

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



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной деятельности КФУ

Проф. Таюрский Д.А.


КАЗАНСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЦЕНТР ЗАОЧНОГО И ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ
ОБРАЗОВАНИЯ
(ДО КФУ)

_____ 20__ г.

подписано электронно-цифровой подписью

Программа дисциплины

Экономика гостиничного предприятия БЗ.Б.8

Направление подготовки: 101100.62 - Гостиничное дело

Профиль подготовки: не предусмотрено

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: на базе СПО

Язык обучения: русский

Автор(ы):

Биктимиров Н.М.

Рецензент(ы):

Галимов Ш.Ш.

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 95498618

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. (доцент) Биктимиров Н.М. кафедра сервиса и туризма Институт управления, экономики и финансов , NMBiktimirov@kpfu.ru

1. Цели освоения дисциплины

- 1.ознакомить студентов с основными принципами и методами организации и управления предприятием гостиничной индустрии и приобретение практических навыков, необходимых для успешного введения бизнеса в сложных современных условиях;
- 2.сформировать представления у студентов о типах и видах гостиничных предприятий функционирующих на рынке, об организационной структуре гостиничного предприятия,
- 3.научить применять полученные знания в сфере организации гостиничного дела для решения задач профессиональной деятельности.

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

Данная учебная дисциплина включена в раздел " Б3.Б.8 Профессиональный" основной образовательной программы 101100.62 Гостиничное дело и относится к базовой (общепрофессиональной) части. Осваивается на 3 курсе, 5, 6 семестры.

Данная учебная дисциплина включена в раздел основной образовательной программы и осваивается на 3 курсе во 5 -6 семестрах.

ООП ВПО 'Гостиничное дело' (СПО) предусматривает изучение дисциплины 'Экономика гостиничного предприятия' в составе профессионального цикла.

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

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК-10 (общекультурные компетенции)	способностью анализировать социально-значимые проблемы и процессы, использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач
ОК-11 (общекультурные компетенции)	готовностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования
ПК-5 (профессиональные компетенции)	владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения
ПК-6 (профессиональные компетенции)	готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы

В результате освоения дисциплины студент:

1. должен знать:

содержание ключевых понятий и категорий экономики гостиничного предприятия ('доходы гостиниц', 'расходы гостиниц', 'эффективность деятельности гостиничного предприятия', 'гостиничная услуга', 'гостиница', 'клиент', 'потребитель', 'исполнитель', 'обслуживание', 'гостиничный консорциум', 'интегрированные гостиничные цепи', 'мотель', 'Youth Hostel', 'фирменный стиль', 'франчайзинг' и т.д.).

2. должен уметь:

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

3. 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 по основам экономики гостиничного предприятия на практике, а также способность и готовность к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства

4. должен демонстрировать способность и готовность:

разбираться в основах экономической жизни гостиничного предприятия

4. Структура и содержание дисциплины/ модуля

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

Форма промежуточного контроля дисциплины отсутствует в 5 семестре; 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	

	Тема 1. Тема 1. Введение в курс 1. "Экономка"						
--	---	--	--	--	--	--	--

гостиничного предприятия"

5

1

2

0

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	
2.	Тема 2. Тема 2. Экономические особенности работы гостиниц	5	2	2	0	0	Устный опрос
3.	Тема 3. Тема 3. Затраты предприятий гостиничного хозяйства	5	3	0	0	0	Коллоквиум
4.	Тема 4. Тема 4. Особенности управления в гостиничном деле	5	3	0	0	0	Устный опрос
5.	Тема 5. Тема 5. Финансовая деятельность гостиничного предприятия	6	1	2	2	0	Контрольная работа
6.	Тема 6. Тема 6. Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничного хозяйства	6	2	2	2	0	Реферат
7.	Тема 7. Тема 7. Управление персоналом в гостиничной индустрии	6	3	0	2	0	Письменная работа
8.	Тема 8. Тема 8. Эффективность деятельности гостиничного предприятия	6	3-4	0	4	0	Кейс
	Тема . Итоговая форма контроля	6		0	0	0	Зачет
	Итого			8	10	0	

