

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «БАЙКАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе
д.юр.н., доц. Васильева Н.В.



21.06.2024г.

Рабочая программа дисциплины
Б1.У.11. Гостиничное хозяйство

Направление подготовки: 43.03.02 Туризм
Направленность (профиль): Туристский и гостиничный бизнес
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очная, заочная

	Очная ФО	Заочная ФО
Курс	3	3
Семестр	32	32
Лекции (час)	36	16
Практические (сем, лаб.) занятия (час)	36	0
Самостоятельная работа, включая подготовку к экзаменам и зачетам (час)	36	92
Курсовая работа (час)		
Всего часов	108	108
Зачет (семестр)	32	32
Экзамен (семестр)		

Иркутск 2024

Программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению 43.03.02
Туризм .

Автор Т.П. Головченко

Рабочая программа обсуждена и утверждена на заседании кафедры мировой
экономики и экономической безопасности

Заведующий кафедрой О.А. Чепинога

1. Цели изучения дисциплины

Приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков предоставления услуг в гостиницах и других средствах размещения; формирование у студентов системы знаний и представлений о современных эффективных методах ведения гостиничного хозяйства.

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

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Код компетенции по ФГОС ВО	Компетенция
ПК-1	Способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации туристской деятельности

Структура компетенции

Компетенция	Формируемые ЗУНы
ПК-1 Способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации туристской деятельности	З. Знать методы организации работы исполнителей, методы принятия решений об организации туристской деятельности У. Уметь принимать решения об организации туристской деятельности Н. Владеть навыками организации работы исполнителей в туристской деятельности

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Принадлежность дисциплины - БЛОК 1 ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ): Часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Предшествующие дисциплины (освоение которых необходимо для успешного освоения данной): "Основы индустрии гостеприимства"

Дисциплины, использующие знания, умения, навыки, полученные при изучении данной: "Технологии продаж в туризме и гостиничном бизнесе"

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зач. ед., 108 часов.

Вид учебной работы	Количество часов (очная ФО)	Количество часов (заочная ФО)
Контактная(аудиторная) работа		
Лекции	36	16
Практические (сем, лаб.) занятия	36	0
Самостоятельная работа, включая подготовку к экзаменам и зачетам	36	92
Всего часов	108	108

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание разделов дисциплины

Заочная форма обучения

№ п/п	Раздел и тема дисциплины	Семестр	Лекции	Семинар Лаборат. Практич.	Самостоят. раб.	В интерактивной форме	Формы текущего контроля успеваемости
1	История развития и современное состояние гостиничного хозяйства.	32	2	0	10		контрольная работа №1
2	Теоретические основы ведения гостиничного хозяйства.	32	2	0	10		контрольная работа №2
3	Формы организации и ведения гостиничного хозяйства	32	2	0	12		задание № 1. контрольная работа №3
4	Правовые основы организации и ведения гостиничного хозяйства.	32	2	0	12		задание № 2. задание № 3
5	Методы ведения гостиничного хозяйства. Экономия, эргономия и экология гостиничного хозяйства.	32	2	0	12		контрольная работа №4
6	Методы производства гостиничных услуг.	32	2	0	12		задание № 4
7	Методы продажи гостиничных услуг.	32	2	0	12		задание №5
8	Показатели эффективности гостиничного хозяйства.	32	2	0	12		задание № 6. контрольная работа №5
	ИТОГО		16		92		

Очная форма обучения

№ п/п	Раздел и тема дисциплины	Семестр	Лекции	Семинар Лаборат. Практич.	Самостоят. раб.	В интерактивной форме	Формы текущего контроля успеваемости
1	История развития и современное состояние гостиничного хозяйства.	32	4	4	6		контрольная работа №1
2	Теоретические основы ведения гостиничного хозяйства.	32	4	4	4		контрольная работа №2

№ п/п	Раздел и тема дисциплины	Семестр	Лекции	Семинар Лаборат. Практич.	Самостоят. раб.	В интерактивной форме	Формы текущего контроля успеваемости
3	Формы организации и ведения гостиничного хозяйства	32	4	4	4		задание № 1. контрольная работа №3
4	Правовые основы организации и ведения гостиничного хозяйства.	32	6	4	4		задание № 2. задание № 3
5	Методы ведения гостиничного хозяйства. Экономия, эргономия и экология гостиничного хозяйства.	32	4	4	6		контрольная работа №4
6	Методы производства гостиничных услуг.	32	6	4	4		задание № 4
7	Методы продажи гостиничных услуг.	32	4	6	4		задание №5
8	Показатели эффективности гостиничного хозяйства.	32	4	6	4		задание № 6. контрольная работа №5
	ИТОГО		36	36	36		

