

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Задорожная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 01.09.2025 11:44:09

Уникальный идентификатор:

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет экономики и управления

Кафедра Маркетинга, сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Л.И. Задорожная

« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

по направлению подготовки

по профилю подготовки (специализации)

квалификация (степень) выпускника

форма обучения

год начала подготовки

Б1.В.09.01 Организация гостиничного дела

43.03.03 Гостиничное дело

Гостиничная деятельность

бакалавр

Очная, Заочная,

2025

Майкоп



Составитель рабочей программы: доцент кафедры маркетинга, сервиса и туризма , доц., канд. экон. наук (должность, ученое звание, степень)	Подписано простой ЭП 02.07.2025 (подпись)	<u>Калашникова Светлана</u> <u>Валентиновна</u> (Ф.И.О.)
--	--	---

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:
Маркетинга, сервиса и туризма
(название кафедры)

Заведующий кафедрой: 09.07.2025	Подписано простой ЭП 09.07.2025 (подпись)	<u>Кумпилова Анжелика</u> <u>Руслановна</u> (Ф.И.О.)
------------------------------------	--	---

Согласовано:

Руководитель ОПОП заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки (специальности) 09.07.2025	Подписано простой ЭП 09.07.2025 (подпись)	<u>Кумпилова Анжелика</u> <u>Руслановна</u> (Ф.И.О.)
---	--	---

Согласовано:

10.07.2025	НБ МГТУ (название подразделения) Подписано простой ЭП 10.07.2025 (подпись)	<u>И. Б. Берберьян</u> (Ф.И.О.)
------------	--	---



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Организация гостиничного дела» является изложение теоретических положений и прикладных вопросов функционирования гостиничных предприятий, ознакомление студентов с современным рынком гостиничных услуг, основами организации функционирования гостиниц и гостиничных комплексов.

Задачи дисциплины:

- изучение основных понятий и категорий;
- ознакомление студентов с историей гостиничных услуг;
- обучение основам теории и практики гостиничного сервиса;
- рассмотрение организации функционирования и взаимосвязи служб гостиниц и других средств размещения;
- формирование понимания о современном состоянии рынка гостиничных услуг и перспективах его развития;
- развитие потребности у студентов, как будущих специалистов, в расширении и постоянном углублении знаний по проблемам организации и развития гостиничного дела;
- освоения студентами организационно-правовых и методических основ гостиничного дела;
- приобретения навыков правильно оценивать структуру и динамику рыночных потребностей;
- выработка практических навыков и способности организовать предприятия различных типов и организационно-правовых форм и др.



2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

Дисциплина «Организация гостиничного дела» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 и дает необходимые знания об основах организации гостиничной деятельности.

Данная дисциплина изучается в первом и втором семестрах и является предшествующей для следующих дисциплин: «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства», «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», «Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности», «Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Предпринимательство в сфере гостеприимства», «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями» и др.



3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ПКУВ-4.1	Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности
ПКУВ-4.2	Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы
ПКУВ-4.3	Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности
ПКУВ-5.1	Организует работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения
ПКУВ-5.2	Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения
УК-2.2	Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений исходя из действующих правовых норм
УК-3.4	Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды



4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)				Виды занятий						Итого часов	з.е.
		Эк	За	КП	Контр	Лек	Пр	СРП	КРАТ	Контр оль	СР		
Курс 1	Сем. 1		1			17	34	0.25			56.75	108	3
Курс 1	Сем. 2	1		1	1	17	34	2.5	0.35	35.65	18.5	108	3

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)				Виды занятий						Итого часов	з.е.
		Эк	За	КП	Контр	Лек	Пр	СРП	КРАТ	Контр оль	СР		
Курс 1	Сем. 1		1			6	6		0.25	3.75	92	108	
Курс 1	Сем. 2	1		1	1	6	6	2.2	0.65	8.65	84.5	108	



5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Тема 1. Теоретические основы организации гостиничного дела.	1-2	2		4				7		Блиц-опрос Обсуждение докладов
1	«Моя будущая профессия»	3			2						Экскурсия на базе гостиничного предприятия
1	Тема 2. История становления и развития гостиничного дела.	3-4	2		2				7		Блиц-опрос Обсуждение докладов
1	Тема 3. Классификация гостиниц и других средств размещения.	5-6	2		4				7		Блиц-опрос Обсуждение докладов
1	Тема 4. Характеристика основных групп гостиниц.	7-8	2		4				7		Блиц-опрос Обсуждение докладов
1	Тема 5. Характеристика и тенденции развития мирового гостиничного комплекса.	9-10	2		4				7		Блиц-опрос Обсуждение докладов
1	Тема 6. Правовые акты международной туристско-гостиничной деятельности.	11-12	2		4				7		Блиц-опрос Обсуждение докладов
1	Тема 7. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса.	13-14	2		4				7		Блиц-опрос Обсуждение докладов
1	Тема 8. Структура типового гостиничного предприятия.	15-17	3		6				7.75		Блиц-опрос Обсуждение докладов
2	Промежуточная аттестация					0.25					Зачет
2	Тема 9. Содержание материально-технической базы гостиницы.	1-2	2		4				2		Блиц-опрос Обсуждение докладов
2	Тема 10. Предметно-пространственная среда и дизайн гостиничного предприятия.	3-4	2		4				2		Блиц-опрос Обсуждение докладов
2	Тема 11. Охрана труда и техники безопасности в гостиницах и иных средствах размещения.	5-6	2		2				2		Блиц-опрос Обсуждение докладов
2	«Инструменты повышения эффективности предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства»	6			2						Секционное заседание
2	Тема 12. Внутригостиничный ресторанный бизнес.	7-8	2		4				2		Блиц-опрос Обсуждение докладов
2	Тема 13. Маркетинг, человеческие ресурсы и культура обслуживания.	9-10	2		4				2		Блиц-опрос Обсуждение докладов
2	Тема 14. Индустрия гостеприимства и общее управление качеством.	11-12	2		4				2		Блиц-опрос Обсуждение докладов