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Тема 1. Введение в курс "Экономка гостиничного предприятия"

лекционное занятие (2 часа(ов)):

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

Тема 2. Тема 2. Экономические особенности работы гостиниц

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Экономические особенности работы гостиниц различных типов. Мотели: их особенности и функции. Отели вблизи аэропортов. Гостиницы, предлагающие ночлег и завтрак. 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. Затраты предприятий гостиничного хозяйства

Тема 4. Тема 4. Особенности управления в гостиничном деле

Тема 5. Тема 5. Финансовая деятельность гостиничного предприятия

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Определить проблем финансовой деятельности гостиничных услуг в процессе осуществления хозяйственной деятельности

практическое занятие (2 часа(ов)):

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

Тема 6. Тема 6. Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничного хозяйства

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Затратный подход и маркетинговые методы определения цены на гостиничные услуги. 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: Room Service. 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.

практическое занятие (2 часа(ов)):

Деятельность финансовой службы отеля. Функции финансово-экономической службы. Цена и ценообразование гостиничного предприятия. Механизмы ценообразования. Себестоимость производства услуг и нормативная прибыль. Дифференциация цен. Показатели деятельности гостиниц. Составления бюджета гостиницы.

Тема 7. Тема 7. Управление персоналом в гостиничной индустрии

практическое занятие (2 часа(ов)):

Предложение кейс-технологий для раскрытия нестандартных ситуаций в управлении персоналом

Тема 8. Тема 8. Эффективность деятельности гостиничного предприятия

практическое занятие (4 часа(ов)):

Определение эффективности деятельности гостиничного предприятия.

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. Тема 1. Введение в курс "Экономка гостиничного предприятия"	5	1	подготовка к устному опросу	14	устный опрос
2.	Тема 2. Тема 2. Экономические особенности работы гостиниц	5	2	подготовка к устному опросу	16	устный опрос
3.	Тема 3. Тема 3. Затраты предприятий гостиничного хозяйства	5	3	подготовка к коллоквиуму	18	коллоквиум
4.	Тема 4. Тема 4. Особенности управления в гостиничном деле	5	3	подготовка к устному опросу	20	устный опрос
5.	Тема 5. Тема 5. Финансовая деятельность гостиничного предприятия	6	1	подготовка к контрольной работе	14	контрольная работа
6.	Тема 6. Тема 6. Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничного хозяйства	6	2	подготовка к реферату	16	реферат
7.	Тема 7. Тема 7. Управление персоналом в гостиничной индустрии	6	3	подготовка к письменной работе	10	письменная работа
8.	Тема 8. Тема 8. Эффективность гостиничного предприятия	6	3-4		14	кейс
	Итого				122	

5. Образовательные технологии, включая интерактивные формы обучения

Освоение курса 'Экономика гостиничного предприятия' 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 компетентного 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 конкретных 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.

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

Тема 1. Тема 1. Введение в курс "Экономка гостиничного предприятия"

устный опрос , примерные вопросы:

Примерные вопросы для устного опроса: Понятие о гостиничных услугах и гостиницах. Эволюция предприятий гостиничной индустрии. Классификация средств размещения, рекомендуемая ВТО. Классификация гостиниц по уровню комфорта и вместимости номерного фонда. Другие классификации гостиниц. Классификация гостиниц в РФ. Виды гостиничных номеров в РФ.

Тема 2. Тема 2. Экономические особенности работы гостиниц

устный опрос , примерные вопросы:

Примерные вопросы для устного опроса: Транзитные гостиницы. Гостиницы развлекательного и курортного назначения. Отели делового назначения. Гостиницы для временного и постоянного проживания.

Тема 3. Тема 3. Затраты предприятий гостиничного хозяйства

коллоквиум , примерные вопросы:

Назовите основную проблему гостиничного хозяйства в России сегодня. Обоснуйте свой ответ.

