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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор
по образовательной деятельности КФУ
Проф. Минзарипов Р.Г.

подписано электронно-цифровой подписью

Программа дисциплины

Проектирование гостиничной деятельности Б3.Б.7

Направление подготовки: 101100.62 - Гостиничное дело
Профиль подготовки: Гостиничная деятельность
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очное
Язык обучения: русский

Автор(ы):

Михеева Е.Е. , Бунаков О.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 (отделение развития территорий):
Протокол заседания УМК No ____ от "____" _____ 201__г

Регистрационный No 948348414

Казань
2014

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) старший преподаватель, к.н. Бунаков О.А. кафедра сервиса и туризма Отделение развития территорий , oleg-bunakov@mail.ru ; ассистент, б/с Михеева Е.Е. кафедра сервиса и туризма Отделение развития территорий , krop-katya@yandex.ru

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины "Проектирование гостиничной деятельности" является 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.

Основными задачами дисциплины являются:

- изучение основных понятий и категорий;
- ознакомление студентов с теоретическими основами проектирования гостиничной деятельности;
- рассмотрение нормативно-технической базы проектирования;
- изучение инженерно-технического оснащения гостиниц и туристических комплексов.

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

Данная учебная дисциплина включена в раздел " Б3.Б.7 Профессиональный" основной образовательной программы 101100.62 Гостиничное дело и относится к базовой (общепрофессиональной) части. Осваивается на 3, 4 курсах, 6, 7 семестры.

Предназначена для студентов 3 курса (6 семестр)

Дисциплина относится к циклу Б3.Б7 Профессиональный цикл, базовая часть.

ООП ВПО "Гостиничное дело" (бакалавриат) предусматривает изучение дисциплины "Проектирование гостиничной деятельности" 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", "Документационное обеспечение управления гостиничным предприятием".

В тоже время на основе изучения данной учебной дисциплины строится освоение таких учебных курсов как: "Инфраструктура предприятий сервиса", "Дизайн гостиниц и ресторанов" и "Бизнес-планирование гостиничных услуг", а также производственной практики студентов.

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

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК-11 (общекультурные компетенции)	готовностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ПК-1 (профессиональные компетенции)	готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей
ПК-10 (профессиональные компетенции)	готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-9); готовностью применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность
ПК-11 (профессиональные компетенции)	готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя
ПК-12 (профессиональные компетенции)	готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования
ПК-3 (профессиональные компетенции)	готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий
ПК-9 (профессиональные компетенции)	готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем
ПК-13 (профессиональные компетенции)	готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя
ПК-14 (профессиональные компетенции)	готовностью 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:

желание 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 зачет в 6 семестре; экзамен в 7 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. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий	6	1-4	4	4	0	устный опрос
2.	Тема 2. Объемно-планировочное решение зданий гостиницы	6	5-8	4	4	0	контрольная работа
3.	Тема 3. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий	6	9-13	4	6	0	устный опрос
4.	Тема 4. Инженерное оборудование гостиниц	6	14-17	6	4	0	контрольная работа
5.	Тема 5. Телекоммуникационные системы гостиниц	7	1-5	6	8	0	устный опрос
6.	Тема 6. Профессиональное технологическое оборудование гостиниц	7	6-10	4	6	0	устный опрос
7.	Тема 7. Строительные нормы и правила, применяемые при проектировании гостиниц	7	11-17	6	6	0	контрольная работа
.	Тема . Итоговая форма контроля	6		0	0	0	зачет
.	Тема . Итоговая форма контроля	7		0	0	0	экзамен
	Итого			34	38	0	

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий

лекционное занятие (4 часа(ов)):

Основные понятия проектирования. Основные фонды гостиничных предприятий. Состав предпроектных работ и виды проектов. Принципы проектирования.

практическое занятие (4 часа(ов)):

Нормативная база проектирования и строительства. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничного предприятия.

Тема 2. Объемно-планировочное решение зданий гостиницы

лекционное занятие (4 часа(ов)):

Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Объемно-планировочное решение зданий гостиницы.

практическое занятие (4 часа(ов)):

Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы.

Тема 3. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий

лекционное занятие (4 часа(ов)):

Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Срок службы здания.

практическое занятие (6 часа(ов)):

Система планово-предупредительного ремонта. Конструктивные элементы зданий.

Тема 4. Инженерное оборудование гостиниц

лекционное занятие (6 часа(ов)):

Теплоснабжение. Система отопления. Система водоснабжения. Система канализации. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. Энергетическое хозяйство.

