

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ С.А. ЕСЕНИНА»

Утверждаю:

Декан естественно-географического
факультета



С.В. Жеглов

« 31 » августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация размещения и обслуживания туристов в гостиничных предприятиях

Уровень основной профессиональной образовательной программы

бакалавриат

Направление подготовки

43.03.02 Туризм

Направленность (профиль)

Технология и организация туроператорских и
турагентских услуг

Форма обучения

Очная

Сроки освоения ОПОП

Нормативный, 4 года

Факультет

Естественно-географический

Кафедра

Экономической и социальной географии и туризма

Рязань, 2020

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины «Организация размещения и обслуживания туристов в гостиничных предприятиях» является формирование универсальных и профессиональных компетенций, получение студентами теоретических знаний о функционировании предприятий гостиничной индустрии, усвоение ими практических профессиональных навыков по организации размещения и обслуживания туристов в гостиницах и иных средствах размещения для организации комплексного туристского обслуживания в основных сегментах туристской индустрии.

МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВУЗА

2.1. Дисциплина «Организация размещения и обслуживания туристов в гостиничных предприятиях» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

2.2. Для изучения данной дисциплины необходимы следующие предшествующие дисциплины:

«Введение в профессиональную туристскую деятельность»

«Технологии туристской деятельности».

«Организация туроперейтинга»

«Технологии въездного и выездного туризма»

«Технологии внутреннего туризма»

2.3. Перечень последующих дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной дисциплиной:

«Экономика и предпринимательство в сфере туризма»

Производственная практика (Преддипломная практика)

2.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся универсальных (УК) и профессиональных (ПК) компетенций:

№ п/п	Код и содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать	Уметь	Владеть (навыками)
1	2	3	4	5	6
1.	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Умеет анализировать проблемную ситуацию на основе знания системного подхода, его сущности и основных принципов	Методы работы со статистическими материалами по гостиничному делу. Сущность и основные принципы системного подхода изучения дисциплины.	Анализировать источники информации по дисциплине. Работать с учебной и научной литературой по дисциплине. Анализировать проблемную ситуацию на основе знания системного подхода, его сущности и основных принципов.	Методами работы со статистическими материалами по гостиничному делу. Навыками анализа проблемной ситуации на основе знания системного подхода, его сущности и основных принципов.
	ПК-4 Способен осуществлять	ПК-4.3 Решает задачи по взаимодействию	Форму сотрудничества и стуроператоров	Определять форму сотрудничества	Навыками определения формы сотрудничества

	внутренние и внешние профессиональные коммуникации в процессе обслуживания клиентов туристского предприятия	турагентствами, туроператорами, экскурсионными бюро, гостиницами и кассами продажи билетов, иными сторонними организациями в процессе комплексного обслуживания клиентов туристского предприятия	гостиничных предприятий. Понятие «гостиничный продукт», основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиничными предприятиями.	туроператоров и гостиничных предприятий. Анализировать уровень обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения.	туроператоров и гостиничных предприятий. Навыками анализа уровня обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения.
--	---	--	---	--	--

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		№ 7	
		часов	
1	2	3	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	50	50	
В том числе:			
Лекции (Л)	16	16	
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)	34	34	
Иные виды занятий			
2. Самостоятельная работа студента (всего)	58	58	
3. Курсовая работа (при наличии)	КП	-	-
	КР	-	-
Вид промежуточной аттестации	зачет (З),	зачет	зачет
	экзамен (Э)		
ИТОГО: общая трудоемкость	часов	108	108
	зач. ед.	3	3

Дисциплина частично реализуется с применением дистанционных образовательных технологий на платформах ZOOM, Skype, Moodle, Microsoft Teams.