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2	Тема 15. Конкуренция и гостиничный бизнес	13-14	2		4				2		Блиц-опрос Обсуждение докладов
2	Тема 16. Перспективы развития гостиничного дела.	15-17	3		4				4.5		Блиц-опрос Обсуждение докладов
2	«Выбор лучшего проекта по организации деятельности гостиничного предприятия»	17			2						Семинар-диспут
2	Промежуточная аттестация					2.5	0.35	35.65			КП, экзамен
	ИТОГО:		34		68	2.75	0.35	35.65	75.25		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Тема 1. Теоретические основы организации гостиничного дела.	2		2				7	
1	Тема 2. История становления и развития гостиничного дела.	2		2				7	
1	Тема 3. Классификация гостиниц и других средств размещения.	2		2				7	
1	Тема 4. Характеристика основных групп гостиниц.							7	
1	Тема 5. Характеристика и тенденции развития мирового гостиничного комплекса.							7	
1	Тема 6. Правовые акты международной туристско-гостиничной деятельности.							7	
1	Тема 7. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса.							7	
1	Тема 8. Структура типового гостиничного предприятия.							9	
1	Промежуточная аттестация					0.25	3.75		
2	Тема 9. Содержание материально-технической базы гостиницы.	2		2				14	
2	Тема 10. Предметно-пространственная среда и дизайн гостиничного предприятия.	2		2				14	
2	Тема 11. Охрана труда и техники безопасности в гостиницах и иных средствах размещения.	2		2				14	
2	Тема 12. Внутригостиничный ресторанный бизнес.							14	
2	Тема 13. Маркетинг, человеческие ресурсы и культура обслуживания.							14	
2	Тема 14. Индустрия гостеприимства и общее управление качеством.							14	
2	Тема 15. Конкуренция и гостиничный бизнес							14	
2	Тема 16. Перспективы развития гостиничного дела.							20.5	
2	Промежуточная аттестация				2.2	0.65	8.65		
	ИТОГО:	12		12	2.2	0.9	12.4	176.5	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Организация гостиничного дела», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Тема 1. Теоретические основы организации гостиничного дела.	2	2		Введение в курс «Организация гостиничного дела». Значение и содержание дисциплины «Организация гостиничного дела» и связь ее с другими дисциплинами. Роль индустрии гостеприимства в российской и мировой экономике. Место гостиничной индустрии в сфере услуг. Законодательные основы гостиничного сервиса. Основные понятия и определения индустрии гостеприимства как сферы деятельности. Роль специалистов в индустрии гостеприимства.	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2; ПКУВ-4.3; УК-2.2;	Знать: содержание ключевых понятий и категорий гостиничной деятельности, классификацию гостиниц и других средств размещения, а также классификацию гостиничных номеров в Российской Федерации. Уметь: понимать основы теории и практики гостиничного сервиса. Владеть: теоретическими знаниями об истории развития гостиничного хозяйства в России и за рубежом, об организационно-управленческой структуре мирового гостиничного комплекса, об основных службах гостиницы и особенностях взаимодействия этих служб.	Лекция-беседа
1	Тема 2. История становления и развития гостиничного дела.	2	2		История становления и развития гостиничного дела. Эволюция гостеприимства. Первые типы средств размещения и особенности управления ими. История развития гостиничной индустрии История развития индустрии гостеприимства в Европе. Гостиницы в эпоху Римской империи. Зарождение индустрии гостеприимства в средние века. Гостиничный бизнес	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2; ПКУВ-4.3;	Знать: теоретические, организационно-правовые и методические основы организации гостиничного дела. Уметь: правильно оценивать структуру и динамику потребностей рынка. Владеть: навыками эффективной коммуникации с клиентами в процессе осуществления гостиничной деятельности.	Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					в эпоху зрелого феодализма и становления капитализма. Первые школы гостиничного бизнеса в Европе. Лидеры современного европейского гостиничного рынка. История развития индустрии гостеприимства в Америке. Гостиничная индустрия в колониальный период. Развитие гостиничной индустрии в 1794 - 1900 гг. Появление коммерческих гостиниц в 1900 - 1930 гг. Влияние великой депрессии и Второй мировой войны на индустрию гостеприимства в Америке. Современные гостиничные ассоциации и объединения.			
1	Тема 3. Классификация гостиниц и других средств размещения.	2	2		Классификация гостиниц и других средств размещения, рекомендуемая ВТО. Мировые классификации гостиниц. Классификация гостиниц по функциональной направленности, по величине, комфорту и другие классификации гостиниц.	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2; ПКУВ-5.1; ПКУВ-4.3; ПКУВ-5.2;	Знать: формы государственного и международного регулирования гостиничного дела и др. Уметь: использовать наиболее эффективные приемы менеджмента на основе современного информационного обеспечения. Владеть: теоретическими знаниями об истории развития гостиничного хозяйства в России и за рубежом, об организационно-управленческой структуре мирового гостиничного комплекса, об основных службах гостиницы и особенностях	Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							взаимодействия этих служб.	
1	Тема 4. Характеристика основных групп гостиниц.	2			Особенности функционирования отдельных групп гостиниц. Транзитные гостиницы.	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2; ПКУВ-4.3; ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: формы государственного и международного регулирования гостиничного дела и др. Уметь: использовать наиболее эффективные приемы менеджмента на основе современного информационного обеспечения. Владеть: навыками эффективной коммуникации с клиентами в процессе осуществления гостиничной деятельности.	Лекция-беседа
1	Тема 5. Характеристика и тенденции развития мирового гостиничного комплекса.	2			Мировые тенденции развития гостиничных услуг.	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2; ПКУВ-4.3;	Знать: основополагающие документы, регламентирующие становление и развитие гостиничных предприятий. Уметь: понимать основы теории и практики гостиничного сервиса. Владеть: теоретическими знаниями об истории развития гостиничного хозяйства в России и за рубежом, об организационно-управленческой структуре мирового гостиничного комплекса, об основных службах гостиницы и особенностях взаимодействия этих служб.	Лекция-беседа
1	Тема 6. Правовые акты международной туристско-гостиничной деятельности.	2			Средства размещения. Общие требования» (извлечения). Международные гостиничные правила. Межрегиональная гармонизация критериев гостиничной	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.3; ПКУВ-4.2; ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: теоретические, организационно-правовые и методические основы организации гостиничного дела. Уметь: развивать способность организовывать предприятия различных	Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					классификации на основе классификационных стандартов.		типов и организационно-правовых форм. Владеть: навыками эффективной коммуникации с клиентами в процессе осуществления гостиничной деятельности.	
1	Тема 7. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса.	2			Географическая структура МГК. Экономическая структура МГК.	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2; ПКУВ-4.3; ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: формы государственного и международного регулирования гостиничного дела и др. Уметь: правильно оценивать структуру и динамику потребностей рынка. Владеть: теоретическими знаниями об истории развития гостиничного хозяйства в России и за рубежом, об организационно-управленческой структуре мирового гостиничного комплекса, об основных службах гостиницы и особенностях взаимодействия этих служб	Лекция-беседа
1	Тема 8. Структура типового гостиничного предприятия.	3			Организационная структура типового гостиничного предприятия. Основные и дополнительные услуги гостиницы. Служба приема и размещения. Хозяйственная служба. Ресторанная служба. Администрация гостиничного комплекса. Служба безопасности в гостинице. Маркетинговая и экономическая служба в гостинице.	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2; ПКУВ-4.3; ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: формы государственного и международного регулирования гостиничного дела и др. Уметь: использовать наиболее эффективные приемы менеджмента на основе современного информационного обеспечения. Владеть: навыками эффективной коммуникации с клиентами в процессе осуществления гостиничной деятельности.	Лекция-беседа
2	Тема 9. Содержание материально-технической	2	2		Инженерная служба в гостинице. Лифтовое	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2; ПКУВ-4.3; ПКУВ-5.1;	Знать: основополагающие документы,	Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	базы гостиницы.				хозяйство. Системы безопасности в гостинице.	ПКУВ-5.2;	регламентирующие становление и развитие гостиничных предприятий. Уметь: понимать основы теории и практики гостиничного сервиса. Владеть: теоретическими знаниями об истории развития гостиничного хозяйства в России и за рубежом, об организационно-управленческой структуре мирового гостиничного комплекса, об основных службах гостиницы и особенностях взаимодействия этих служб.	
2	Тема 10. Предметно-пространственная среда и дизайн гостиничного предприятия.	2	2		Особенности оформления гостиничных помещений. Дизайн гостиничного комплекса.	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2; ПКУВ-4.3; ПКУВ-5.2; ПКУВ-5.1;	Знать: теоретические, организационно-правовые и методические основы организации гостиничного дела. Уметь: повышать социально-экономический статус и формировать благоприятный имидж предприятия. Владеть: развивать способность организовывать предприятия различных типов и организационно-правовых форм. навыками эффективной коммуникации с клиентами в процессе осуществления гостиничной деятельности	Лекция-беседа
2	Тема 11. Охрана труда и техники безопасности в гостиницах и иных средствах размещения.	2	2		Инструктаж по технике безопасности в гостиницах. Пожарная безопасность. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях.	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2; ПКУВ-4.3; ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2; УК-2.2;	Знать: формы государственного и международного регулирования гостиничного дела и др. Уметь: повышать социально-экономический статус и формировать	Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							благоприятный имидж предприятия. Владеть: теоретическими знаниями об истории развития гостиничного хозяйства в России и за рубежом, об организационно-управленческой структуре мирового гостиничного комплекса, об основных службах гостиницы и особенностях взаимодействия этих служб.	
2	Тема 12. Внутригостиничный ресторанный бизнес.	2			Концепция и маркетинг. Классификация внутриотельного гостиничного хозяйства. Управленческая структура службы питания и её основное функциональное назначение. Планирование деятельности ресторанной службы гостиничных комплексов.	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.3; ПКУВ-4.2; ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: основополагающие документы, регламентирующие становление и развитие гостиничных предприятий. Уметь: повышать социально-экономический статус и формировать благоприятный имидж предприятия. Владеть: навыками эффективной коммуникации с клиентами в процессе осуществления гостиничной деятельности	Лекция-беседа
2	Тема 13. Маркетинг, человеческие ресурсы и культура обслуживания.	2			Внутренний маркетинг, как основа производства высококачественных потребительских ценностей. Управление персоналом – правила формирования команды.	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.3; ПКУВ-4.2; ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2; УК-3.4;	Знать: теоретические, организационно-правовые и методические основы организации гостиничного дела. Уметь: понимать основы теории и практики гостиничного сервиса. Владеть: теоретическими знаниями об истории развития гостиничного хозяйства в России и за рубежом, об организационно-управленческой структуре мирового гостиничного комплекса, об основных службах	Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							гостиницы и особенностях взаимодействия этих служб.	
2	Тема 14. Индустрия гостеприимства и общее управление качеством.	2			Модель расхождений качества услуги. Достижение качества. Этические дилеммы гостинично-ресторанных предприятий. Бизнес и социальная ответственность.	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2; ПКУВ-4.3; ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: формы государственного и международного регулирования гостиничного дела и др. Уметь: повышать социально-экономический статус и формировать благоприятный имидж предприятия. Владеть: навыками эффективной коммуникации с клиентами в процессе осуществления гостиничной деятельности.	Лекция-беседа
2	Тема 15. Конкуренция и гостиничный бизнес	2			Конкуренция и стратегия – основные концепции. Конкурентоспособность и местоположение. Решение проблем конкуренции в гостиничном бизнесе применительно к социальным проблемам.	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2; ПКУВ-4.3; ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: основополагающие документы, регламентирующие становление и развитие гостиничных предприятий. Уметь: повышать социально-экономический статус и формировать благоприятный имидж предприятия. Владеть: теоретическими знаниями об истории развития гостиничного хозяйства в России и за рубежом, об организационно-управленческой структуре мирового гостиничного комплекса, об основных службах гостиницы и особенностях взаимодействия этих служб.	Лекция-беседа
2	Тема 16. Перспективы развития гостиничного дела.	3			Гостиничное хозяйство России в конце XX в. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг. Тенденции и особенности	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2; ПКУВ-4.3; ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2;	Знать: основополагающие документы, регламентирующие становление и развитие гостиничных предприятий. Уметь:	Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					развития международного рынка гостиничных услуг. Состояние и перспективы развития гостиниц и иных средств размещения в Российской Федерации. Ассоциации, гильдии и союзы в индустрии гостеприимства. Зарубежные гостиничные цепи.		повышать социально-экономический статус и формировать благоприятный имидж предприятия. Владеть: теоретическими знаниями об истории развития гостиничного хозяйства в России и за рубежом, об организационно-управленческой структуре мирового гостиничного комплекса, об основных службах гостиницы и особенностях взаимодействия этих служб.	
	ИТОГО:	34	12					