Тема 4. Тема 4. Особенности управления в гостиничном деле

устный опрос , примерные вопросы:

Структура управления предприятиями индустрии гостеприимства. Структура гостиничных услуг. Функции управления в гостиничной индустрии. Методы управления предприятием. Стили управления предприятием.

Тема 5. Тема 5. Финансовая деятельность гостиничного предприятия

контрольная работа , примерные вопросы:

Основные показатели финансовой деятельности гостиничного предприятия на примере нескольких гостиниц г.Казани

Тема 6. Тема 6. Цены и ценовая политика на предприятиях гостиничного хозяйства

реферат , примерные темы:

Функции руководителей высшего звена управления (топ-менеджмента). Служба безопасности. Инженерно техническая служба. Служба эксплуатации номерного фонда. Основные функции службы приема и размещения. Бронирование. Заселение гостя в номер и расчеты с проживающими. Консьерж-деск. Особенности службы питания гостиничного комплекса. Банкетная служба гостиницы. Состав и функции коммерческой службы в отеле. Общая характеристика финансовой службы гостиницы.

Тема 7. Тема 7. Управление персоналом в гостиничной индустрии

письменная работа , примерные вопросы:

Кадровая служба гостиничного комплекса. Подбор, оценка и прием персонала на работу

Тема 8. Тема 8. Эффективность деятельности гостиничного предприятия

кейс , примерные вопросы:

Перечислите законодательные акты, регулирующие деятельность гостиниц в РФ. Дайте им краткую характеристику. Разработать ситуацию связанной с законодательными актами.

Тема . Итоговая форма контроля

Примерные вопросы к зачету:

1. Понятие о гостиничных услугах и гостиницах.
2. Эволюция предприятий гостиничной индустрии.
3. Классификация средств размещения, рекомендуемая ВТО.
4. Классификация гостиниц по уровню комфорта и вместимости номерного фонда.
5. Другие классификации гостиниц.
6. Классификация гостиниц в РФ.
7. Виды гостиничных номеров в РФ.
8. Транзитные гостиницы.
9. Гостиницы развлекательного и курортного назначения.
10. Отели делового назначения.
11. Гостиницы для временного и постоянного проживания.
12. Структура управления предприятиями индустрии гостеприимства.
13. Структура гостиничных услуг.
14. Основные службы гостиницы и их назначение.
15. Функции руководителей высшего звена управления (топ-менеджмента).
16. Служба безопасности.
17. Инженерно техническая служба.
18. Служба эксплуатации номерного фонда.
19. Основные функции службы приема и размещения
20. Бронирование.
21. Заселение гостя в номер и расчеты с проживающими.
22. Консьерж-деск.
23. Особенности службы питания гостиничного комплекса.
24. Банкетная служба гостиницы.
25. Состав и функции коммерческой службы в отеле.
26. Общая характеристика финансовой службы гостиницы.
27. Экономическая структура гостиничного предприятия.
28. Показатели деятельности гостиничного предприятия.
29. Кадровая служба гостиничного комплекса.
30. Подбор, оценка и прием персонала на работу.
31. Особенности маркетинга в сфере гостиничного хозяйства.
32. Маркетинговые исследования конкурентов.
33. Определение маркетинговых возможностей предприятия. SWOT-анализ.
34. Сегментация рынка гостиничных услуг.
35. Европейские системы классификации гостиниц.
36. Оригинальные отели.
37. Состояние и проблемы развития гостиничного хозяйства в России
38. Функции управления в гостиничной индустрии.
39. Методы управления предприятием.
40. Стили управления предприятием.
41. Профессиональный портрет сотрудника гостиничной индустрии.
42. Описание потребителей гостиничных услуг по группам.
43. Виды организационных структур гостиничного предприятия.
44. Правила и особенности разговора по телефону с клиентом гостиницы.

45. Ведение переговоров.
46. Стандартизация и сертификация гостиничных услуг.
47. Обзор законодательной базы гостиничного предприятия.
48. Лицензирование гостиничных услуг.

