

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ястребов Олег Александрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 25.05.2023 16:04:08

Уникальный программный ключ:

ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования**

**«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»**

**Институт гостиничного бизнеса и туризма**

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

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Организация работы служб гостиничного комплекса**

(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 гостиничный бизнес**

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

**2023 г.**

## 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Организация работы служб гостиничного комплекса» является ознакомление студентов с принципами организации деятельности гостиничных предприятий, со структурой и организацией деятельности гостиниц.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Организация работы служб гостиничного комплекса» 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-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; УК-3.2. Формулирует и учитывает в своей деятельности особенности поведения групп людей, выделенных в зависимости от поставленной цели; УК-3.4. Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды; УК-3.5. Аргументирует свою точку зрения относительно использования идей других членов команды для достижения поставленной цели; УК-3.6. Участвует в командной работе по выполнению поручений.
ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций международной сферы гостеприимства ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций международной сферы гостеприимства
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 ПКО-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства ПКО-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций международной сферы гостеприимства
ПКР-1	Способен рассчитывать и анализировать экономические	ПКР-1.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
	результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	международной сферы гостеприимства, их структурных подразделений ПКР-1.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций международной сферы гостеприимства, их структурных подразделений
ПКР-2	Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПКР-2.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций международной сферы гостеприимства, их структурных подразделений

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Организация работы служб гостиничного комплекса» 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 работы служб гостиничного комплекса».

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-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<ul style="list-style-type: none"> <li>Психология и конфликтология в организациях профессиональной сферы</li> <li>Учебная практика</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Международные гостиничные сети: управление брендом</li> <li>Кросс-культурный менеджмент</li> <li>Подготовка к защите выпускной квалификационной работы</li> </ul>
ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>Менеджмент организаций профессиональной сферы</li> <li>Технологии гостиничной деятельности</li> <li>Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Кросс-культурный менеджмент</li> <li>Управление персоналом в профессиональной сфере</li> <li>Производственная практика</li> <li>Преддипломная практика</li> <li>Подготовка к защите выпускной квалификационной работы</li> </ul>

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ПКО-2		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Менеджмент организаций профессиональной сферы</li> <li>• Организация гостиничного дела</li> <li>• Международные стандарты и управление качеством услуг</li> <li>• Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах</li> <li>• Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах</li> <li>• Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства</li> <li>• Учебная практика</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере</li> <li>• Управление персоналом в профессиональной сфере</li> <li>• Производственная практика</li> <li>• Преддипломная практика</li> <li>• Подготовка и защита выпускной квалификационной работы</li> </ul>
ПКР-1	Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Экономика организаций профессиональной сферы</li> <li>• Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства</li> <li>• Бизнес-планирование в профессиональной сфере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Предпринимательство в профессиональной сфере</li> <li>• Экономический анализ деятельности предприятия в сфере туризма и гостеприимства</li> <li>• Подготовка к защите выпускной квалификационной работы</li> </ul>
ПКР-2	Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Маркетинг организаций профессиональной сферы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Предпринимательство в профессиональной сфере</li> <li>• Преддипломная практика</li> <li>• Подготовка к защите выпускной квалификационной работы</li> </ul>

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

#### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Организация работы служб гостиничного комплекса» составляет 2 зачетные единицы.

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

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
		6
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	<b>26</b>	<b>26</b>
в том числе:		
Лекции (ЛК)	13	13
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	13	13
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	37	37
<i>Контроль (зачет с оценкой), ак.ч.</i>	9	9
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	ак.ч.	72
	зач.ед.	2

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

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
		9
<b>Контактная работа, ак.ч.</b>	<b>34</b>	<b>34</b>
в том числе:		
Лекции (ЛК)	17	17
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	17	17
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	29	29
<i>Контроль (зачет с оценкой), ак.ч.</i>	9	9
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	ак.ч.	72
	зач.ед.	2

Таблица 4.3. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для ЗАОЧНОЙ формы обучения\*

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр	Семестр
		9	10
<b>Контактная работа, ак.ч.</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	-
в том числе:			
Лекции (ЛК)	8	8	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)	8	8	-
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	52	20	32
<i>Контроль (зачет с оценкой), ак.ч.</i>	4	-	4
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	ак.ч.	72	36
	зач.ед.	2	1