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
1	Тема 1. Теоретические основы организации гостиничного дела.	Теоретические основы организации гостиничного дела.	4	2	
1	«Моя будущая профессия»	Экскурсия на базе гостиничного предприятия	2		
1	Тема 2. История становления и развития гостиничного дела.	История становления и развития гостиничного дела.	2	2	
1	Тема 3. Классификация гостиниц и других средств размещения.	Классификация гостиниц и других средств размещения.	4	2	
1	Тема 4. Характеристика основных групп гостиниц.	Характеристика основных групп гостиниц.	4		
1	Тема 5. Характеристика и тенденции развития мирового гостиничного комплекса.	Характеристика и тенденции развития мирового гостиничного комплекса.	4		
1	Тема 6. Правовые акты международной туристско-гостиничной деятельности.	Правовые акты международной туристско-гостиничной деятельности.	4		
1	Тема 7. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса.	Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса.	4		
1	Тема 8. Структура типового гостиничного предприятия.	Структура типового гостиничного предприятия.	6		
2	Тема 9. Содержание материально-технической базы гостиницы.	Содержание материально-технической базы гостиницы.	4	2	
2	Тема 10. Предметно-пространственная среда и дизайн гостиничного предприятия.	Предметно-пространственная среда и дизайн гостиничного предприятия.	4	2	
2	Тема 11. Охрана труда и техники безопасности в гостиницах и иных средствах размещения.	Охрана труда и техники безопасности в гостиницах и иных средствах размещения.	2	2	
2	«Инструменты повышения эффективности предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства»	Секционное заседание	2		
2	Тема 12. Внутригостиничный ресторанный бизнес.	Внутригостиничный ресторанный бизнес.	4		
2	Тема 13. Маркетинг, человеческие ресурсы и культура обслуживания.	Маркетинг, человеческие ресурсы и культура обслуживания.	4		
2	Тема 14. Индустрия гостеприимства и общее управление качеством.	Индустрия гостеприимства и общее управление качеством.	4		
2	Тема 15. Конкуренция и гостиничный бизнес	Конкуренция и гостиничный бизнес.	4		
2	Тема 16. Перспективы развития гостиничного дела.	Перспективы развития гостиничного дела.	4		
2	«Выбор лучшего проекта по организации деятельности гостиничного предприятия»	Семинар-диспут	2		
	ИТОГО:		68	12	