практическое занятие (4 часа(ов)):

Лифтовое оборудование гостиниц. Система удаления мусора.

Тема 5. Телекоммуникационные системы гостиниц

лекционное занятие (6 часа(ов)):

Интегрированная информационная система коммуникаций. Комплексная система обеспечения безопасности.

практическое занятие (8 часа(ов)):

Комплексная система оснащения конференц-залов. Система сервиса. Система жизнеобеспечения гостиниц.

Тема 6. Профессиональное технологическое оборудование гостиниц

лекционное занятие (4 часа(ов)):

Уборочные машины и механизмы.

практическое занятие (6 часа(ов)):

Оборудование прачечных. Оборудование службы приема и размещения.

Тема 7. Строительные нормы и правила, применяемые при проектировании гостиниц

лекционное занятие (6 часа(ов)):

практическое занятие (6 часа(ов)):

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. Основные принципы					

проектирования гостиничных предприятий

6	1-4	подготовка к	

устному опросу

	8	устный опрос

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
2.	Тема 2. Объемно-планировочное решение зданий гостиницы	6	5-8	подготовка к контрольной работе	8	контрольная работа
3.	Тема 3. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий	6	9-13	подготовка к устному опросу	8	устный опрос
4.	Тема 4. Инженерное оборудование гостиниц	6	14-17	подготовка к контрольной работе	8	контрольная работа
5.	Тема 5. Телекоммуникационные системы гостиниц	7	1-5	подготовка к устному опросу	8	устный опрос
6.	Тема 6. Профессиональное технологическое оборудование гостиниц	7	6-10	подготовка к устному опросу	6	устный опрос
7.	Тема 7. Строительные нормы и правила, применяемые при проектировании гостиниц	7	11-17	подготовка к контрольной работе	8	контрольная работа
	Итого				54	

5. Образовательные технологии, включая интерактивные формы обучения

Освоение курса "Проектирование гостиничной деятельности" 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 "Проектирование гостиничной деятельности" 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.

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

ЭЛЕКТРОННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА КФУ

Тема 1. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий

устный опрос , примерные вопросы:

1. Что входит в понятие ?проектирование здания?? 2. Кто участвует в создании зданий гостиничных комплексов? 3. Назовите принципы проектирования гостиничных предприятий. 4. Что подразумевают строительные нормы и правила? 5. Дайте характеристику каждому этапу проектирования. 6. Чем отличается типовой проект от индивидуального? 7. Что такое генеральный план?

Тема 2. Объемно-планировочное решение зданий гостиницы

контрольная работа , примерные вопросы:

8. Назовите и сравните возможные системы застроек гостиничных предприятий. 9. Какие схемы применяются при проектировании жилых этажей гостиницы? 10. Какие помещения составляют общественную часть гостиничных комплексов различного назначения? 11. Какие композиционные планировки возможны при проектировании общественной части гостиницы? 12. Как происходит ввод здания гостиницы в эксплуатацию? 13. Назовите функции каждой комиссии, принимающей здание в эксплуатацию. 14. Что такое ?долговечность?? 15. Что такое нормативный усредненный срок службы здания? 16. Сравните нормативный и фактический сроки службы здания.

Тема 3. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий

устный опрос , примерные вопросы:

17. Что такое физический износ здания? 18. Что оказывает влияние на физический износ здания? 19. Что влияет на моральный износ здания? 20. Назовите основные задачи правильной эксплуатации основных фондов туристских учреждений. 21. Из каких составных частей состоит система планово-предупредительного ремонта? 22. Какие осмотры входят в систему планово-предупредительного ремонта? 23. Сравните текущий и капитальный ремонт. 24. Дайте характеристику каждого вида ремонта.

Тема 4. Инженерное оборудование гостиниц

контрольная работа , примерные вопросы:

25. Какие конструктивные элементы составляют здание? 26. Сроки службы каких конструктивных элементов совпадают со сроком службы здания? 27. Какие требования предъявляются к эксплуатации фундамента? 28. Какие дефекты могут быть обнаружены при осмотре стен и перекрытий? 29. Из каких составных частей состоит крыша? Каким требованиям они должны соответствовать? 30. Перечислите инженерные системы, которыми оборудуются гостиницы и туркомплексы. 31. В каких инженерных системах используется теплота? Какие системы теплоснабжения используются в гостиницах?