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
Тема 1. Служба управления номерным фондом.	Тема 1.1. Служба приема и размещения. Типовая структура службы управления номерным фондом.	ЛК, ПЗ
Тема 2. Организация работы службы питания.	Тема 2.1. Служба питания и ее роль в организации процесса обслуживания гостей. Типовая структура службы питания гостиницы. Основные типы питания, предоставляемые в гостинице.	ЛК, ПЗ
Тема 3. Инженерно-техническая служба отеля и ее функциональное назначение.	Тема 3.1. Инженерно-техническая служба и ее роль в организации работы гостиничного предприятия. Основные функции и задачи подразделения. Типовая структура инженерно-технической службы отеля.	ЛК, ПЗ
Тема 4. Служба маркетинга и продаж.	Тема 4.1. Функции службы маркетинга и продаж. Типовая структура отдела. Реклама и организация продаж гостиничного продукта.	ЛК, ПЗ
Тема 5. Служба бухгалтерского учета.	Тема 5.1. Функции и назначение финансовой службы гостиницы. Типовая структура службы.	ЛК, ПЗ
Тема 6. Функции и структура службы безопасности отеля.	Тема 6.1. Безопасность как важная составляющая эффективной работы гостиницы. Задачи службы. Основные объекты безопасности отеля. Система охранной сигнализации. Система управления доступом.	ЛК, ПЗ
Тема 7. Правила организации и функционирования кадровой службы гостиницы.	Тема 7.1. Кадровая служба отеля: основные функции и задачи. Типовая структура службы. Система работы с персоналом в современном отеле. Стратегия управления персоналом в гостиницах. Система подготовки и повышения квалификации персонала. Особенности профессионального поведения работников гостиницы.	ЛК, ПЗ

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
	Управление корпоративной культурой в отеле.	
Тема 8. Прачечная в гостинице.	Тема 8.1. Прачечная в работе современного отеля.  Основные функции подразделения. Технологический процесс предоставления услуги.	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)

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
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/](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. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела: учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495422>
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://biblio-online.ru/bcode/450318>

### *Дополнительная литература:*

3. Предпринимательство в индустрии гостеприимства: учебное пособие / Ю.В. Орел, С.С. Вайцеховская, Н.Н. Тельнова и др.; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский



государственный аграрный университет». – Ставрополь: Секвойя, 2017. – 117 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485071>

4. Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда: учебное пособие / Ю.М. Елфимова, А.Г. Иволга, К.Ю. Михайлова, Т.А. Радишаускас; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет», Кафедра туризма и сервиса. – Ставрополь: Секвойя, 2016. – 74 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485027>

5. Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда: учебное пособие / Ю.М. Елфимова, А.Г. Иволга, К.Ю. Михайлова, Т.А. Радишаускас; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет», Кафедра туризма и сервиса. – Ставрополь: Секвойя, 2016. – 74 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485027> (дата обращения: 08.03.2020). – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

6. Фененко, А.И. Разработка проекта программы по организации обслуживания целевых групп гостей средства размещения: (на примере отеля Hilton Garden Inn Moscow New Riga) / А.И. Фененко; Пятигорский государственный университет, Институт международного сервиса, туризма и иностранных языков, Кафедра туризма и гостиничного сервиса. – Пятигорск: 2017. – 78 с.: табл., схем., диагр. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=461789>

### *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](http://www.studentlibrary.ru)

- ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

- ЭБС «Троицкий мост»

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

- <http://www.prime-tass.ru/> Прайм-тасс – Агентство экономической информации.

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 работы служб гостиничного комплекса».
2. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по освоению дисциплины.
3. Методические рекомендации по обеспечению доступности освоения программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

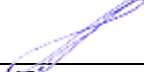
\* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

## **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:**

<b>Профессор, д.тех.н.</b>		<b>О.В. Пасько</b>
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.

### **РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:**

<b>Зам. директора по УМР</b>		<b>Л.В. Куклина</b>
_____ Наименование БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.

### **РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:**

<b>Доцент кафедры туризма и гостиничного дела</b>		<b>Т.Ю. Крамарова</b>
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.