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Примерная тематика курсовых проектов по дисциплине «Организация гостиничного дела» для студентов направления Гостиничное дело 1. Внешние и внутренние стандарты обслуживания потребителей гостиничных услуг. 2. Доходы предприятия и резервы их роста. 3. Современное состояние и развитие индустрии гостеприимства. 4. Критерии отбора персонала для сферы гостиничного бизнеса. 5. Крупнейшие гостиничные корпорации мира. 6. Материально-техническое обеспечение гостиниц. 7. Общие требования к системе качества и обслуживающему персоналу. 8. Организации и технология работы службы приема и размещения гостиницы. 9. Организация и специфика деятельности малых гостиниц. 10. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда. 11. Организация обслуживания в гостиничных комплексах. 12. Организация производства на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса. 13. Организация транспортного обслуживания в гостиницах. 14. Основные службы гостиничного предприятия и их взаимодействие. 15. Особенности организации кейтеринговых услуг. 16. Особенности управления малым бизнесом в индустрии гостеприимства и туризма. 17. Оценка качества гостиничного обслуживания. 18. Самые необычные, оригинальные отели мира. 19. Тенденции развития гостиничного бизнеса. 20. Типы организационных структур в индустрии гостеприимства и туризма и их сравнительный анализ. 21. Место гостиничной индустрии в сфере услуг. 22. Факторы, влияющие на развитие гостиничного бизнеса. 23. Динамика развития гостиничного бизнеса в России и за рубежом. 24. Общие требования к средствам размещения. 25. Проблемы развития гостиничного хозяйства в России. 26. Анимационное обслуживание в отелях. 27. Организация обслуживания иностранных туристов в гостинице. 28. Обеспечение безопасности проживающих в отеле. 29. Организация уборочных работ в номерах отеля. 30. Организация работы основных служб гостиничного предприятия. 31. Организация гостиничных услуг клиентам разных категорий (например, семейным парам с детьми, инвалидам-колясочникам, группе спортсменов, участникам конференций и т.п.). 32. Разработка и оценка эффективности мероприятий по предоставлению оздоровительных услуг в гостинице. 33. Исследование влияния личностных качеств менеджера на эффективность управления в гостиничной отрасли. 34. Анализ межкультурной коммуникации для организации эффективного общения с иностранными гостями (на примере гостиничного предприятия). 35. Разработка концепция ЗОЖ-отель на примере ... 36. Анализ влияния социально-психологических аспектов управления на результаты деятельности персонала в индустрии гостеприимства. 37. Анимационная деятельность как перспективное направление продвижения гостиничного продукта. (на примере гостиницы) 38. Технология предоставления лечебно-оздоровительных услуг для целевого сегмента посетителей гостиницы 39. Особенности организации обслуживания различных категорий туристов в гостиничном предприятии

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
1	Тема 1. Теоретические основы организации гостиничного дела.	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	7	7	
1	Тема 2. История становления и развития гостиничного дела.	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	7	7	
1	Тема 3. Классификация гостиниц и других средств размещения.	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	7	7	
1	Тема 4. Характеристика основных групп гостиниц.	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	7	7	
1	Тема 5. Характеристика и тенденции развития мирового гостиничного комплекса.	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	7	7	
1	Тема 6. Правовые акты международной туристско-гостиничной деятельности.	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	7	7	
1	Тема 7. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса.	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	7	7	
1	Тема 8. Структура типового гостиничного предприятия.	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	8	9	
2	Тема 9. Содержание материально-технической базы гостиницы.	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	2	14	
2	Тема 10. Предметно-пространственная среда и дизайн гостиничного предприятия.	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	2	14	

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
2	Тема 11. Охрана труда и техники безопасности в гостиницах и иных средствах размещения.	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	2	14	
2	Тема 12. Внутригостиничный ресторанный бизнес.	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	2	14	
2	Тема 13. Маркетинг, человеческие ресурсы и культура обслуживания.	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	2	14	
2	Тема 14. Индустрия гостеприимства и общее управление качеством.	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	2	14	
2	Тема 15. Конкуренция и гостиничный бизнес	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	2	14	
2	Тема 16. Перспективы развития гостиничного дела.	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	7	22.7	
ИТОГО:				78	178.7	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 1. Проектная и проектно-исследовательская деятельность обучающихся	05.2026 ФГБОУ ВО «МГТУ»	Семинар-диспут «Выбор лучшего проекта по организации деятельности гостиничного предприятия»	Групповая	Калашникова С.В.	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.2; ПКУВ-4.3; ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2; УК-2.2;
Модуль 7. Вовлеченность обучающихся в профориентационную деятельность	09.2025 ФГБОУ ВО «МГТУ»	Экскурсия на базе гостиничного предприятия «Моя будущая профессия»	Групповая	Калашникова С.В.	ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.3; ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2; ПКУВ-4.2; УК-3.4;
Модуль 8. Вовлечение обучающихся в предпринимательскую	04.2026 ФГБОУ ВО «МГТУ»	Секционное заседание «Инструменты повышения эффективности	Групповая	Калашникова С.В.	ПКУВ-4.2; ПКУВ-4.1; ПКУВ-4.3; ПКУВ-5.1; ПКУВ-5.2; УК-2.2; УК-3.4;

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
деятельность		предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства»			

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Методические указания по изучению дисциплины «Организация гостиничного дела»: для студентов всех форм обучения, направления подготовки бакалавров 43.03.03 Гостиничное дело, профиля подготовки Гостиничная деятельность [Электронный ресурс] / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. экономики и сервиса, Каф. маркетинга, сервиса и туризма; [составитель Калашникова С.В.]. - Майкоп: Б.и., 2019. - 45 с.	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051526

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Быстров, С.А. Технология организации туроператорской и турагентской деятельности : учебник / С.А. Быстров. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 375 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=391637 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-014026-1. - ISBN 978-5-16-106572-3	http://znanium.com/catalog/document?id=391637
Орловская, В.П. Технология и организация предприятия туризма : учебник / Орловская В.П., Богданов Е.И. ; под ред. Е.И. Богданова. - Москва : ИНФРА-М, 2023. - 176 с. -	https://znanium.ru/catalog/document?id=418233
Джум, Т.А. Организация гостиничного хозяйства : учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - Москва : Магистр, 2024 - 400 с. - ЭБС Знаниум.	https://znanium.ru/catalog/document?id=435167
Ушаков, Р.Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности : учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 136 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=363746 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-012496-4. - ISBN 978-5-16-105642-4	http://znanium.com/catalog/document?id=363746
Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/6085. - ISBN 978-5-16-019555-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2127009	https://znanium.ru/catalog/document?id=438190
Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560465	https://urait.ru/bcode/560465

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,



- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.