2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Содержание разделов дисциплины

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах
1	2	3	4
7	1	История становления и развития гостиничного дела.	Развитие гостиничной индустрии Европы. Развитие гостиничной индустрии США. Становление и формирование гостиничного хозяйства России.
7	2	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	Современное состояние мировой гостиничной индустрии. Международные гостиничные цепи. Основные модели организации гостиничного дела. Современное состояние гостиничной индустрии в Российской Федерации. Глобальные тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии
7	3	Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения	Стандартная классификация средств размещения, разработанная ВТО: индивидуальные и коллективные средства размещения. Классификация ВТО по месту расположения гостиничных предприятий. Классификация ВТО по уровню, ассортименту и стоимости услуг гостиничных предприятий. Классификации гостиниц в разных странах мира. Российская классификация гостиничных предприятий по назначению. Российская классификация гостиниц по категориям. Российская классификация гостиниц по форме собственности.
7	4	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиницы и иных средств размещения	Организационная структура гостиничного предприятия. Характеристика основных служб гостиничного предприятия. Взаимосвязи служб.
7	5	Архитектурно-планировочные решения и предметно-	Современные архитектурно-планировочные решения,

		пространственная среда. Требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения	применяемые при проектировании и строительстве гостиниц. Создание предметно-пространственной среды. Виды гостиничных помещений. Требования к административным помещениям. Требования к общественным помещениям. Требования к хозяйственно-техническим помещениям. Требования к жилым помещениям.
7	6	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения	Инженерно-техническое оборудование современной гостиницы. Санитарно-техническое оборудование. Энергоснабжение. Лифтовое хозяйство. Слаботочные устройства и автоматика.

2.2. Темы лабораторных работ:

1. История развития гостиничного хозяйства Европы
2. История развития гостиничной индустрии США
3. Развитие индустрии гостеприимства в России
4. Современное состояние и тенденции развития мировой гостиничной индустрии
5. Современное состояние гостиничной индустрии в разных регионах мира
6. Специализированные средства размещения
7. Анализ основных показателей мировой гостиничной индустрии
8. Обозначение услуг размещения и питания, принятые в международной практике
9. Крупнейшие международные гостиничные корпорации
10. Современное состояние гостиничной индустрии в регионах Российской Федерации
11. Классификация гостиниц и иных средств размещения
12. Минимальные требования к средствам размещения различных категорий в Российской Федерации
13. Квалификационные требования к сотрудникам гостиниц в Российской Федерации
14. Минимальные требования к гостиничным номерам различных категорий в Российской Федерации

Курсовые работы по учебному плану не предусмотрены.

3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТА

Самостоятельная работа осуществляется в объеме 58 часов. Видами СРС являются подготовка:

- к лабораторной работе;
- к индивидуальному собеседованию;
- к тестированию знаний фактического материала;
- к защите электронных рефератов-презентаций;
- к зачету.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (см. Фонд оценочных средств)

4.1. Рейтинговая система оценки знаний обучающихся по дисциплине не используется.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Основная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год
1	2
1	Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 331 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08193-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450317 (дата обращения: 16.06.2020).
2	Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 336 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08190-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450318 (дата обращения: 16.06.2020).
3	Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Клюева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456699 (дата обращения: 16.06.2020).

5.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год
1	2
1	Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 98 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11735-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/457038 (дата обращения: 16.06.2020).
2	Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 413 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11619-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456974 (дата обращения: 16.06.2020).
3	Сергеева, Ю.С. Гостиничный бизнес. Конспект лекций [Электронный ресурс] / Ю.С. Сергеева. – М.: Приор-издат, 2009. – 143 с.- Режим доступа: URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=90828 (Дата обращения 06.12.207)
4	Ульянченко, Л.А. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Ульянченко Л.А., Платонова Н.А., Смайловская М.С., Вапнярская О.И. и др. — Москва : КноРус, 2019. — 223 с. — (бакалавриат). — ISBN 978-5-406-07003-1. — URL: https://book.ru/book/931235 (дата обращения:

	16.06.2020). — Текст : электронный.
5	Никольская, Е.Ю. Технологии гостиничной деятельности : монография / Никольская Е.Ю. — Москва : Русайнс, 2019. — 310 с. — ISBN 978-5-4365-1856-5. — URL: https://book.ru/book/933636 (дата обращения: 16.06.2020). — Текст : электронный.

