

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.06.2022 14:36:01
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989da116a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Российский университет дружбы народов»**

Институт гостиничного бизнеса и туризма

(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация гостиничного дела

(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

43.03.03 «Гостиничное дело»

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

Международный ресторанный бизнес

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2022 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Организация гостиничного дела» является формирование у обучающихся профессиональных компетенций, связанных с организацией работы служб гостиницы, эффективным использованием функциональных помещений гостиниц, ознакомление с основными этапами становления и развития гостиничного дела, особенностями его развития в разных странах мира; ознакомление с современным состоянием развития и определения перспектив развития рынка гостиничных услуг.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Организация гостиничного дела» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	-
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в международной сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в международной сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения
ПКО-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПКО-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации международной сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение ПКО-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации международной сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
		ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации международной сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПКО-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания ПКО-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания ПКО-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-4	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	ПКО-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности ПКО-4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Организация гостиничного дела» относится к вариативной компоненте обязательной части дисциплин блока Б1 ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Организация гостиничного дела».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из	Нет	<ul style="list-style-type: none"> Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере Программное обеспечение и автоматизация в профессиональной сфере Менеджмент организаций профессиональной сферы

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
	действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений		<ul style="list-style-type: none"> • Маркетинг организаций профессиональной сферы • Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья • Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства • Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий • Учебная практика • Производственная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Нет	<ul style="list-style-type: none"> • Экономика организаций профессиональной сферы • Предпринимательство в профессиональной сфере • Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства • Бизнес-планирование в профессиональной сфере • Формирование ассортимента и ценообразование в ресторанном бизнесе • Экономический анализ деятельности предприятия в сфере туризма и гостеприимства • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
ПКО-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Нет	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент организаций профессиональной сферы • Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства • Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства • Профессиональная этика и этикет • Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
			<ul style="list-style-type: none"> • Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий • Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах • Управление персоналом в профессиональной сфере • Бизнес-планирование в профессиональной сфере • Кросс-культурный менеджмент • Событийный туризм и ивент-менеджмент • Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
ПКО-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Нет	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент организаций профессиональной сферы • Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере • Международные стандарты и управление качеством услуг • Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах • Технология обеспечения пищевой безопасности • Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства • Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий • Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах • Управление персоналом в профессиональной сфере • Кросс-культурный менеджмент • Событийный туризм и ивент-менеджмент • Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе • Производственная практика

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
			<ul style="list-style-type: none"> • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
ПКО-4	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	Нет	<ul style="list-style-type: none"> • Предпринимательство в профессиональной сфере • Проектирование и стартap предприятий сферы гостеприимства • Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства • Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах • Бизнес-планирование в профессиональной сфере • Событийный туризм и ивент-менеджмент • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Организация гостиничного дела» составляет 4 зачетные единицы.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для ОЧНОЙ формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
		1
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	68	68
в том числе:		
Лекции (ЛК)	34	34
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	34	34
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	40	40
<i>Контроль (экзамен), ак.ч.</i>	36	36
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	144
	зач.ед.	4

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для ОЧНО-ЗАОЧНОЙ формы обучения*

Вид учебной работы		ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
			1
Контактная работа, ак.ч.		26	26
в том числе:			
Лекции (ЛК)		13	13
Лабораторные работы (ЛР)		-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)		13	13
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.		82	82
Контроль (экзамен), ак.ч.		36	36
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	144	144
	зач.ед.	4	4

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
Раздел 1. Теоретико-правовые основы организации гостиничного дела	Тема 1.1. Теоретические аспекты организации гостиничного дела Понятие, предмет, метод, система дисциплины «Организация гостиничного дела». Гостеприимство как структурный компонент современного понятия рынка услуг. Понятие гостиничной индустрии. История развития гостиничного дела в мире. Факторы, влияющие на развитие и организацию гостиничного дела. Современное состояние гостиничного рынка. Гостиничные сети. Современные тренды гостиничной индустрии. Тема 1.2. Нормативно-правовое регулирование гостиничного дела. Основные понятия нормативно-правовой базы гостиничного дела. Международные нормативные правовые акты в сфере гостиничного бизнеса. Особенности государственного регулирования гостиничного дела в Российской Федерации.	ЛК, ПЗ
Раздел 2. Классификация средств размещения и номерного фонда	Тема 2.1. Классификация объектов гостиничной индустрии в России. Понятие классификации средств размещения. Система классификаций и типология гостиниц и иных средств размещения. Тема 2.2. Процедура классификации гостиниц и иных средств размещения и ее этапы. Порядок классификации гостиничных объектов. Документарное оформление процедуры классификации гостиничных объектов. Договорные отношения в процедуре классификации. Этапы проведения экспертной оценки гостиничного объекта. Апелляционный порядок обжалования результатов классификации гостиницы. Случаи приостановления действия свидетельства об классификации гостиничного объекта. Правила	ЛК, ПЗ

