

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
"Казанский (Приволжский) федеральный университет"
Центр заочного и дистанционного обучения



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной деятельности КФУ

Проф. Таюрский Д.А.



_____ 20__ г.

подписано электронно-цифровой подписью

Программа дисциплины

География предприятий гостиничного сервиса Б1.В.ДВ.5

Направление подготовки: 43.03.03 - Гостиничное дело

Профиль подготовки: Гостиничная деятельность

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: на базе СПО

Язык обучения: русский

Автор(ы):

Шабалина С.А.

Рецензент(ы):

Рубцов В.А.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий(ая) кафедрой: Рубцов В. А.

Протокол заседания кафедры No ____ от " ____ " _____ 201__ г

Учебно-методическая комиссия Института управления, экономики и финансов (центр заочного и дистанционного обучения):

Протокол заседания УМК No ____ от " ____ " _____ 201__ г

Регистрационный No 954939418

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. Шабалина С.А. кафедра сервиса и туризма Институт управления, экономики и финансов , Svetlana.Shabalina@kpfu.ru

1. Цели освоения дисциплины

обучение организации гостиничного дела в мировых гостиничных сетях, и знакомство с основными моделями управления и актуальными проблемам гостиничного дела.

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

Данная учебная дисциплина включена в раздел " Б1.В.ДВ.5 Дисциплины (модули)" основной образовательной программы 43.03.03 Гостиничное дело и относится к дисциплинам по выбору. Осваивается на 3 курсе, 6 семестр.

Программа обеспечивает общую базу теоретических знаний в управлении и экономике гостиничного предприятия, что, в свою очередь, дает возможность при дальнейшем обучении моделировать и формировать представления о различных теориях управления и маркетинга и проходить практику по организации гостиничного сервиса. Курсы менеджмента, делового иностранного языка, психологии общения, маркетинга, экономики, предпринимательства и различные связанные с гостиничным сервисом курсы формируют основу для дальнейшего профессионального образования.

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

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК-2 (общекультурные компетенции)	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
ОК-5 (общекультурные компетенции)	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-8 (общекультурные компетенции)	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОПК-1 (профессиональные компетенции)	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта
ОПК-2 (профессиональные компетенции)	способностью организовывать работу исполнителей
ПК-4 (профессиональные компетенции)	готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ПК-5 (профессиональные компетенции)	способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
ПК-7 (профессиональные компетенции)	готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем

В результате освоения дисциплины студент:

1. должен знать:

базовые направления развития мировой и национальной гостиничной индустрии;
альтернативные средства размещения;
организационно-структурное строение гостиничного предприятия;
классификацию и виды помещений и их влияние на уровень обслуживания;
основные коммуникационные связи подразделений и отделов.

2. должен уметь:

применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;
определять помещения и различать их функциональное предназначение;
разбираться в классификации гостиничных предприятий.

3. должен владеть:

навыками применения нормативно-правовой базы к практическим ситуациям;
навыками оценки категоричности гостиничного предприятия;
навыками построения организационной структуры гостиничного предприятия;
способами организации производства

4. Структура и содержание дисциплины/ модуля

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

Форма промежуточного контроля дисциплины зачет в 6 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. Законодательная основа классификации средств размещения. Типология гостиниц. Международные системы классификации	6		1	1	0	Устный опрос
2.	Тема 2. Организационно-управленческие структуры гостиничных предприятий, комплексов и корпораций.	6		1	2	0	Устный опрос
3.	Тема 3. Классификация помещений гостиничного предприятия и их функциональное предназначение. Параметры помещений и их влияние на категорийность	6		2	2	0	Контрольная работа
4.	Тема 4. Международные и русские общественные организации, их функции и роль в развитии гостеприимства	6		1	1	0	Презентация
5.	Тема 5. Маркетинговая деятельность организаций индустрии гостеприимства	6		1	2	0	Контрольная работа
6.	Тема 6. Проблемы совершенствования качества гостиничных услуг	6		1	1	0	Презентация
7.	Тема 7. Современные методы управления гостиничными предприятиями на примере Казани	6		1	1	0	Презентация