5.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. BOOK.ru [Электронный ресурс] : электронная библиотека. — Доступ к полным текстам по паролю. — Режим доступа: <http://www.book.ru> (дата обращения: 28.11.2020).
2. LIBRARY.RU [Электронный ресурс] : информационно-справочный портал. — Режим доступа: <http://www.library.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2020).
3. Polpred.com Обзор СМИ [Электронный ресурс] : сайт. — Доступ после регистрации из любой точки, имеющей доступ к Интернету. — Режим доступа: <http://polpred.com> (дата обращения: 28.11.2020).
4. World Trade Organization [Электронный ресурс] : сайт. — Режим доступа: https://www.wto.org/english/res_e/statis_e/statis_e.htm, свободный (дата обращения: 28.11.2020).
5. КиберЛенинка [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. — Режим доступа: <https://cyberleninka.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2020).
6. КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : официальный сайт. — Режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2020).
7. Лица России [Электронный ресурс] : мультимедийный проект. — Режим доступа: <http://rusnations.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2020).
8. Научная библиотека РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс] : сайт. — Режим доступа: <http://library.rsu.edu.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2020).
9. Основные социально-экономические показатели [Электронный ресурс] : [сайт] // ИКСИ. — Режим доступа: <https://icss.ru/macro>, свободный (дата обращения: 28.11.2020).
10. Прайм. Агентство экономической информации [Электронный ресурс] : сайт. — Режим доступа: <http://1prime.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2020).
11. Труды преподавателей [Электронный ресурс] : коллекция // Электронная библиотека Научной библиотеки РГУ имени С. А. Есенина. — Доступ к полным текстам по паролю. — Режим доступа: <http://dspace.rsu.edu.ru/xmlui/handle/123456789/3> (дата обращения: 28.11.2020).
12. Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс] : электронная библиотека. — Доступ к полным текстам по паролю. — Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red (дата обращения: 28.11.2020).
13. Университетская информационная система РОССИЯ [Электронный

ресурс] : базы данных и аналитические публикации. – Доступ зарегистрированным пользователям по паролю. – Режим доступа: <https://uisrussia.msu.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2020).

14. Электронный каталог НБ РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающих в фонд НБ РГУ имени С. А. Есенина. – Рязань, [1990 -]. – Режим доступа: <http://library.rsu.edu.ru/marc>, свободный (дата обращения: 28.11.2020).

15. Юрайт [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим

5.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

1. Электронный журнал «Вестник РАТА» [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.ratanews.ru> . Содержит статьи о развитии, современном состоянии и перспективах туризма и гостиничного бизнеса России. (дата обращения: 01.06.2020 г.)
2. Правовая система «Референт» [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.referent.ru> содержит нормативно-правовые документы Российского законодательства, в том числе и в области туризма и гостиничного бизнеса. (дата обращения: 01.06.2020 г.)
3. Интернет-площадка [Электронный ресурс] Режим доступа: www.new-hotel.ru, собрана актуальная и полезная информация, которая поможет начинающим и уже работающим на рынке отельерам создать или развить успешное предприятие. На страницах сайта представлены материалы на различные темы гостиничного бизнеса, упорядоченные для быстроты и удобства поиска: строительство, оснащение, эксплуатация, поставщики. (дата обращения: 01.06.2020 г.)
4. Единый информационно-справочный ресурс индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] Режим доступа: HoReCa.ru. На портале представлены информационно-справочные и аналитические материалы для участников ресторанного и гостиничного бизнеса: свежие новости российского и зарубежного рынка, актуальные и полезные публикации, посвященные разным аспектам бизнеса. (дата обращения: 01.06.2020 г.)
5. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса [Электронный ресурс] Режим доступа: frontdesk.ru. Является некоммерческим проектом и дает возможность открыто общаться и получать информацию всем, кто считает своим призванием сферу гостеприимства. (дата обращения: 01.06.2020 г.)

5.5. Периодические издания

1. Вестник Национальной академии туризма [Текст] : научный журнал / учредитель : некоммерческое партнерство «Национальная академия туризма»; изд. : «Балтийская академия туризма и предпринимательства». – 2020 - . – Санкт-Петербург, 2020 - . – Ежекварт. – ISSN 2073-0624.

2. Гостиничное дело [Электронный ресурс] журнал– Режим доступа: <http://gostdelo.ru/> Журнал "Гостиничное дело" предназначен для профессионалов индустрии гостеприимства: администраторов, топ-менеджеров, маркетологов и других специалистов гостиничного дела, а также инвесторов и девелоперов.