Тема 5. Телекоммуникационные системы гостиниц

устный опрос , примерные вопросы:

32. Каково значение системы отопления? Перечислите виды систем отопления, дайте краткую характеристику каждой из них. 33. Какие требования предъявляются к эксплуатации систем отопления? 34. На какие нужды используется вода в гостиницах? Из каких элементов состоит внутренний водопровод системы холодного водоснабжения? 35. Опишите виды и оборудование систем горячего водоснабжения. 36. Каково назначение и оборудование системы внутренней канализации, и какие требования предъявляются к ее эксплуатации? 37. Дайте определение понятий ?вентиляция? и ?кондиционирование воздуха?. В чем сущность естественной и механической вентиляции? Назовите их виды и используемое оборудование. 38. Какое оборудование используется для кондиционирования воздуха? В чем достоинства оборудования сплит-систем?

Тема 6. Профессиональное технологическое оборудование гостиниц

устный опрос , примерные вопросы:

39. Опишите устройство и принцип работы централизованной системы пылеудаления? 40. Какие неполадки возможны в системах вентиляции и кондиционирования воздуха, и каковы способы их устранения? 41. Какие электроустановки питаются от внутренней электросети гостиницы? 42. Дайте характеристику внутренней электрической сети гостиницы и ее элементам. 43. Какие виды электрического освещения (лампы и светильники) используются в гостиницах? 44. Каковы правила эксплуатации электрических сетей, светильников и электрооборудования?

Тема 7. Строительные нормы и правила, применяемые при проектировании гостиниц

контрольная работа , примерные вопросы:

45. Опишите систему классификации лифтов и лифтовое оборудование гостиницы. Каковы особенности эксплуатации лифтов? 46. Какая система удаления мусора используется в гостиницах? 47. Какими телекоммуникационными системами оснащены современные гостиницы и каково их назначение? 48. Расскажите о видах телефонных сетей гостиниц и их возможностях. 49. Какое оборудование включает в себя локальная компьютерная сеть гостиницы? Каково его назначение и характеристика программного обеспечения? 50. Какова схема комплекса полной автоматизации деятельности гостиницы? 51. В чем сущность комплексной системы обеспечения безопасности в гостиницах, и из каких элементов она состоит? 52. Опишите работу оборудования системы контроля доступа. 53. Каким комплексом оборудования должны быть оснащены конференц-залы гостиниц? 54. Каким образом устроена система радиовещания и телевизионного вещания в гостиницах?

Тема . Итоговая форма контроля

Тема . Итоговая форма контроля

Примерные вопросы к зачету и экзамену:

Самостоятельная работа студентов.

Самостоятельная работа студентов представлена в виде подготовки и написания рефератов, докладов, эссе и других письменных работ на заданные темы, а также в виде подготовки к участию в научно-теоретических конференциях, смотрах, олимпиадах и др. Студенту предоставляется право выбора темы. Индивидуальное задание может получить как каждый студент, так и часть студентов группы. Самостоятельная работа студентов поощряется дополнительными баллами. В случае затруднений при написании реферата или эссе студенты могут обратиться за консультацией к преподавателю, ведущему данный курс.

Вопросы к экзамену.

1. Что входит в понятие "проектирование здания"?
2. Кто участвует в создании зданий гостиничных комплексов?
3. Назовите принципы проектирования гостиничных предприятий.
4. Что подразумевают строительные нормы и правила?
5. Дайте характеристику каждому этапу проектирования.
6. Чем отличается типовой проект от индивидуального?
7. Что такое генеральный план?
8. Назовите и сравните возможные системы застроек гостиничных предприятий.
9. Какие схемы применяются при проектировании жилых этажей гостиницы?
10. Какие помещения составляют общественную часть гостиничных комплексов различного назначения?
11. Какие композиционные планировки возможны при проектировании общественной части гостиницы?
12. Как происходит ввод здания гостиницы в эксплуатацию?
13. Назовите функции каждой комиссии, принимающей здание в эксплуатацию.
14. Что такое "долговечность"?
15. Что такое нормативный усредненный срок службы здания?
16. Сравните нормативный и фактический сроки службы здания.