N	Раздел Дисциплины/ Модуля	Семестр	Неделя семестра	Виды и часы аудиторной работы, их трудоемкость (в часах)			Текущие формы контроля
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
	Тема . Итоговая форма контроля	6		0	0	0	Зачет
	Итого			8	10	0	

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Законодательная основа классификации средств размещения. Типология гостиниц. Международные системы классификации

лекционное занятие (1 часа(ов)):

Современная нормативно-регулирующая документация, типология гостиниц и других средств размещения, другие системы классификации в гостиничном бизнесе, разработки

практическое занятие (1 часа(ов)):

Международные гостиничные правила. ФЗ ?О защите прав потребителей? ФЗ ?Об основах туристской деятельности в РФ? Правила предоставления гостиничных услуг в РФ. Положения о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения.

Тема 2. Организационно-управленческие структуры гостиничных предприятий, комплексов и корпораций.

лекционное занятие (1 часа(ов)):

Организационно-управленческие структуры гостиниц, их составление и корректировка

практическое занятие (2 часа(ов)):

Выявить назначение и структуру службы бронирования. Выявить назначение и структуру службы обслуживания. Выявить назначение и структуру службы приёма и размещения. Выявить назначение и структуру службы эксплуатации номерного фонда. Выявить назначение и структуру службы безопасности

Тема 3. Классификация помещений гостиничного предприятия и их функциональное предназначение. Параметры помещений и их влияние на категоричность

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Необходимая нормативно-регулирующая документация, влияние размеров и количества помещений на категорию гостиницы и на характер организации обслуживания, определение уровня комфорта по набору и компоновке оборудования

практическое занятие (2 часа(ов)):

Классификация гостиниц в США. Классификация гостиниц во Франции Классификация гостиниц в Греции Классификация гостиниц в России

Тема 4. Международные и российские общественные организации, их функции и роль в развитии гостеприимства

лекционное занятие (1 часа(ов)):

Глобализация экономики и выбор новых организационных форм управления организациями индустрии гостеприимства. Гостиничные консорциумы. Гостиничные сети. Франчайзинг в гостиничном бизнесе

практическое занятие (1 часа(ов)):

Кодекс отношений между гостиницами и турагенствами Всемирной федерации ассоциаций турагенств (УФТАА) и Международной гостиничной ассоциации (МГА). Соглашение и стандартный контракт между отелем и перевозчиком. Стандартные правила размещения (извлечения).

Тема 5. Маркетинговая деятельность организаций индустрии гостеприимства

лекционное занятие (1 часа(ов)):

Специфика и комплексный характер маркетинга в индустрии гостеприимства. Рекламная деятельность в организациях индустрии гостеприимства. Стимулирование сбыта туристского продукта или услуг в организациях индустрии гостеприимства

практическое занятие (2 часа(ов)):

Внутренний маркетинг, как основа производства высококачественных потребительских ценностей. Управление персоналом гостиницы ? правила формирования команды. Планирование трудовых ресурсов, рекрутинг и отбор кадров в гостиницу. Методика обучения трудового коллектива специфическим особенностям гостиничного предприятия в предоставлении услуг гостеприимства. Использование трудовых ресурсов. Вознаграждение сотрудников. Понятие мотивации.

Тема 6. Проблемы совершенствования качества гостиничных услуг

лекционное занятие (1 часа(ов)):

Восприятие качества и восприятие ценности. Качество как процесс. Особенности управления качеством услуг. Качество и корпоративная культура. Контроль качества и постановка целей качества в маркетинговом плане. Разработка программы контроля качества

практическое занятие (1 часа(ов)):

Назовите критерии качества услуги. Модель расхождений качества услуги. Достижение качества. Этические дилеммы гостинично-ресторанных предприятий. Бизнес и социальная ответственность

Тема 7. Современные методы управления гостиничными предприятиями на примере Казани