7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-5.2 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения			
12	12		Сервисная деятельность
2	2		Ознакомительная практика
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
12	12		Организация гостиничного дела
2	2		Квалификационный экзамен по модулю "Горничная"
67	67		Проектный практикум
67	67		Практикум по организации работы гостиничных предприятий
6	7		Франчайзинг в гостеприимстве
6	7		Международные гостиничные сети
УК-2.2 Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений исходя из действующих правовых норм			
3	2		Правоведение
1	3		Экономика
67	67		Проектный практикум
67	67		Практикум по организации работы гостиничных предприятий
2	2		Ознакомительная практика
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Квалификационный экзамен по модулю "Горничная"
12	12		Организация гостиничного дела
5	7		Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства
УК-3.4 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды			
2	2		Психология
4	5		Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания
2	2		Ознакомительная практика
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
12	12		Организация гостиничного дела
2	2		Квалификационный экзамен по модулю "Горничная"
ПКУВ-5.1 Организует работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения			
12	12		Сервисная деятельность
1	1		Документационное обеспечение гостиничной деятельности
2	2		Ознакомительная практика
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Квалификационный экзамен по модулю "Горничная"
12	12		Организация гостиничного дела
67	67		Проектный практикум
67	67		Практикум по организации работы гостиничных предприятий
6	7		Франчайзинг в гостеприимстве
6	7		Международные гостиничные сети
ПКУВ-4.3 Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности			
1	1		Документационное обеспечение гостиничной деятельности
2	2		Ознакомительная практика
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Квалификационный экзамен по модулю "Горничная"
12	12		Организация гостиничного дела
6	7		Франчайзинг в гостеприимстве
6	7		Международные гостиничные сети
3	3		Стандартизация, сертификация и контроль



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			качества услуг в сфере гостеприимства
8	9		Основы делового этикета в индустрии гостеприимства
ПКУВ-4.2 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы			
1	1		Документационное обеспечение гостиничной деятельности
8	9		Преддипломная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
4	4		Сервисная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Квалификационный экзамен по модулю "Горничная"
12	12		Организация гостиничного дела
2	2		Ознакомительная практика
6	7		Франчайзинг в гостеприимстве
6	7		Международные гостиничные сети
34	34		Технологии гостиничной деятельности
3	3		Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства
4	4		Квалификационный экзамен по модулю "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
8	9		Основы делового этикета в индустрии гостеприимства
ПКУВ-4.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности			
1	1		Документационное обеспечение гостиничной деятельности
2	2		Ознакомительная практика
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
8	9		Преддипломная практика
8	9		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2	2		Квалификационный экзамен по модулю "Горничная"
12	12		Организация гостиничного дела
6	7		Франчайзинг в гостеприимстве
6	7		Международные гостиничные сети
3	3		Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
8	9		Основы делового этикета в индустрии гостеприимства

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений					
УК-2.2 Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений исходя из действующих правовых норм					
Знать: основные понятия и категории права, ориентироваться в системе законодательства для реализации различных правовых документов по проектированию, конструированию, производству и сопровождению объектов профессиональной деятельности необходимые для осуществления профессиональной деятельности системные знания в области экономики.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, курсовой проект, зачет, экзамен.
Уметь: воспринимать и обобщать информацию, а также юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения; соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в профессиональной деятельности.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками поиска требуемой правовой информации и подготовки базовых документов правового характера	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
навыками применения современного инструментария для решения экономических задач					
УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде					
УК-3.4 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды					
Знать: методики выстраивания пос ледовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи).	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, курсовой проект, зачет, экзамен.
Уметь: формулировать задачи для достижения поставленной перед командой цели.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса					
ПКУВ-4.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности					
Знать: правила, этапы и особенности разработки внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения предприятия сферы гостеприимства.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, курсовой проект, зачет, экзамен.
Уметь: разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещений.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками	Частичное владение	Несистематическо е применение	В систематическом	Успешное и систематическое	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
разработки внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности.	навыками	навыков	применении навыков допускаются пробелы	применение навыков	
ПКУВ-4: Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса					
ПКУВ-4.2 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы					
Знать: технологии внедрения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность предприятия сферы гостеприимства.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, курсовой проект, зачет, экзамен.
Уметь: осуществлять внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессионально й сферы.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками внедрения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность предприятия сферы гостеприимства.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса					
ПКУВ-4.3 Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности					
Знать: этапы и особенности подготовки и прохождения процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, курсовой проект, зачет, экзамен.



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
деятельности.					
Уметь: организовать работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим отраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками организации работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим отраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-5: Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения					
ПКУВ-5.1 Организует работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения					
Знать: этапы и особенности организации работы по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, курсовой проект, зачет, экзамен.
Уметь: организовывать работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения.					
Владеть: планирования и организации работы по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-5: Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения					
ПКУВ-5.2 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения					
Знать: основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, курсовой проект, зачет, экзамен.
Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения; пользоваться методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения; организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
классификации гостиниц и иных средств размещения.					
Владеть: навыками организации службы внутреннего контроля; навыками формирования системы бизнес- процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса; навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта; навыками обеспечения контроля за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения; навыками координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов).	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Темы докладов:

1. Деятельность Цезаря Ритца: создание новых стандартов индустрии гостеприимства.
2. Начало складывания индустрии гостеприимства в США и деятельность Э.М.Статлера.
3. Образование и развитие мировой сети мотелей - Холидей Инн.



4. Образование и развитие мировой сети отелей - Шератон.
5. Индустрия гостеприимства под знаком «Мариотт».
6. Образование и развитие мировой сети отелей - Хилтон.
7. Развитие индустрии гостеприимства в России в XIX - н. XX веков: деятельность Н.И.Корзинкина и других.
8. Пятизвездочные отели Москвы: характеристика и анализ деятельности.
9. Отели эконом-класса в Москве: характеристика и анализ деятельности.
10. Ведущие отели Казани: характеристика и анализ деятельности.
11. Пятизвездочные отели Санкт-Петербурга: характеристика и анализ деятельности.
12. Отели эконом-класса в Санкт-Петербурге: характеристика и анализ деятельности.
13. Характеристика и анализ деятельности курортной гостиницы.
14. Условия проведения сертификации гостиниц.
15. Мировые системы классификация гостиниц.
16. Мотель: история и современность.
17. Отели развлекательного назначения: особенности деятельности.
18. Система «bed and breakfast»: принципы деятельности.
19. Отели делового назначения: особенности деятельности.
20. Таймшер: инновационный вид гостиничного сервиса.
21. Оригинальные отели: мировой опыт.
22. Room service: повышение качества обслуживания.
23. Компьютерные системы управления отелем, применяемые в России.



24. Системы повышения качества обслуживания клиентов гостиницы.

25. Деятельность хозяйственной службы отеля: способы повышения качества обслуживания.