17. Что такое физический износ здания?
18. Что оказывает влияние на физический износ здания?
19. Что влияет на моральный износ здания?
20. Назовите основные задачи правильной эксплуатации основных фондов туристских учреждений.
21. Из каких составных частей состоит система планово-предупредительного ремонта?
22. Какие осмотры входят в систему планово-предупредительного ремонта?
23. Сравните текущий и капитальный ремонт.
24. Дайте характеристику каждого вида ремонта.
25. Какие конструктивные элементы составляют здание?
26. Сроки службы каких конструктивных элементов совпадают со сроком службы здания?
27. Какие требования предъявляются к эксплуатации фундамента?
28. Какие дефекты могут быть обнаружены при осмотре стен и перекрытий?
29. Из каких составных частей состоит крыша? Каким требованиям они должны соответствовать?
30. Перечислите инженерные системы, которыми оборудуются гостиницы и туркомплексы.
31. В каких инженерных системах используется теплота? Какие системы теплоснабжения используются в гостиницах?
32. Каково значение системы отопления? Перечислите виды систем отопления, дайте краткую характеристику каждой из них.
33. Какие требования предъявляются к эксплуатации систем отопления?
34. На какие нужды используется вода в гостиницах? Из каких элементов состоит внутренний водопровод системы холодного водоснабжения?
35. Опишите виды и оборудование систем горячего водоснабжения.
36. Каково назначение и оборудование системы внутренней канализации, и какие требования предъявляются к ее эксплуатации?
37. Дайте определение понятий "вентиляция" и "кондиционирование воздуха". В чем сущность естественной и механической вентиляции? Назовите их виды и используемое оборудование.
38. Какое оборудование используется для кондиционирования воздуха? В чем достоинства оборудования сплит-систем?
39. Опишите устройство и принцип работы централизованной системы пылеудаления?
40. Какие неполадки возможны в системах вентиляции и кондиционирования воздуха, и каковы способы их устранения?
41. Какие электроустановки питаются от внутренней электросети гостиницы?
42. Дайте характеристику внутренней электрической сети гостиницы и ее элементам.
43. Какие виды электрического освещения (лампы и светильники) используются в гостиницах?
44. Каковы правила эксплуатации электрических сетей, светильников и электрооборудования?

45. Опишите систему классификации лифтов и лифтовое оборудование гостиницы. Каковы особенности эксплуатации лифтов?
46. Какая система удаления мусора используется в гостиницах?
47. Какими телекоммуникационными системами оснащены современные гостиницы и каково их назначение?
48. Расскажите о видах телефонных сетей гостиниц и их возможностях.
49. Какое оборудование включает в себя локальная компьютерная сеть гостиницы? Каково его назначение и характеристика программного обеспечения?
50. Какова схема комплекса полной автоматизации деятельности гостиницы?
51. В чем сущность комплексной системы обеспечения безопасности в гостиницах, и из каких элементов она состоит?
52. Опишите работу оборудования системы контроля доступа.

ЭЛЕКТРОННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА КФУ

53. Каким комплексом оборудования должны быть оснащены конференц-залы гостиниц?
54. Каким образом устроена система радиовещания и телевизионного вещания в гостиницах?
55. Какие виды уборочных машин и механизмов используются в гостиницах? Каково их назначение и принцип работы каждого?
56. Каково назначение прачечного оборудования в процессе обслуживания гостей?
57. Какое оборудование используется в прачечных гостиниц? Опишите его устройство и принцип работы.
58. Опишите оборудование рабочих мест в службе приема и размещения гостиницы и правила его эксплуатации.

7.1. Основная литература:

Туризм и гостиничное хозяйство, Шматько, Л. П.;Жолобова, Л. В.;Ляшко, Г. И., 2010г.

Вакуленко Р.Я., Кочкурова Е.А. Управление гостиничным предприятием: Учебное пособие Издательство Логос, 2008. - 320 с.// http://www.bibliorossica.com/book.html?currBookId=3247&ln=ru

Экономика гостиничного предприятия: Учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можаева. - 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/bookread.php?book=406086

Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 496 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0018-7, 500 экз. http://znanium.com/bookread.php?book=468869

Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. - М.: Университетская книга; Логос, 2008. - 320 с. http://znanium.com/bookread.php?book=468226

7.2. Дополнительная литература:

Проектирование содержания дополнительного экономического образования в техническом вузе (на примере учебного курса "Экономика предприятия"), Лейхтер, Светлана Владимировна;Семин, Юрий Николаевич, 2004г.

Внешнеэкономическая деятельность, Толстов, Юрий Алексеевич, 2007г.

Сервисная деятельность, Карнаухова, Вера Константиновна;Краковская, Татьяна Алексеевна, 2010г.

7.3. Интернет-ресурсы:

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

Российская гостиничная ассоциация - www.rha.ru

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

Издательство Хоспиталити для профессионалов индустрии гостеприимства - www.hospitality.ru

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

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)

Освоение дисциплины "Проектирование гостиничной деятельности" 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 " 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.

Для обеспечения дисциплины "Проектирование гостиничной деятельности" 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 Гостиничная деятельность .

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

Рецензент(ы):
Рубцов В.А. _____
"__" _____ 201 __ г.