лекционное занятие (1 часа(ов)):

Основополагающие принципы программы ?Качественного обслуживания? западной модели управления

практическое занятие (1 часа(ов)):

Характеристика систем управления гостиничных предприятий г.Казани : AMAKS Hotels & Resorts, AZIMUT Hotels , Cronwell Hotels & Resorts, Marton Hotels , Гостиничный комплекс Корстон, Гостиничный комплекс Ривьера, Гостиничная сеть Регина

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. Законодательная основа классификации средств размещения. Типология гостиниц. Международные системы классификации	6		подготовка к устному опросу	20	Устный опрос
2.	Тема 2. Организационно-управленческие структуры гостиничных предприятий, комплексов и корпораций.	6		подготовка к устному опросу	16	Устный опрос

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
3.	Тема 3. Классификация помещений гостиничного предприятия и их функциональное предназначение. Параметры помещений и их влияние на категоричность	6		подготовка к контрольной работе	18	Контрольная работа
4.	Тема 4. Международные и российские общественные организации, их функции и роль в развитии гостеприимства	6		подготовка к презентации	16	Презентация
5.	Тема 5. Маркетинговая деятельность организаций индустрии гостеприимства	6		подготовка к контрольной работе	16	Контрольная работа
6.	Тема 6. Проблемы совершенствования качества гостиничных услуг	6		подготовка к презентации	18	Презентация
7.	Тема 7. Современные методы управления гостиничными предприятиями на примере Казани	6		подготовка к презентации	18	Презентация
	Итого				122	

5. Образовательные технологии, включая интерактивные формы обучения

Освоение курса предполагает использование как традиционных, так и инновационных образовательных технологий. 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 активных форм проведения занятий, таких как деловые игры, выступление студентов в роли экспертов.

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

Тема 1. Законодательная основа классификации средств размещения. Типология гостиниц. Международные системы классификации

Устный опрос , примерные вопросы:

1. Международные гостиничные правила. 2. ФЗ ?О защите прав потребителей? 3. ФЗ ?Об основах туристской деятельности в РФ? 4. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ. 5. Положения о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения 6. Система классификации гостиниц США 7. Система классификации гостиниц Великобритании 8. Система классификации гостиниц Греции 9. Система классификации гостиниц Японии 10. Система классификации гостиниц России

Тема 2. Организационно-управленческие структуры гостиничных предприятий, комплексов и корпораций.

Устный опрос , примерные вопросы:

1. Назовите типы организационных структур гостиничного предприятия? 2. Назовите правила формирования и построения иерархии подчинённости? 3. Дайте определение линейной организационной структуры управления? 4. Дайте определение функциональной организационной структуры управления? 5. Дайте определение штабной структуры управления? 6. Выявить назначение и структуру службы бронирования. 7. Выявить назначение и структуру службы обслуживания. 8. Выявить назначение и структуру службы приёма и размещения. 9. Выявить назначение и структуру службы эксплуатации номерного фонда. 10. Выявить назначение и структуру службы безопасности. 11. Основные функции департаментов гостиничного комплекса. 12. Технологический цикл обслуживания гостей. 13. Генеральный менеджер и его роль в деятельности гостиничного комплекса.

Тема 3. Классификация помещений гостиничного предприятия и их функциональное предназначение. Параметры помещений и их влияние на категоричность

Контрольная работа , примерные вопросы:

1. Назовите современные тенденции развития индустрии гостеприимства? 2. Дайте общую классификацию гостиничных комплексов? 3. Дайте характеристику уровня комфорта? 4. Независимая экспертиза ? определение, функциональное назначение? 5. Назовите классификация отелей по типам.? 6. Функциональное назначение гостиничного предприятия? 7. Отели и мотели на автостраде. 8. Казино-отели. 9. Отели с полным диапазоном обслуживания. 10. Категории полносервисных отелей. Экономичные и бюджетные гостиницы. 11. Отели длительного обслуживания гостей.