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
	<p>определения категории номерного фонда гостиничного объекта. Классификация курортных отелей. Классификация гостиниц, находящихся в зданиях, расположенных на территориях исторического поселения. Классификация гостиниц, расположенных в зданиях, являющихся объектами культурного наследия. Классификация апартаментов. Классификация домов отдыха, пансионатов и других аналогичных средств размещения. Оценка персонала гостиницы при проведении классификации.</p>	
<p>Раздел 3. Организационно-управленческая структура гостинично-ресторанного комплекса</p>	<p>Тема 3.1. Современные подходы к выбору организационной структуры управления в гостинице. Организационная структура гостиничного предприятия. Функции руководителей высшего звена управления. Регулирование трудовых правоотношений в гостиничных комплексах. Тема 3.2. Функциональные службы в индустрии гостеприимства. Функции службы и приёма размещения. Коммерческая и PR-служба в отеле. Хозяйственная служба. Инженерная служба. Служба безопасности гостиницы. Служба материально-технического снабжения. Служба питания.</p>	<p>ЛК, ПЗ</p>
<p>Раздел 4. Архитектурно-планировочные и инженерно-технические решения гостиничных объектов</p>	<p>Тема 4.1. Предметно-пространственная среда гостиничного объекта. Основные фонды гостиничных предприятий. Критерии сегментирования гостиничного рынка. Нормативная база проектирования в строительстве. Тенденции и оформление интерьеров гостиниц. Тема 4.2. Требования к функциональным помещениям гостиничных объектов. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Функциональная структура средств размещения. Организации жилых помещений с комплексом поэтажного обслуживания. Организационная структура номерного фонда. Помещения общественного назначения. Помещения бизнес-центров. Помещения физкультурно-оздоровительного назначения. Помещения спа-центров. Тема 4.3. Требования к системам жизнеобеспечения гостиничных объектов. Инженерно-техническое оборудование в гостинице. Организация водоснабжения и канализации. Организация отопления. Организация вентиляции и кондиционирования. Организация электроснабжения. Электронные системы и</p>	<p>ЛК, ПЗ</p>

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
	устройства. Лифтовое оборудование гостиниц. Организация мусороудаления. Организация выполнения санитарно-гигиенических требований. Обеспечения противопожарной безопасности.	
Раздел 5. Организация деятельности предприятий питания в составе гостиничного комплекса.	Тема 5.1. Нормативно-правовые и организационные аспекты деятельности предприятий питания. Классификация и типология предприятий питания. Договорные отношения в организации питания (договор оказания услуг; договор аренды; аутсорсинг и др.). Тема 5.2. Виды услуг питания и методы обслуживания. Организационная структура управления службы питания в гостинице. Системы обслуживания гостей в отеле. Приём заказов на обслуживание. Особые условия питания в отелях клубного отдыха. Виды завтраков в гостиницах. Банкетное обслуживание. Специальные формы обслуживания.	ЛК, ПЗ
Раздел 6. Организация гостиничного дела для лиц с ограниченными возможностями здоровья.	Тема 6.1. Нормативно-правовые и организационные аспекты работы в гостиничных комплексах с лицами, имеющими ограничения по здоровью. Правовые основы положения лиц с ограниченными возможностями здоровья. Особенности организации размещения лиц с ограниченными возможностями здоровья. Технические требования к организации средств размещения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.	ЛК, ПЗ
Раздел 7. Элементы корпоративной культуры в гостиничном деле.	Тема 7.1. Корпоративная культура в сфере гостеприимства. Понятие и сущность корпоративной культуры и ее функции в индустрии гостеприимства. Элементы, уровни, виды корпоративной культуры. Жизненный цикл корпоративной культуры, подходы к ее исследованию. Современные концепции корпоративной культуры в гостиничном деле.	ЛК, ПЗ

* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; ПЗ – практические занятия.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Учебно-тренинговая лаборатория «Гостиничный номер» Учебно-тренинговая лаборатория «Банкетный зал» Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)
Семинарская	Аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Учебно-тренинговая лаборатория «Гостиничный номер» Учебно-тренинговая лаборатория «Банкетный зал» Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)
Для самостоятельной работы обучающихся	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	Учебно-тренинговая лаборатория «Гостиничный номер» Учебно-тренинговая лаборатория «Банкетный зал» Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Нормативные правовые акты:

1. Федеральный закон РФ «Закон об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24 ноября 1996 г. № 132-ФЗ (в последней редакции) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_12462/

2. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей" с изменениями, внесенными Федеральным законом от 29.07.2018 № 250-ФЗ <http://logos-pravo.ru/zakon-rf-o-zashchite-prav-potrebiteley-s-kommentariyami>

Основная литература:

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://biblio-online.ru/bcode/450317>.

2. 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://biblio-online.ru/bcode/456699>.

Дополнительная литература:

3. Грицай, М.А. Финансово-экономический анализ деятельности гостиницы: учебное пособие / М.А. Грицай; Минобрнауки России, Омский государственный технический университет. — Омск: Издательство ОмГТУ, 2017. — 187 с.: табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493321>. — Библиогр.: с. 177-178. — ISBN 978-5-8149-2426-1. — Текст: электронный.

4. Жулидов, С. Б. The Hotel Business : учебное пособие / С. Б. Жулидов. — Москва : Юнити-Дана, 2017. — 159 с. — (Special English for universities, colleges). — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684644>

5. Сухов, Р.И. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций: учебник / Р.И. Сухов; Министерство образования и науки РФ, Южный федеральный университет. — Ростов-на-Дону: Издательство Южного федерального университета, 2016. — 196 с.: схем., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493320>. — Библиогр.: с. 162. — ISBN 978-5-9275-2191-3. — Текст: электронный.

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН

<http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>

- ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru

- ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

- ЭБС «Троицкий мост»

- <http://www.tourlib.net> Все о туризме: туристическая библиотека.

- <https://www.russiatourism.ru/> Федеральное агентство по туризму.
Министерство экономического развития Российской Федерации. Официальный сайт.
- <https://rospotrebnadzor.ru/> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Официальный сайт.
- <http://77.rospotrebnadzor.ru/index.php/component/content/article/67-2010-08-20-12-42-47/659-licenz> Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве.
- <https://xn----7sba3acabbldhv3chawrl5bzn.xn--p1ai/> Федеральный перечень туристских объектов. Официальный сайт.
- <https://xn--b1ab2a0a.xn--b1aew.xn--p1ai/> Главное Управление по вопросам миграции МВД России. Официальный сайт.
- <https://sudact.ru/> Судебные и нормативные акты Российской Федерации. Официальный сайт.

2. Базы данных и поисковые системы:

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации
<http://docs.cntd.ru/>
- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>
- поисковая система Google <https://www.google.ru/>
- реферативная база данных SCOPUS
<http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля:*

1. Курс лекций по дисциплине «Организация гостиничного дела».
2. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по освоению дисциплины.
3. Методические рекомендации по обеспечению доступности освоения программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

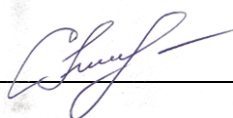
8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Бизнес-планирование в профессиональной сфере» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН (положения/порядка).

РАЗРАБОТЧИКИ:

Ст. преподаватель



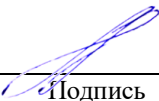
С.В. Чеботару

Должность, БУП	Подпись	Фамилия И.О.
Должность, БУП	Подпись	Фамилия И.О.
Должность, БУП	Подпись	Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Зам. директора по УМР		Л.В. Куклина
Наименование БУП	Подпись	Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Профессор кафедры туризма и гостиничного дела		О.В. Пасько
Должность, БУП	Подпись	Фамилия И.О.