5.2. Лекционные занятия, их содержание

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание
1	История развития и современное состояние гостиничного хозяйства. 4 часа.	Основные даты истории мирового гостиничного хозяйства. История отечественного гостиничного хозяйства. Известные представители гостиничного бизнеса. История иркутского гостеприимства.
2	Теоретические основы ведения гостиничного хозяйства.	Основные понятия курса. Определение гостиницы (пять основных признаков коллективного средства размещения гостиничного типа) повторение. Определение гостиничное хозяйство, гостиничный бизнес, гостеприимство.
3	Формы организации и ведения гостиничного хозяйства. 4 часа.	Типология средств размещения. Независимые гостиницы, гостиничные цепи, гостиничные группы, ассоциации гостиниц. Франчайзинг в гостиничном бизнесе. Типы гостиничных предприятий. Модели организации гостиничного бизнеса Типы гостиничных предприятий в зависимости от формы собственности, характера взаимоотношений между владельцем и менеджментом гостиницы, цены номера; месторасположения; уровня комфорта; вместимости; продолжительности работы; форм организации питания гостей; продолжительности пребывания гостей; функционального назначения.

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание
		<p>Модели организации гостиничного бизнеса Цезаря Ритца и модели Кемина Уилсона. Признаки и примеры гостиничных цепей. Международная статистика гостиничных цепей. Группы гостиниц и ассоциации гостиниц. Примеры, условия вступления. Общественные организации отельеров. Договор франшизы в гостиничном хозяйстве.</p>
4	<p>Правовые основы организации и ведения гостиничного хозяйства.</p>	<p>Организационно-правовые формы гостиничных предприятий. Гражданский кодекс; Налоговый кодекс; Правила предоставления гостиничных услуг (с изм. и доп. 2000); ФЗ «Об основах туристской деятельности в РФ» (с изм. и доп. 2004) ; ФЗ «О защите прав потребителей» (с изм. и доп. 2004) ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности» (с изм. и доп. 2004) ; ФЗ «О рекламе»; Правила оказания услуг общественного питания(с изм. и доп. 2001) ; Санитарно-эпидемиологические правила; Международные гостиничные правила МГА (1981). Правила предоставления гост.услуг Обязательные бесплатные дополнительные гостиничные услуги согласно ППГУ РФ. Расчетный час. Тарификация раннего заезда и позднего выезда по ППГУ РФ. Положение о классификации гостиниц и иных средств размещения.</p>
5	<p>Методы управления гостиничным хозяйством.</p>	<p>Группы методов в гостиничном хозяйстве: Методы производства гостиничных услуг = методы обслуживания Методы продажи гостиничных услуг Методы управления гостиничным хозяйством Экономия, эргономия и экология гостиничного хозяйства Стандартизация – деятельность по установлению норм, правил, характеристик в целях обеспечения безопасности продукции. ГОСТ Р 51185-98 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования» определяет следующие требования к гостиницам любой категории: Удобные подъездные пути, дорожные знаки, отдельный вход Строительные элементы и конструкции, техническое оборудование СНиП 2.08.02-89 Благоприятные экологические условия Обеспечение безопасности жизни здоровья гостей и сохранность их имущества Аварийные выходы, указатели Система противопожарной защиты, средства оповещения Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил Инженерные системы и оборудование Условия для приема и размещения инвалидов. Служба безопасности гостиницы. Правила поведения в</p>

№ п/п	Наименование разделов и тем	Содержание
		<p>чрезвычайных ситуациях. Правила пожарной безопасности. Охрана труда сотрудников гостиницы. Обеспечение сохранности личного имущества гостей отеля. о_Какие угрозы характерны для гостиничного предприятия? Что такое система безопасности гостиницы? Основные положения противопожарного инструктажа. Действия администратора в чрезвычайной ситуации. Действия администратора по отношению к гостям в алкогольном или наркотическом опьянении.</p>
6	Методы производства гостиничных услуг.	Типы и категории номерв. Основной и дополнительный гостиничный продукт.
7	Методы продажи гостиничных услуг.	<p>Гостиничный тариф. Типы тарифов. Скидки. Специальные предложения. Основной, дополнительный, сопутствующий. Определение и составляющие гостиничного тарифа. Типы тарифов. Виды скидок. Программы лояльности клиентов</p>
8	<p>Эффективные методы ведения гостиничного хозяйства. Показатели эффективности гостиничного хозяйства.</p>	<p>Room Revenue — выручка от продаж за номерной фонд. Occupancy — загрузка, занятость или заполняемость гостиницы. ADR (Average daily room rate) — средняя цена за номер или ночь. RevPAR (Revenue per available room per day) — выручка номерного фонда за один номер. Основной показатель эффективности деятельности гостиницы. Расчет показателей.</p>