Тема 4. Международные и российские общественные организации, их функции и роль в развитии гостеприимства

Презентация , примерные вопросы:

1. Гостиничные сети как ТНК мира. 2. Гостиничный консорциум 3. Бест весерн 4. Romantic hotels 5 Бест истерн хотелс Россия 6. Leading hotels of the world 7. Small luxury hotels of the world 8. Relais & Chateaux 9. Хилтон групп 10. Риксос групп

Тема 5. Маркетинговая деятельность организаций индустрии гостеприимства

Контрольная работа , примерные вопросы:

1. Внутренний маркетинг, как основа производства высококачественных потребительских ценностей. 2. Управление персоналом ? правила формирования команды. 3. Планирование трудовых ресурсов, рекрутинг и отбор. 4. Методика обучения трудового коллектива специфическим особенностям компании, специализирующейся на производстве услуг гостеприимства. 5. Использование трудовых ресурсов. Вознаграждение сотрудников. Понятие мотивации. 6. Назовите основные принципы разработки стандартов обслуживания. 7. Назовите правила составления тренинговых программ. 8. Охарактеризуйте систему ценностей гостиничногоресторанных компаний. 9. Стимулы эффективного труда. 10. Карьера и гостиничный бизнес. 11. Роль корпоративной культуры в системе стимулирования труда. 12. Новые задачи в сфере управления трудовыми ресурсами. Лидерство ? определение и характеристики.

Тема 6. Проблемы совершенствования качества гостиничных услуг

Презентация , примерные вопросы:

1. Способы продвижение на рынок гостиничных услуг и программ обслуживания (на примере конкретных отелей)
2. Использование информационных технологий в гостиничном сервисе
3. Особенности организации деятельности мини-отелей
4. Организация гостиничного обслуживания в отелях
- 5 *(4*, 3*, 2*, 1*) 5. Особенности организации деятельности мини-отелей
6. Современные тенденции в структуре и организации деятельности отелей
7. Качество предоставления услуг в отеле как фактор конкурентного преимущества
8. Гостинично-ресторанная деятельность и перспективы ее развития в Российской Федерации.
9. Требования государственных стандартов к предприятиям индустрии гостеприимства в РФ
10. Влияние процесса глобализации на индустрию гостеприимства и гостиничный бизнес
11. Индустрия размещения Италии (Великобритании, Франции, Греции, Австралии, Египта, Чехии, Турции и т.д.)
12. Организация предоставления основных и дополнительных услуг в гостиницах разного уровня комфорта

Тема 7. Современные методы управления гостиничными предприятиями на примере Казани

Презентация , примерные вопросы:

Методы управления в AMAKS Hotels & Resorts
Методы управления в AZIMUT Hotels
Методы управления в Cronwell Hotels & Resorts
Методы управления в Marton Hotels
Методы управления в Гостиничный комплекс ?Славянка?
Методы управления в Heliopark Group
Методы управления в Регина
Методы управления в Хилтон дабл трии
Методы управления в Парк Инн Казань
Методы управления в Лучано

Тема . Итоговая форма контроля

Примерные вопросы к зачету:

1. Основные направления деятельности сферы предоставления услуг.
2. Определение и составляющие туризма.
3. Факторы классификации туризма и его характеристики. Условия расширения туристической деятельности.
4. Сферы современного туризма. Место индустрии гостеприимства в туристическом бизнесе.
5. Международный туризм - анализ деятельности. Отличительные особенности предприятий данного профиля в РФ.
6. Отличительные характеристики услуги и её свойства.
7. Индустрия гостеприимства - определение, сфера деятельности.
8. Определения гостиничной деятельности, гостиницы, гостиничного номера, гостиничного места.
9. Основные признаки гостиничного комплекса.
10. Стандарты гостиничного комплекса - определение, методика составления.
11. Отличительные признаки построения управленческой системы в организациях гостиничного хозяйства РФ.
12. Гостиничный бизнес - классификация и перспективы развития.
13. Характеристики уровня комфорта.
14. Определения и общие характеристики отелей различных типов.
15. Зависимые и независимые гостиницы - определение, принципы управления.
16. Назовите природу оказания услуг. Оцените оказание услуг с позиции различных перспектив.
17. Назовите элементы оказания услуг. Роль различных показателей в процессе оказания услуг.
18. Определение гостиничной деятельности. Определение гостиницы. Определение номера, гостиничного места.
19. Основные признаки гостиничного комплекса.
20. Всемирная туристская организация - основные положения и определения.
21. Международные гостиничные цепи. Малые независимые гостиницы. Отличительные свойства зависимых и независимых

предприятий.