3. Гостиница и ресторан: бизнес и управление» [Электронный ресурс] журнал – Режим доступа: <http://www.hospitality.ru> Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление» - это специализированное информационно-аналитическое издание для гостиничного, ресторанного и курортного бизнеса. Журнал является официальным русскоязычным изданием Международной Ассоциации Отелей и Ресторанов (IH&RA). В каждом номере публикуются аналитические статьи, посвященные оборудованию, технологиям, отделке интерьера, мебели, системам управления и многое другое для гостиничных и курортных комплексов, а также предприятий общественного питания. Журнал является официальным информационным партнером Best Eastern Hotels, Членом Федерации Рестораторов и Отельеров (ФРиО), Членом Российского Союза Туриндустрии, Членом Московской Областной Гостиничной Ассоциации, официальным со-организатором и информационным партнером выставки ПИР.

4. Отель [Текст]: Журнал гостиничного бизнеса «Отель» - первое профессиональное издание, появившееся на российском рынке в 1997 году. Сегодня «Отель» повсеместно узнаваемая марка, которая ассоциируется с серьезной, объективной и разносторонней информацией по всем вопросам запуска и функционирования гостиничных предприятий. В течение многих лет «Отель» является участником всех основных российских и международных специализированных выставок, спонсором и партнером общественных и научных мероприятий. При участии журнала работает информационно-аналитический портал гостиничного бизнеса HOTELLINE. RU, выпускается деловая литература, Каталог «Лучшие отели России. С 2010 года журнал «Отель» является официальным изданием Российской Гостиничной Ассоциации. Выходит 6 раз в год.

5. Пять звезд [Текст]: - ежемесячный информационно-аналитический журнал для специалистов гостиничной отрасли. В каждом номере публикуется подробная информация по основным аспектам деятельности гостиниц: законодательству, правовым проблемам, вопросам сертификации, налогообложения, финансового сервиса, информационным технологиям, гостиничного и ресторанного оборудования, а также новости, обзоры и статистика гостиничного и туристического рынков.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Стандартно оборудованные лекционные аудитории для проведения интерактивных лекций: видеопроектор, экран настенный, ноутбук. Оборудование помещения для проведения лабораторных занятий ноутбуками или компьютерный класс.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	В процессе лекционного занятия студент должен выделять важные моменты, выводы, анализировать основные положения. Если при изложении материала преподавателем создана проблемная ситуация, пытаться предугадать дальнейший ход рассуждений. Это способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает запоминание отдельных выводов. На лекции необходимо обращать внимание не только на текстовое содержание или устное изложение, но и на весь, предлагаемый преподавателем иллюстративный материал в электронной презентации. Для более прочного усвоения знаний лекцию необходимо конспектировать. Конспект лекций должен быть в отдельной тетради. Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на лабораторных занятиях.
Тестирование	Перед тем как приступить к подготовке, необходимо ознакомиться с темами, которые будут включены в контрольную работу и ответить на рекомендуемые вопросы. Нужно изучить содержание учебника и прочитать темы раздела, которые будут проверяться на контрольной. Вместе с текстом учебного пособия нужно прочитать лекции по данной теме и повторить содержание практических работ, так как часто вопросы тестов сформулированы по практическим заданиям. Повторение тем следует начинать от сложных к простым. На тесты с развернутым ответом отводится времени в среднем от 20 до 30 минут.
Лабораторные занятия	Лабораторные занятия ставят целью научить студентов навыками работы с различными источниками информации и закрепить знания, полученные при изучении теоретического курса. Целью проведения семинарских занятий по дисциплине является закрепление полученных знаний, формирование умений и профессиональных навыков, компетентного принятия решений. Задачами практических занятий по дисциплине являются: - получение базовых представлений об истории развития сервиса, иметь представление о сущности и классификации услуг как формы удовлетворения потребностей человека, специфики психологических, этических, эстетических, организационно-технологических аспектов культуры сервиса, маркетинга в сфере услуг; - изучение форм, методов и правил обслуживания потребителей. Лабораторная работа заключается в выполнении студентами, под руководством преподавателя, комплекса учебных заданий направленных на усвоение научно- теоретических основ учебной дисциплины, приобретение практических навыков овладения методами практической работы с применением современных информационных и коммуникационных технологий. Лабораторные занятия способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов. Основой практикума выступают типовые ситуации, с которыми должен справляться специалист в области сервиса на предприятиях сервисной отрасли.
Реферат	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам.
Подготовка к зачету	При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, материалы практических работ. Подготовка к зачету - это тщательная систематизация материала при вдумчивом повторении, запоминании формулировок, установлении внутри предметных связей, увязке различных тем и разделов, закреплении путем решения задач.

8. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОГРАММНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА:

Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение,
информационно-справочные системы)

Стандартный набор ПО (в компьютерных классах):

Название ПО	№ лицензии
Операционная система WindowsPro	Договор №65/2019 от 02.10.2019
Антивирус Kaspersky Endpoint Security	Договор № 14-ЗК-2020 от 06.07.2020г.
Офисное приложение Libre Office	Свободно распространяемое ПО
Архиватор 7-zip	Свободно распространяемое ПО
Браузер изображений Fast Stone ImageViewer	Свободно распространяемое ПО
PDF ридер Foxit Reader	Свободно распространяемое ПО
Медиа проигрыватель VLC mediaplayer	Свободно распространяемое ПО
Запись дисков Image Burn	Свободно распространяемое ПО
DJVU браузер DjVuBrowser Plug-in	Свободно распространяемое ПО

Стандартный набор ПО (для кафедральных ноутбуков):

Название ПО	№ лицензии
Операционная система Windows	
Антивирус Kaspersky Endpoint Security	Договор № 14-ЗК-2020 от 06.07.2020г.
Офисное приложение Libre Office	Свободно распространяемое ПО
Архиватор 7-zip	Свободно распространяемое ПО
Браузер изображений Fast Stone	Свободно распространяемое ПО

ImageViewer	
PDF ридер Foxit Reader	Свободно распространяемое ПО
Медиа проигрыватель VLC mediaplayer	Свободно распространяемое ПО
Запись дисков Image Burn	Свободно распространяемое ПО
DJVU браузер DjVuBrowser Plug-in	Свободно распространяемое ПО

При реализации дисциплины с применением (частичным применением) дистанционных образовательных технологий используются: вебинарная платформа Zoom (договор б/н от 10.10.2020г.); набор веб-сервисов MS office365 (бесплатное ПО для учебных заведений <https://www.microsoft.com/ru-ru/education/products/office>); система электронного обучения Moodle (свободно распространяемое ПО).

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«Рязанский государственный университет имени С.А. Есенина»

Утверждаю:

Декан естественно-географического
факультета



С.В. Жеглов

«31» августа 2020 г.

Аннотация рабочей программы дисциплины
*«Организация размещения и обслуживания туристов в гостиничных
предприятиях»*

Направление подготовки
43.03.02 Туризм

Направленность (профиль)
Технология и организация туроператорских и турагентских услуг

Квалификация
бакалавр

Форма обучения
очная

Рязань 2020

1. Цель освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Организация размещения и обслуживания туристов в гостиничных предприятиях» является формирование универсальных и профессиональных компетенций, получение студентами теоретических знаний о функционировании предприятий гостиничной индустрии, усвоение ими практических профессиональных навыков по организации размещения и обслуживания туристов в гостиницах и иных средствах размещения для организации комплексного туристского обслуживания в основных сегментах туристской индустрии.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

Дисциплина изучается на 4 курсе (7 семестр).

3. Трудоемкость дисциплины: - 3 зачетных единиц, 108 академических часов.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы и индикаторами достижения компетенций:

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	Знать	Уметь	Владеть (навыками)
3	4	5	6
УК-1.1	Методы работы со статистическими материалами по гостиничному делу. Сущность и основные принципы системного подхода изучения дисциплины.	Анализировать источники информации по дисциплине. Работать с учебной и научной литературой по дисциплине. Анализировать проблемную ситуацию на основе знания системного подхода, его сущности и основных принципов.	Методами работы со статистическими материалами по гостиничному делу. Навыками анализа проблемной ситуации на основе знания системного подхода, его сущности и основных принципов.
ПК-4.3	Форму сотрудничества туроператоров и гостиничных предприятий. Понятие «гостиничный продукт», основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиничными	Определять форму сотрудничества туроператоров и гостиничных предприятий. Анализировать уровень обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения.	Навыками определения формы сотрудничества туроператоров и гостиничных предприятий. Навыками анализа уровня обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах

	предприятиями.		размещения.
--	----------------	--	-------------

5. Форма промежуточной аттестации и семестр (ы) прохождения

Зачет 7 семестр

Дисциплина реализуется частично с применением дистанционных образовательных технологий.