5.3. Семинарские, практические, лабораторные занятия, их содержание

№ раздела и темы	Содержание и формы проведения
1	<p>История Иркутского гостеприимства. История отечественного гостиничного хозяйства. История иркутского гостиничного хозяйства: даты, названия гостиниц, интересные факты. Проводится в форме практического занятия с использованием группового анализа ситуаций.</p>
1	История гостиничного хозяйства в Советском союзе. Положительный опыт советского гостеприимства. Советские гостиничные гиганты.
2	Гостиничное обслуживание, гостиничное хозяйство, гостиничный бизнес - парадигма понятий. 4 часа. Исследование объема понятий: гостиничное обслуживание, гостиничное хозяйство, гостиничный бизнес. Проводится в форме семинара по обобщению и углублению знаний с элементами дискуссии.
3	<p>Российские гостиничные бренды. Существуют ли российские гостиничные цепи?- факты, названия, хронология событий. Признаки гостиничной цепи. Проводится в форме семинара по обобщению и углублению знаний с элементами дискуссии.</p>
3	Зарубежные системы классификаций гостиниц. Международные

№ раздела и темы	Содержание и формы проведения
	гостиничные правила. Критерии оценки гостиничного хозяйства и категории гостиниц в зарубежных странах. Проводится в форме семинара по обобщению и углублению знаний с элементами дискуссии.
4	Международные и отечественные стандарты оценки качества гостиничных услуг. ГОСТЫ, Критерии и системы оценок, применяемые при экспертной оценке гостиницы. Процедура классификации гостиницы. Проводится в форме практического занятия с применением игровых методов.
5	Экология в гостиничном хозяйстве. Современные примеры экологических акций в гостиницах. Проводятся как практическое занятие с применением метода проектов.
5	Безопасность в гостиничном хозяйстве. Обеспечение безопасности жизни здоровья гостей и сохранность их имущества. Аварийные выходы, указатели Система противопожарной защиты, средства оповещения Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил Инженерные системы и оборудование Условия для приема и размещения инвалидов. Служба безопасности гостиницы. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях. Правила пожарной безопасности. Охрана труда сотрудников гостиницы. Обеспечение сохранности личного имущества гостей отеля. o_Какие угрозы характерны для гостиничного предприятия? Что такое система безопасности гостиницы? Основные положения противопожарного инструктажа. Действия администратора в чрезвычайной ситуации.
6	Методы мотивации сотрудников гостиницы. Материальная и нематериальная мотивация. Тимбилдинг, Проводится в форме выездного практического занятия (учебная экскурсия в гостиницу), предполагает анализ полученного материала. фирменный стиль, корпоративная культура в гостиничном хозяйстве.
6	Стандарты гостиничного обслуживания. Проводится в форме выездного практического занятия (учебная экскурсия в гостиницу), предполагает анализ полученного материала.
7	Дополнительные гостиничные услуги. Состав комплекса дополнительных гостиничных услуг в зависимости от функционального назначения гостиницы. Совершенствование комплекса дополнительных гостиничных услуг как один из методов повышения эффективности гостиничного обслуживания.
7	Типы гостиничных тарифов. Типы тарифов. Скидки. Специальные предложения.
8	Коэффициент загрузки. Расчёт коэффициента загрузки. Проводятся как практическое занятие с применением метода проектов, решение задач на вычисление коэффициента загрузки гостиницы.
8	Зачет. Выполнение теста и решение ситуационных задач.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (полный текст приведен в приложении к рабочей программе)