26. Деятельность службы питания отеля: принципы внедрения инновационных подходов.

27. Деятельность службы Front Office: перспективы повышения качества обслуживания.

28. Системы подготовки и переподготовки персонала отеля.

29. Профессиональное развитие сотрудников отеля как способ повышения качества обслуживания клиентов.

Примеры тестов для контроля знаний

1. Приведите пример иерархии подчинённости службы регистрации гостей полносервисного отеля.

2. При регистрации большого количества гостей (заезд группы туристов) постоянный клиент гостиницы высказывает в резкой форме своё неудовольствие от ожидания и вызванных данным фактом неудобств. Приведите шаблон действий, которые необходимо предпринять клерку стойки приёма и размещения для разрешения подобного конфликта в пользу гостиничного комплекса.

3. Какой ответ клерк ресепшен должен дать гостю в случае, когда тот просит об услуге, непредусмотренной стандартами компании, но которую фактически можно выполнить на данный момент. Обоснуйте свой выбор. Проанализируйте варианты последствий положительного и отрицательного ответа служащего гостиничного комплекса.

4. В тарелке с пастой, заказанной постояльцем отеля, им был обнаружен кусочек ногтя. Ваши действия:

а) в случае, если Вы официант;

б) в случае, если Вы среднее управленческое звено (сменный менеджер);

в) в случае, если Вы управляющий рестораном;



г) в случае, если Вы управляющий другого департамента гостиничного комплекса, волей проведения вовлечённый в данную ситуацию.

5. Вы администратор ресторана, работающего по стандартам гостиничного комплекса. Кому Вы отдадите предпочтение: гостю стоящему перед Вами или гостю, разговаривающему с Вами по телефону? Чем данная ситуация отличается от аналогичной в отдельно стоящем ресторане? Приведите шаблон Ваших действий.

Вопросы к зачету

1. Понятие о гостиничных услугах и гостиницах.
2. Эволюция предприятий гостиничной индустрии.
3. Классификация средств размещения, рекомендуемая ВТО.
4. Классификация гостиниц по уровню комфорта и вместимости номерного фонда.
5. Другие классификации гостиниц.
6. Классификация гостиниц в РФ.
7. Виды гостиничных номеров в РФ.
8. Транзитные гостиницы.
9. Гостиницы развлекательного и курортного назначения.
10. Отели делового назначения.
11. Гостиницы для временного и постоянного проживания.
12. Организационно-управленческая структура МГК.
13. Формы управления гостиничным предприятием.
14. Понятие о гостиничной цепи.
15. Виды гостиничных цепей.



16. Гостиничные цепи в России.
17. Структура управления предприятиями индустрии гостеприимства.
18. Типовая структура управления гостиницей.
19. Структура гостиничных услуг.
20. Основные службы гостиницы и их назначение.
21. Функции руководителей высшего звена управления (топ-менеджмента).
22. Служба безопасности.
23. Инженерно техническая служба.
24. Служба эксплуатации номерного фонда.
25. Основные функции службы приема и размещения

Вопросы к экзамену

1. Понятие о гостиничных услугах и гостиницах.
2. Эволюция предприятий гостиничной индустрии.
3. Классификация средств размещения, рекомендуемая ВТО.
4. Классификация гостиниц по уровню комфорта и вместимости номерного фонда.
5. Другие классификации гостиниц.
6. Классификация гостиниц в РФ.
7. Виды гостиничных номеров в РФ.
8. Транзитные гостиницы.
9. Гостиницы развлекательного и курортного предназначения.



10. Отели делового назначения.
11. Гостиницы для временного и постоянного проживания.
12. Организационно-управленческая структура МГК.
13. Формы управления гостиничным предприятием.
14. Понятие о гостиничной цепи.
15. Виды гостиничных цепей.
16. Гостиничные цепи в России.
17. Структура управления предприятиями индустрии гостеприимства.
18. Типовая структура управления гостиницей.
19. Структура гостиничных услуг.
20. Основные службы гостиницы и их назначение.
21. Функции руководителей высшего звена управления (топ-менеджмента).
22. Служба безопасности.
23. Инженерно техническая служба.
24. Служба эксплуатации номерного фонда.
25. Основные функции службы приема и размещения
26. Бронирование.
27. Заселение гостя в номер и расчеты с проживающими.
28. Консьерж-деск.
29. Особенности службы питания гостиничного комплекса.



30. Обслуживание в номерах Room Service.
31. Банкетная служба гостиницы.
32. Состав и функции коммерческой службы в отеле.
33. Общая характеристика финансовой службы гостиницы.
34. Экономическая структура гостиничного предприятия.
35. Показатели деятельности гостиничного предприятия.
36. Мотивация сотрудников.
37. Особенности маркетинга в сфере гостиничного хозяйства.
38. Европейские системы классификации гостиниц: Франция, Великобритания, Германия.
39. Европейские системы классификации гостиниц: Греция, Испания, Швеция.
40. Системы классификации гостиниц в США и Мексике.
41. Самый крупный отель в мире и самый роскошный отель в мире.
42. Капсульные отели.
43. Функции управления предприятием.
44. Методы управления.
45. Стили управления предприятием.
46. Понятие фирменного стиля и его особенности на предприятии индустрии гостеприимства.
47. Элементы фирменного стиля.
48. Носители фирменного стиля.
49. Профессиональный портрет сотрудника гостиничной индустрии.



50. Правовые основы, государственное регулирование гостиничной деятельности.
51. Охрана труда и техники безопасности в гостиницах и иных средствах размещения
52. Оценка конкурентной среды гостиничных предприятий.
53. Оценка эффективности гостиничной деятельности.
54. Анализ рисков гостиничной деятельности.
55. Виды ответственности, культура в гостиничном деле

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к написанию доклада

Доклад - продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой письменное или устное сообщение по представлению полученных результатов определенной темы.

Цель подготовки доклада: сформировать научно-исследовательские навыки и умения у обучающегося; способствовать овладению методами научного познания; освоить навыки публичного выступления; научиться критически мыслить.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован и включать введение, основную часть, заключение.

Критерии оценивания доклада:	
«отлично»	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Представленная информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы информационные технологии. Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные с приведением примеров и пояснений. Выводы обоснованы.
«хорошо»	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без дополнительной литературы. Не все выводы сделаны или не все обоснованы. Представленная информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. Использованы информационные технологии. На дополнительные вопросы даны неполные ответы.



«удовлетвори-тельно»	Проблема раскрыта не полностью. Представленная информация не систематизирована или непоследовательна. Использованы 1-2 профессиональных термина. Использованы информационные технологии частично. Допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы; отсутствует выводы.
«неудовлетво-рительно»	Тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное не понимание проблемы.

