Вопросы для подготовки к экзамену

Классификация отелей в зависимости от цели путешествия и их характеристика.

Особенности гостиничных услуг.

Факторы, влияющие на заполняемость гостиницы.

Архитектурные и технические решения отелей.

Коллективные средства размещения. Общие требования к ним.

Специализированные средства размещения. Общие требования к ним.

Индивидуальные средства размещения. Общие требования к ним.

Требования безопасности, предъявляемые к средствам размещения.

Классификация гостиниц в зависимости от различных показателей.

Характеристика средств размещения категории "без звезд".

Характеристика средств размещения категории "1 звезда".

Характеристика средств размещения категории "2 звезды".

Характеристика средств размещения категории "3 звезды".

Характеристика средств размещения категории "4 звезды".

Характеристика средств размещения категории "5 звезд".

Наиболее известные системы классификации отелей по уровню комфорта в мире.

Технология обслуживания клиентов отелей.

Клиент и его требования.

Обслуживание VIP- иCIP-клиентов.

Особенности работы в сфере гостиничного сервиса.

Общие правила общения персонала с клиентами.

Требования к персоналу гостиниц.

Категории номеров и их характеристика.

Планировка номеров.

Общая характеристика служебных помещений в отеле.

Внутригостиничные коммуникации в отеле.

Общественные помещения в отеле.

Помещения культурно-массового, спортивно-оздоровительного назначения и организация их работы.

Помещения бытового обслуживания и организация их работы.

Классификация служб в гостиничном хозяйстве, требования к работникам.

Служба бронирования: характеристика, функции.

Служба обслуживания: характеристика, функции.

Служба приема, размещения и расчетная часть: характеристика, функции.

Служба эксплуатации номерного фонда: характеристика, функции.

Административная служба: характеристика, функции.

Финансовая служба: характеристика, функции.

Коммерческая служба: характеристика, функции.

Служба безопасности: характеристика, функции.

Служба питания: характеристика, функции.

Техническая (инженерная) служба: характеристика, функции.

Правила предоставления гостиничных услуг в РФ (от 25.04.1997г. ◆ 490 в редакции 2000 г.).

Международные гостиничные правила (от 02.11.1982 г.)

Франкфуртская таблица по снижению цен на гостиничные услуги.

Стандартизация и сертификация гостиничного хозяйства.

Порядок сертификации гостиничных услуг.

Лицензирование средств размещения в РФ.

Что входит в понятие "проектирование здания"?

Кто участвует в создании зданий гостиничных комплексов?

Назовите принципы проектирования гостиничных предприятий.

Что подразумевают строительные нормы и правила?

Дайте характеристику каждому этапу проектирования.

Чем отличается типовой проект от индивидуального?

Что такое генеральный план?

Назовите и сравните возможные системы застроек гостиничных предприятий.

Какие схемы применяются при проектировании жилых этажей гостиницы?

Какие помещения составляют общественную часть гостиничных комплексов различного назначения?

Какие композиционные планировки возможны при проектировании общественной части гостиницы?

Как происходит ввод здания гостиницы в эксплуатацию?

Назовите функции каждой комиссии, принимающей здание в эксплуатацию.

Что такое "долговечность"?

Что такое нормативный усредненный срок службы здания?

Сравните нормативный и фактический сроки службы здания.

Что такое физический износ здания?

Что оказывает влияние на физический износ здания?

Что влияет на моральный износ здания?

Назовите основные задачи правильной эксплуатации основных фондов туристских учреждений.

Из каких составных частей состоит система планово-предупредительного ремонта?

Какие осмотры входят в систему планово-предупредительного ремонта?

Сравните текущий и капитальный ремонт.

Дайте характеристику каждого вида ремонта.

Какие конструктивные элементы составляют здание?

Сроки службы каких конструктивных элементов совпадают со сроком службы здания?

Какие требования предъявляются к эксплуатации фундамента?

Какие дефекты могут быть обнаружены при осмотре стен и перекрытий?

Из каких составных частей состоит крыша? Каким требованиям они должны соответствовать?

В каких инженерных системах используется теплота? Какие системы теплоснабжения используются в гостиницах?

Каково значение системы отопления? Перечислите виды систем отопления, дайте краткую характеристику каждой из них.

Какие требования предъявляются к эксплуатации систем отопления?

На какие нужды используется вода в гостиницах? Из каких элементов состоит внутренний водопровод системы холодного водоснабжения?