6.1. Текущий контроль

№ п/п	Этапы формирования компетенций (Тема из рабочей программы дисциплины)	Перечень формируемых компетенций по ФГОС ВО	(ЗУНы: З.1...З.п, У.1...У.п, Н.1...Н.п)	Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы (Наименование оценочного средства)	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания (по 100-балльной шкале)
1	1. История развития и современное состояние гостиничного хозяйства.	ПК-1	З.Знать методы организации работы исполнителей, методы принятия решений об организации туристской деятельности У.Уметь принимать решения об организации туристской деятельности Н.Владеть навыками организации работы исполнителей в туристской деятельности	контрольная работа №1	Каждое правильно выполненное задание к.р. оценивается в 1 балл. (5)
2	2. Теоретические основы ведения гостиничного хозяйства.	ПК-1	З.Знать методы организации работы исполнителей, методы принятия решений об организации туристской деятельности	контрольная работа №2	Каждое правильно выполненное задание к.р. оценивается в 1 балл. (макс 5) (5)
3	3. Формы организации и ведения гостиничного хозяйства	ПК-1	З.Знать методы организации работы исполнителей, методы принятия решений об организации туристской деятельности У.Уметь принимать решения об организации туристской деятельности Н.Владеть навыками организации работы исполнителей в туристской деятельности	задание № 1	Информативно 1балл Наглядно 1 балл Креативно 1 балл По требованиям к оформлению презентаций 1 балл По требованию к содержанию 1 балл (10)
4		ПК-1	З.Знать методы организации работы исполнителей, методы принятия решений об организации туристской деятельности У.Уметь принимать решения об организации туристской деятельности	контрольная работа №3	Каждое правильно выполненное задание к.р. оценивается в 1 балл. (5)

№ п/п	Этапы формирования компетенций (Тема из рабочей программы дисциплины)	Перечень формируемых компетенций по ФГОС ВО	(ЗУНы: (З.1...З.п, У.1...У.п, Н.1...Н.п))	Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы (Наименование оценочного средства)	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания (по 100-балльной шкале)
			деятельности		
5	4. Правовые основы организации и ведения гостиничного хозяйства.	ПК-1	З.Знать методы организации работы исполнителей, методы принятия решений об организации туристской деятельности У.Уметь принимать решения об организации туристской деятельности Н.Владеть навыками организации работы исполнителей в туристской деятельности	задание № 2	Каждый правильный ответ оценивается 0,65 балла (13)
6		ПК-1	З.Знать методы организации работы исполнителей, методы принятия решений об организации туристской деятельности У.Уметь принимать решения об организации туристской деятельности Н.Владеть навыками организации работы исполнителей в туристской деятельности	задание № 3	ОКаждый правильный ответ оценивается 0,43 балла (13)
7	5. Методы ведения гостиничного хозяйства. Экономия, эргономия и экология гостиничного хозяйства.	ПК-1	З.Знать методы организации работы исполнителей, методы принятия решений об организации туристской деятельности У.Уметь принимать решения об организации туристской деятельности	контрольная работа №4	Каждое правильно выполненное задание к.р. оценивается в 1 балл. (макс 5) (5)
8	6. Методы производства гостиничных услуг.	ПК-1	З.Знать методы организации работы исполнителей, методы принятия решений об организации	задание № 4	Использовано не менее 3-х категорий номеров 3 балла Нет ошибок в

№ п/п	Этапы формирования компетенций (Тема из рабочей программы дисциплины)	Перечень формируемых компетенций по ФГОС ВО	(ЗУНы: (З.1...З.п, У.1...У.п, Н.1...Н.п)	Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы (Наименование оценочного средства)	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания (по 100-балльной шкале)
			туристской деятельности У. Уметь принимать решения об организации туристской деятельности Н. Владеть навыками организации работы исполнителей в туристской деятельности		определении типов и категорий номеров 4 балла Использовано не менее 5-ти дополнительных услуг 3 балла Дополнительные услуги соответствуют функциональному у назначению гостиницы 3 балла (13)
9	7. Методы продажи гостиничных услуг.	ПК-1	У. Уметь принимать решения об организации туристской деятельности Н. Владеть навыками организации работы исполнителей в туристской деятельности	задание №5	Использовано не менее 3-х типов тарифов 3 балл Использовано не менее 3-х рекламных тарифов 3 балл Верно использованы названия тарифов 3 балл Тарифы соответствуют функциональному у назначению гостиницы 3 балл Креативно 1 балл (13)
10	8. Показатели эффективности гостиничного хозяйства.	ПК-1	З. Знать методы организации работы исполнителей, методы принятия решений об организации туристской деятельности У. Уметь принимать решения об организации туристской деятельности Н. Владеть навыками организации работы исполнителей в туристской деятельности	задание № 6	Каждая из 5-ти верно решенных задач – 2 балла Составление задачи – 3 балла (13)
11		ПК-1	З. Знать методы организации работы	контрольная работа №5	Каждое правильно