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, позволяющих автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Основные принципы тестирования, следующие:

– связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

– объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

– справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

– систематичность - систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

– закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с



выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

– открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

– установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

– установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Критерии оценки курсовых проектов

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, являющемуся автором курсовой работы, соответствующей всем установленным требованиям, в том числе формальным. Содержание работы должно свидетельствовать о том, что студент творчески подошел к освещению темы, использовал самостоятельно найденные источники, в том числе новейшие научные публикации и нормативные документы по теме курсовой работы, не только произвел обобщение и оценку различных научных позиций, но и сформулировал и убедительно аргументировал собственную точку зрения. При этом во время защиты студент должен:

а) продемонстрировать понимание актуальности заявленной темы, ее научную и



практическую значимость, знание материала, являвшегося предметом исследования;

б) уметь обосновать выводы исследования;

в) правильно ответить на все вопросы, касающиеся темы курсовой работы.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, являющемуся автором курсовой работы, соответствующей всем предъявляемым требованиям, в том числе формальным. Содержание работы должно свидетельствовать о том, что отдельные пункты плана работы рассмотрены неполно, хотя в целом тема раскрыта достаточно подробно. Студент не продемонстрировал твердого навыка самостоятельного поиска новейших научных публикаций и нормативных документов по теме курсовой работы, а также иных необходимых источников. Имеются небольшие изъяны в оформлении текста. При этом во время защиты студент должен:

а) продемонстрировать понимание актуальности заявленной темы, ее научную и практическую значимость, знание материала, являвшего предметом исследования;

б) правильно ответить на вопросы, касающиеся темы курсовой работы.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, являющемуся автором курсовой работы, в целом соответствующей предъявляемым требованиям, в том числе формальным. Содержание работы должно свидетельствовать о том, что:

1) студент показал лишь умение компилировать найденный по теме материал, опираясь в основном на учебную литературу;

2) в недостаточном объеме использовал специальные, в том числе, новейшие источники по теме (научные публикации, нормативные документы, обзоры юридической практики и т.д.);

3) не смог сформулировать самостоятельные выводы и оценки рассмотренных вопросов;

4) допустил серьезные изъяны в оформлении работы.

При этом во время защиты студент должен продемонстрировать:

а) умение раскрыть актуальность заявленной темы;

б) не более двух неправильных ответов на вопросы научного руководителя, а в случае необходимости – иных лиц, присутствующих на защите.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, являющемуся автором курсовой работы, не соответствующей предъявляемым требованиям, в том числе формальным. Неудовлетворительная оценка выставляется, если во время защиты студент:



а) не раскрыл актуальность темы исследования;

б) не смог ответить более чем на два вопроса научного руководителя, а в случае необходимости – иных лиц, присутствующих на защите;

в) использовал литературу без необходимых ссылок на нее в тексте работы.

Оценка «неудовлетворительно» также выставляется, если во время защиты у научного руководителя возникли обоснованные сомнения в том, что студент является автором представленной к защите курсовой работы (он не ориентируется в тексте работы; не может дать ответы на уточняющие вопросы, касающиеся сформулированных в работе положений; аналогичные или тождественные по содержанию работы имеются в Интернете и т.д.). Такая оценка выставляется и в том случае, если работа не соответствует всем предъявляемым требованиям.

Критерии оценки знаний студентов на зачете

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

Требования и критерии оценивания знаний, умений и навыков на экзамене

Экзамен - форма проверки успешного выполнения студентами практических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических занятий и самостоятельной работы. Вопросы, выносимые на экзамен, доводятся до сведения студентов за месяц до сдачи экзамена. Требования и задания соответствуют требуемому уровню усвоения дисциплины и отражают ее основное содержание.

Критерии выставления оценок при проведении экзамена:

:

«отлично»

Обучающий глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения



	практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.
«хорошо»	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические знания и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
«удовлетворительно»	Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
«неудовлетворительно»	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы



8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Быстров, С.А. Технология организации туроператорской и турагентской деятельности : учебник / С.А. Быстров. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 375 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=391637 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-014026-1. - ISBN 978-5-16-106572-3	http://znanium.com/catalog/document?id=391637
Джум, Т.А. Организация гостиничного хозяйства : учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - Москва : Магистр, 2024. - 400 с. - ЭБС Знаниум.	https://znanium.ru/catalog/document?id=435167
Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/560465	https://urait.ru/bcode/560465
Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/6085. - ISBN 978-5-16-019555-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2127009	https://znanium.ru/catalog/document?id=438190

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Методические указания по изучению дисциплины «Организация гостиничного дела»: для студентов всех форм обучения, направления подготовки бакалавров 43.03.03 Гостиничное дело, профиля подготовки Гостиничная деятельность [Электронный ресурс] / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. экономики и сервиса, Каф. маркетинга, сервиса и туризма; [составитель Калашникова С.В.]. - Майкоп: Б.и., 2019. - 45 с.	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051526
Орловская, В.П. Технология и организация предприятия туризма : учебник / Орловская В.П., Богданов Е.И. ; под ред. Е.И. Богданова. - Москва : ИНФРА-М, 2023. - 176 с. - (Высшее образование: Бакалавриат)	https://znanium.ru/catalog/document?id=418233
Ушаков, Р.Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности : учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 136 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=363746 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-012496-4. - ISBN 978-5-16-105642-4	http://znanium.com/catalog/document?id=363746

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Современный отель : медиа-ресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса : сайт. – Санкт-Петербург, 2007. - . - URL: <http://www.hotelexecutive.ru//> - Текст: электронный. Искусство гостеприимства.. Новости, события, тренды. Новые концепции и форматы отелей. Управление отелем, развитие бизнеса. Инвестиции в гостиничный бизнес. Финансы. Гостиничная недвижимость. Маркетинг, реклама, PR в гостиничном бизнесе. Законы и нормативы. Персонал гостиницы. Он-лайн журнал. PROHOTEL.RU - портал про гостиничный бизнес : сайт. – 2005. – URL: <https://prohotel.ru/>. - Текст: электронный. Гостиничный бизнес в



России. Проблемы и тенденции развития гостиничного бизнеса в России. ProHotel (ПроОТЕЛЬ) - торговая марка, принадлежащая ООО "Северо-Западные Компании"

<http://www.hotelexecutive.ru/> Russia.travel : национальный туристический портал : сайт / Министерство экономического развития РФ, Федеральное агентство по туризму. - [Москва], 2017. - . - URL: <https://russia.travel/info/about/>. - Текст: электронный. Russia.travel - информационно-познавательный проект, посвященный путешествиям по России.

Деятельность портала направлена на создание единого информационного ресурса в сфере туризма, предоставляющего доступную и полную информацию о туристических возможностях России. Russia.travel знакомит читателя более чем с 20 тысячами достопримечательностей, которые включают в себя объекты историко-культурного наследия, природные памятники и заповедные зоны, традиционные ремесла и известные российские бренды. На портале публикуются популярные туристические маршруты, новости, статьи познавательного толка, анонсы мероприятий, происходящих во всех уголках России, рассказы о самобытности каждого региона, создаются спецпроекты, посвященные важнейшим туристическим направлениям. На портале вы можете узнать о ближайших событиях, найти

достопримечательности поблизости и построить маршрут, а также предложить свой контент. <http://russia.travel/info/about/> ProHotelia : гостиничный бизнес on-line : сайт / Powered by ProHotelia. - [б.м.], 2009. - . - URL: <http://prohotelia.com/novosti/>. - Текст: электронный. Портал для профессионалов гостиничного и ресторанного бизнеса. На страницах портала - новости гостиничной индустрии, исследования и статистика, обзоры ключевых событий и тенденций в гостиничном бизнесе, новые технологии и примеры эффективных решений для продвижения отелей, отельные «фишки», интервью с успешными отельерами и экспертами туристического рынка, советы и рекомендации ведущих юристов, а также календарь отраслевых событий.