Опишите виды и оборудование систем горячего водоснабжения.

Каково назначение и оборудование системы внутренней канализации, и какие требования предъявляются к ее эксплуатации?

Дайте определение понятий "вентиляция" и "кондиционирование воздуха". В чем сущность естественной и механической вентиляции? Назовите их виды и используемое оборудование.

Какое оборудование используется для кондиционирования воздуха? В чем достоинства оборудования сплит-систем?

Какие неполадки возможны в системах вентиляции и кондиционирования воздуха, и каковы способы их устранения?

Дайте характеристику внутренней электрической сети гостиницы и ее элементам.

Какие виды электрического освещения (лампы и светильники) используются в гостиницах?

Каковы правила эксплуатации электрических сетей, светильников и электрооборудования?

Какая система удаления мусора используется в гостиницах?

Какими телекоммуникационными системами оснащены современные гостиницы и каково их назначение?

Расскажите о видах телефонных сетей гостиниц и их возможностях.

Какое оборудование включает в себя локальная компьютерная сеть гостиницы? Каково его назначение и характеристика программного обеспечения?

Какова схема комплекса полной автоматизации деятельности гостиницы?

В чем сущность комплексной системы обеспечения безопасности в гостиницах, и из каких элементов она состоит?

Каким комплексом оборудования должны быть оснащены конференц-залы гостиниц?

Опишите оборудование рабочих мест в службе приема и размещения гостиницы и правила его эксплуатации.

7.1. Основная литература:

Индустрия туризма: перевозки, Биржаков, Михаил Борисович;Никифоров, Валерий Иванович, 2007г.

Менеджмент в сфере услуг: туризм и гостиничное дело, Зайцева, Наталия Александровна, 2013г.

1 Индустрия туризма: перевозки Биржаков, Михаил Борисович;Никифоров, Валерий Иванович 2007

2 Менеджмент в сфере услуг: туризм и гостиничное дело Зайцева, Наталия Александровна 2013

7.2. Дополнительная литература:

Экономика гостиничного предприятия: Учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можаева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 320 с http://znanium.com/bookread2.php?book=406086

Маркетинг гостиничного предприятия. Практикум/Л.В.Баумгартен - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 216 с http://znanium.com/bookread2.php?book=502143

7.3. Интернет-ресурсы:

Государственный комитет по туризму Республики Татарстан - tourism.tatarstan.ru

отзывы об отелях - tophotels.ru

турсайт Казани - gokazan.ru

Федеральное агентство по туризму - russiatourism.ru

ЭБС Знаниум - znanium.com

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)

Освоение дисциплины "Проектирование гостиничных предприятий" предполагает использование следующего материально-технического обеспечения:

Мультимедийная аудитория, вместимостью более 60 человек. Мультимедийная аудитория состоит из интегрированных инженерных систем с единой системой управления, оснащенная современными средствами воспроизведения и визуализации любой видео и аудио информации, получения и передачи электронных документов. Типовая комплектация мультимедийной аудитории состоит из: мультимедийного проектора, автоматизированного проекционного экрана, акустической системы, а также интерактивной трибуны преподавателя, включающей тач-скрин монитор с диагональю не менее 22 дюймов, персональный компьютер (с техническими характеристиками не ниже Intel Core i3-2100, DDR3 4096Mb, 500Gb), конференц-микрофон, беспроводной микрофон, блок управления оборудованием, интерфейсы подключения: USB,audio, HDMI. Интерактивная трибуна преподавателя является ключевым элементом управления, объединяющим все устройства в единую систему, и служит полноценным рабочим местом преподавателя. Преподаватель имеет возможность легко управлять всей системой, не отходя от трибуны, что позволяет проводить лекции, практические занятия, презентации, вебинары, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения, в том числе с использованием в процессе обучения всех корпоративных ресурсов. Мультимедийная аудитория также оснащена широкополосным доступом в сеть интернет. Компьютерное оборудованием имеет соответствующее лицензионное программное обеспечение.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "ZNANIUM.COM", доступ к которой предоставлен студентам. 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, УМК, 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 профессионального образования (ФГОС ВПО) нового поколения.

мультимедийная аудитория

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО и учебным планом по направлению 43.03.03 "Гостиничное дело" и профилю подготовки Гостиничная деятельность .

Автор(ы):
Бунаков О.А. _____
"__" _____ 201 __ г.

Рецензент(ы):
Фахрутдинова Л.Р. _____
"__" _____ 201 __ г.