№ п/п	Этапы формирования компетенций (Тема из рабочей программы дисциплины)	Перечень формируемых компетенций по ФГОС ВО	(ЗУНы: (З.1...З.п, У.1...У.п, Н.1...Н.п)	Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы (Наименование оценочного средства)	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания (по 100-балльной шкале)
			исполнителей, методы принятия решений об организации туристской деятельности У. Уметь принимать решения об организации туристской деятельности		выполненное задание к.р. оценивается в 1 балл. (макс 5) (5)
				Итого	100

6.2. Промежуточный контроль (зачет, экзамен)

Рабочим учебным планом предусмотрен Зачет в семестре 32.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕРКИ ЗНАНИЙ:

1-й вопрос билета (40 баллов), вид вопроса: Тест/проверка знаний. Критерий: Тест (2 варианта) 20 вопросов, каждый правильный ответ на вопрос 2 балла.

Компетенция: ПК-1 Способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации туристской деятельности

Знание: Знать методы организации работы исполнителей, методы принятия решений об организации туристской деятельности

1. Гостиничный продукт, его виды, приведите примеры.
2. Каналы и способы бронирования, менеджер каналов.
3. Коэффициент загрузки гостиницы. Средняя цена за номер. Средний доход от продажи номера.
4. Правовые основы организации и ведения гостиничного хозяйства. ППГУ в РФ, Порядок классификации гостиниц, Кодексы, ФЗ, ГОСТы. Функции этих документов.
5. Типы гостиничных помещений и их функциональное назначение, приведите примеры. Примеры расчеты площади номера и холла рецепции.
6. Типы гостиничных тарифов. Методы ценообразования. Цена, стоимость, тариф гостиничных услуг.
7. Формы организации и ведения гостиничного хозяйства: гостиничные цепи, группы, ассоциации, независимые гостиницы. Модели гостиничного бизнеса.
8. Характеристика иркутского гостиничного рынка.
9. Экономические, социально-психологические, организационно-административные методы ведения гостиничного хозяйства. характеристика, примеры.

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕРКИ УМЕНИЙ:

2-й вопрос билета (30 баллов), вид вопроса: Задание на умение. Критерий: Верно выполненное задание 30 баллов.

Компетенция: ПК-1 Способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации туристской деятельности

Умение: Уметь принимать решения об организации туристской деятельности

Задача № 1. Проанализировать особенности организации и управления гостиничным хозяйством в отелях предложенной гостиничной цепи

Задача № 2. Сделать тарифную сетку гостиницы. Использовать не менее 5 тарифов.

Задача № 3. Составить перечень дополнительных гостиничных услуг гостиницы с учетом ее функционального назначения и категории.

Задача № 4. Составить прайс-лист основного гостиничного продукта гостиницы с учетом ее категории и требований Порядка классификации гостиниц.

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕРКИ НАВЫКОВ:

3-й вопрос билета (30 баллов), вид вопроса: Задание на навыки. Критерий: Верное решение задачи 30 баллов.

Компетенция: ПК-1 Способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации туристской деятельности

Навык: Владеть навыками организации работы исполнителей в туристской деятельности

Задание № 1. Вычислить КРІ (ключевые экономические показатели) гостиницы: Rev PAR (выручка номерного фонда за один номер) с НДС и без него, ADR (средняя цена за комнату) с НДС и без него и Occupancy.

Задание № 2. Рассчитать минимальную площадь холла гостиницы согласно требованиям Положения о классификации гостиниц в РФ

Задание № 3. Рассчитать минимальную площадь гостиничных номеров различных категорий согласно требованиям Положения о классификации гостиниц в РФ

Задание № 4. Рассчитать стоимость проживания гостя в гостинице

ОБРАЗЕЦ БИЛЕТА

Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
**«БАЙКАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «БГУ»)**

Направление - 43.03.02 Туризм
Профиль - Туристский и гостиничный
бизнес
Кафедра мировой экономики и
экономической безопасности
Дисциплина - Гостиничное хозяйство

БИЛЕТ № 1

1. Тест (40 баллов).
2. Составить перечень дополнительных гостиничных услуг гостиницы с учетом ее функционального назначения и категории. (30 баллов).
3. Рассчитать минимальную площадь гостиничных номеров различных категорий согласно требованиям Положения о классификации гостиниц в РФ (30 баллов).