<http://prohotelia.com/about/> HotLine.travel : спорт, здоровье и красота : онлайн-журнал о жизни в туризме / Медиахолдинг Банко. - [Москва], 2011. - . - URL: <https://www.tourdom.ru/hotline/>. - Текст: электронный. Портал открыт в 2011 году и ежедневно привлекает 5-6 тысяч уникальных пользователей, заинтересованных в получении аналитической информации о трендах и событиях в турбизнесе. Разделы сайта: Авиаперевозка и транспорт; Обзоры и аналитика; Визы и посольства; Лицензирование и страхование; Стратегии компаний; Проекты; Законотворчество; Банкротства; Турпродукты; Техника продаж и многие другие.

<http://www.hotline.travel/about/> Туризм и гостеприимство : научно-практический журнал : сайт / Полесский государственный университет (Республика Беларусь). - Пинск, 2014 - . - URL: <http://ojs.polessu.by/TG/index>. - Режим доступа: свободный. - Текст: электронный. В научно-практическом журнале публикуются оригинальные результаты исследований по широкому кругу проблем туризма и гостеприимства. <http://ojs.polessu.by/TG/about>



9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции/ трудовые функции
Тема 1. Теоретические основы организации гостиничного дела.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). ЭО и ДОТ.	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-4.1 ПКУВ-4.2 ПКУВ-4.3 УК-2.2
Тема 2. История становления и развития гостиничного дела.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). ЭО и ДОТ.	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-4.1 ПКУВ-4.2 ПКУВ-4.3
Тема 3. Классификация гостиниц и других средств размещения.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков,	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-4.1 ПКУВ-4.2 ПКУВ-4.3

	закрепление, проверка знаний, умений и навыков	совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).		ПКУВ-5.1 ПКУВ-5.2
		ЭО и ДОТ.		
Тема 4. Характеристика основных групп гостиниц.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-4.1
				ПКУВ-4.2
				ПКУВ-4.3
				ПКУВ-5.1
				ПКУВ-5.2
		ЭО и ДОТ.		
Тема 5. Характеристика и тенденции развития мирового гостиничного комплекса.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-4.1
				ПКУВ-4.2
				ПКУВ-4.3
		ЭО и ДОТ.		
Тема 6. Правовые акты международной туристско-гостиничной деятельности.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-4.1
				ПКУВ-4.2
				ПКУВ-4.3
				ПКУВ-5.1
				ПКУВ-5.2

		ЭО и ДОТ.		
Тема 7. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебные пособия	ПКУВ-4.1
				ПКУВ-4.2
				ПКУВ-4.3
				ПКУВ-5.1
				ПКУВ-5.2
		ЭО и ДОТ.		
Тема 8. Структура типового гостиничного предприятия.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебные пособия	ПКУВ-4.1
				ПКУВ-4.2
				ПКУВ-4.3
				ПКУВ-5.1
				ПКУВ-5.2
		ЭО и ДОТ.		
Тема 9. Содержание материально-технической базы гостиницы.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебные пособия	ПКУВ-4.1
				ПКУВ-4.2
				ПКУВ-4.3
				ПКУВ-5.1
				ПКУВ-5.2
		ЭО и ДОТ.		
Тема 10. Предметно-пространственная среда и дизайн гостиничного	Лекция, конспектирование, приобретение знаний,	Аудиторная (изучение нового	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебные	ПКУВ-4.1
				ПКУВ-4.2

предприятия.	формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков	учебного материала, пособия формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). ЭО и ДОТ.	ПКУВ-4.3 ПКУВ-5.1 ПКУВ-5.2	
Тема 11. Охрана труда и техники безопасности в гостиницах и иных средствах размещения.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). ЭО и ДОТ.	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия ПКУВ-4.1 ПКУВ-4.2 ПКУВ-4.3 ПКУВ-5.1 ПКУВ-5.2 УК-2.2	
Тема 12. Внутригостиничный ресторанный бизнес.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). ЭО и ДОТ.	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия ПКУВ-4.1 ПКУВ-4.2 ПКУВ-4.3 ПКУВ-5.1 ПКУВ-5.2	
Тема 13. Маркетинг, человеческие ресурсы и культура обслуживания.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия ПКУВ-4.1 ПКУВ-4.2 ПКУВ-4.3 ПКУВ-5.1 ПКУВ-5.2	

		знаний, контроль и коррекция знаний). ЭО и ДОТ.		УК-3.4
Тема 14. Индустрия гостеприимства и общее управление качеством.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). ЭО и ДОТ.	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-4.1 ПКУВ-4.2 ПКУВ-4.3 ПКУВ-5.1 ПКУВ-5.2
Тема 15. Конкуренция и гостиничный бизнес.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). ЭО и ДОТ.	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-4.1 ПКУВ-4.2 ПКУВ-4.3 ПКУВ-5.1 ПКУВ-5.2
Тема 16. Перспективы развития гостиничного дела.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). ЭО и ДОТ.	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-4.1 ПКУВ-4.2 ПКУВ-4.3 ПКУВ-5.1 ПКУВ-5.2

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
Adobe Reader DC Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. - Москва, 2011 - - URL: http://znaniy.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется 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. http://znaniy.com/catalog/
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. - Саратов, 2010 - . - URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. - Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, - от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/defaultx.asp . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2014. - . - URL: https://cyberleninka.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/
Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. - Москва : РГБ, 2003. - URL: http://diss.rsl.ru/?lang=ru . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ. РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА



Название
(РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) http://diss.rsl.ru/
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. URL: https://lib.mkgtu.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya



11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой и подключением к сети «Интернет» и доступом в ЭИОС (читальный зал ФГБОУ ВО «МГТУ»)	Компьютерное оснащение с выходом в Интернет на 30 посадочных мест, оснащенные специализированной мебелью (стулья, столы, шкафы, шкафы выставочные), мультимедийное оборудование, оргтехника (принтеры, сканеры, ксерокс).	Adobe Reader DC Свободная лицензия Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (5-5-16)	Учебная мебель на 54 посадочных места, доска, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	Adobe Reader DC Свободная лицензия Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (5-5-22)	Учебная мебель на 28 посадочных мест, доска, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	Adobe Reader DC Свободная лицензия Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (1-318)	Информационно-технический отдел: технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории.	Adobe Reader DC Свободная лицензия Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765