7.1. Основная литература:

- Малых Н.И. Экономика гостиничного предприятия: Учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можаяева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 320 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-91134-745-1, 1000 экз.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=406086>
- 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>
- Менеджмент в сфере услуг: туризм и гостиничное дело, Зайцева, Наталия Александровна, 2013г.
- Региональный мониторинг гостиничных услуг и прогнозирование, Михеева, Натэлла Аршаковна, 2013г.
- Брашнов, Д. Г. Экономика гостиничного бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д. Г. Брашнов. ? 2-е изд., стер. ? М. : Флинта, 2013. ? 222 с. - ISBN 978-5-9765-1184-2
<http://znanium.com/bookread2.php?book=457840>

7.2. Дополнительная литература:

- Экономика предприятия: Учебник / А.С. Паламарчук. - М.: ИНФРА-М, 2010. - 458 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-16-003883-4, 500 экз.
<http://www.znanium.com/bookread.php?book=197308>
- 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>
- Экономика предприятия (организации): Учебник / Под ред. О.В. Девяткина, В.Я. Позднякова. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2010. - 604 с.: 60x90 1/16 + CD-ROM. - (Высшее образование). (переплет, cd rom) ISBN 978-5-16-003879-7, 500 экз.
<http://www.znanium.com/bookread.php?book=232406>
- Менеджмент безопасности гостиничного предприятия, Кучеренко, Валерий Леонтьевич, 2013г.

7.3. Интернет-ресурсы:

- Ассоциации Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан - <http://ario-rt.ru>
Издательство Хоспиталити для профессионалов индустрии гостеприимства - www.hospitality.ru
Информационный сайт город отелей - www.city-of-hotels.ru
Российская гостиничная ассоциация - www.rha.ru
Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса - <http://www.frontdesk.ru/>

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)

Освоение дисциплины "Экономика гостиничного предприятия" предполагает использование следующего материально-технического обеспечения:

Компьютерный класс, представляющий собой рабочее место преподавателя и не менее 15 рабочих мест студентов, включающих компьютерный стол, стул, персональный компьютер, лицензионное программное обеспечение. Каждый компьютер имеет широкополосный доступ в сеть Интернет. Все компьютеры подключены к корпоративной компьютерной сети КФУ и находятся в едином домене.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "БиблиоРоссика", доступ к которой предоставлен студентам. В ЭБС "БиблиоРоссика" представлены коллекции актуальной научной и учебной литературы по гуманитарным наукам, включающие в себя публикации ведущих российских издательств гуманитарной литературы, издания на английском языке ведущих американских и европейских издательств, а также редкие и малотиражные издания российских региональных вузов. ЭБС "БиблиоРоссика" обеспечивает широкий законный доступ к необходимым для образовательного процесса изданиям с использованием инновационных технологий и соответствует всем требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) нового поколения.

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.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе Издательства "Лань", доступ к которой предоставлен студентам. ЭБС Издательства "Лань" включает в себя электронные версии книг издательства "Лань" и других ведущих издательств учебной литературы, а также электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. ЭБС Издательства "Лань" обеспечивает доступ к научной, учебной литературе и научным периодическим изданиям по максимальному количеству профильных направлений с соблюдением всех авторских и смежных прав.

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, audi, 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.

Компьютерный класс, представляющий собой рабочее место преподавателя и не менее 15 рабочих мест студентов, включающих компьютерный стол, стул, персональный компьютер, лицензионное программное обеспечение. Каждый компьютер имеет широкополосный доступ в сеть Интернет. Все компьютеры подключены к корпоративной компьютерной сети КФУ и находятся в едином домене.

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.

Для обеспечения дисциплины "Организация гостиничного дела" вуз должен располагать специализированными кабинетами. Помещение кабинета/лаборатории должно быть оснащено необходимой учебной и учебно-методической литературой, оборудованием (мультимедийным компьютером, мультимедиапроектором, экраном на штативе), а также демонстрационными материалами.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО и учебным планом по направлению 101100.62 "Гостиничное дело" и профилю подготовки не предусмотрено .

Автор(ы):

Биктимиров Н.М. _____

"__" _____ 201__ г.

Рецензент(ы):

Галимов Ш.Ш. _____

"__" _____ 201__ г.