22. Проанализируйте Кодекс отношений между гостиницами и турагенствами Всемирной федерации ассоциаций турагенств (УФТАА) и Международной гостиничной ассоциации (МГА).

23. Соглашение и стандартный контракт между отелем и перевозчиком. Стандартные правила размещения (извлечения).

24. Назовите особенности транзитных гостиниц?

25. Дайте определение целевым гостиничным комплексам?

26. Центральные гостиницы. Курортные гостиницы. Гостиницы при аэропортах. Их назначение?

7.1. Основная литература:

1. Инновации в туризме : учеб. пособие для студ. вузов / В. С. Новиков .- 2-е изд., испр. и доп. - М. : Академия, 2008 . - 208 с. - (Высшее профессиональное образование) .- Словарь терминов .- ISBN 978-5-7695-4925-0 : p.217.80.

2. Профессиональное и деловое общение в сфере туризма : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 100103 'Социально-культурный сервис и туризм' / Т. И. Власова, А. П. Шарухин, М. М. Данилова .- 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2008 .- 255, [1] с. : ил., табл. ; 22 .- (Высшее профессиональное образование, Туризм) (Учебное пособие) .- Библиогр.: с. 249-253 .- ISBN 978-5-7695-5758-3 ((в пер.)) , 2500.

3. Информационные технологии управления в туризме : учеб. пособие для студ. вузов / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова .- 3-е изд., стер. – М. : КНОРУС, 2009 .- 104 с. – ISBN 978-5-390-00104-2 : p.84.00.

4. Международный туризм : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 230500 'Социально-культурный сервис и туризм', 012500 'География', 061100 'Менеджмент организации', 060800 'Экономика и управление на предприятии (по отраслям)' / В. Ю. Воскресенский .- 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2008 .- 462 с. : ил., табл. ; 22 .- Библиогр.: с. 419-423 (114 назв.) .- ISBN 978-5-238-01456-2 ((в пер.)) , 3000.

5. Введение в технологию туризма: учеб.-метод. пособие/ Л.И. Егоренков. - М.: Финансы и статистика, 2014. - 304 с.: ил. - ISBN 978-5-279-03325-6.

<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785279033256.html>

6. 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>

7.2. Дополнительная литература:

1.Осьмова М.Н. Глобальные вызовы устойчивому развитию мировой экономики: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Осьмова М.Н., Клавдиенко В.П., Глущенко Г.И. - М.:МГУ имени М.В. Ломоносова, 2015. - 120с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=672911>

2.Ермошина Г.П. Региональная экономика: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Ермошина Г.П.; Под ред. Поздняков В.Я. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 576 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=554623>

3.Могзоев А.М. Мировая экономика и международные экономические отношения: [Электронный ресурс] Учебник / Могзоев А.М. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 228 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=541968>

7.3. Интернет-ресурсы:

Новости гостиничного бизнеса - <http://hotelier.pro>

Официальный сайт Федерального агентства по туризму - www.russiatourism.ru

сайт Всемирной туристской организации - <http://media.unwto.org/ru>

Сайт ЮНЕСКО - <https://ru.unesco.org>

сайты мировых гостиниц - <https://www.booking.com>

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)

Освоение дисциплины "География предприятий гостиничного сервиса" 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 оборудование 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.

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.

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):

Шабалина С.А. _____

"__" _____ 201__ г.

Рецензент(ы):

Рубцов В.А. _____

"__" _____ 201__ г.