Составитель _____ Т.П. Головченко

Заведующий кафедрой _____ О.А. Чепинога

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

а) основная литература:

1. Тимохина Т. Л. Татьяна Леопольдовна Организация административно-хозяйственной службы гостиницы. учебное пособие [для вузов]/ Т. Л. Тимохина.- М.: ИНФРА-М, 2008.- 254 с.
2. Джум Т. А. Татьяна Александровна, Денисова Н. И. Надежда Ивановна Организация гостиничного хозяйства. допущено УМО по образованию в обл. производственного менеджмента. учебное пособие для вузов/ Т. А. Джум, Н. И. Денисова.- М.: ИНФРА-М, 2012.-399 с.
3. Кобяк М. В. Марина Викторовна, Скобкин С. С. Сергей Сергеевич Управление качеством в гостинице. учеб. пособие для вузов. рек. УМО по образованию в обл. сервиса и туризма Минобрнауки России/ М. В. Кобяк, С. С. Скобкин.- М.: ИНФРА-М, 2012.-510 с.
4. Филипповский Е. Е., Шмарова Л. В. Экономика и организация гостиничного хозяйства/ Е. Е. Филипповский, Л. В. Шмарова.- М.: Финансы и статистика, 2005.-175 с.
5. [Овчаренко Н.П. Организация гостиничного дела \[Электронный ресурс\]: учебное пособие для бакалавров/ Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И.В. Барашок— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2015.— 204 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27035.html>.— ЭБС «IPRbooks»](http://www.iprbookshop.ru/27035.html)

б) дополнительная литература:

1. Dubois Ch. Chantal, Semichon L. Laurent Hotellerie-restauration. com. guide pedagogique. 2e edition/ Chantal Dubois, Laurent Semichon.- Paris: CLE international, [2014].-159 p.
2. Кусков А. С. Алексей Сергеевич Гостиничное дело. учебное пособие [для вузов]/ А. С. Кусков.- М.: Дашков и К, 2009.-327 с.
3. Кусков А. С. Гостиничное дело. учеб. пособие [для вузов]. 2-е изд., испр./ А. С. Кусков.- М.: Дашков и К, 2010.-327 с.
4. Сорокина А. В. Алла Викторовна Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах. учебное пособие для сред. проф. образования. допущено М-во образования и науки России/ А. В. Сорокина.- М.: ИНФРА-М, 2006.-304 с.
5. Скобкин С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма. учеб. пособие для вузов. допущено УМО по образованию в обл. сервиса и туризма/ С. С. Скобкин.- М.: Магистр, 2007.-493 с.
6. Арбузова Н. Ю. Надежда Юрьевна Технология и организация гостиничных услуг. учебное пособие для вузов. 3-е изд., испр./ Н. Ю. Арбузова.- М.: Академия, 2012.-221 с.
7. Ржепка Э.А. Основные термины сферы гостеприимства для студентов, изучающих английский язык.- Иркутск: Изд-во БГУЭП, 2014.- 47 с.// URL: 32851.pdf
8. [Иванилова С.В. Экономика гостиничного предприятия \[Электронный ресурс\]: учебное пособие/ С.В. Иванилова— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2014.— 216 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15710.html>.— ЭБС «IPRbooks»](http://www.iprbookshop.ru/15710.html)

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля), включая профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Для освоения дисциплины обучающемуся необходимы следующие ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- Сайт Байкальского государственного университета, адрес доступа: <http://bgu.ru/>, доступ круглосуточный неограниченный из любой точки Интернет
- Газета Российского Союза Туриндустрии, адрес доступа: <http://www.ratanews.ru/>. доступ неограниченный

- Журнал гостиничного бизнеса, адрес доступа: <http://www.hotelmagazine.ru/>. доступ неограниченный
- ИВИС - Универсальные базы данных, адрес доступа: <http://www.dlib.eastview.ru/>. доступ круглосуточный неограниченный из любой точки Интернет при условии регистрации в БГУ
- КиберЛенинка, адрес доступа: <http://cyberleninka.ru>. доступ круглосуточный, неограниченный для всех пользователей, бесплатное чтение и скачивание всех научных публикаций, в том числе пакет «Юридические науки», коллекция из 7 журналов по правоведению
- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU, адрес доступа: <http://elibrary.ru/>. доступ к российским журналам, находящимся полностью или частично в открытом доступе при условии регистрации
- Электронно-библиотечная система IPRbooks, адрес доступа: <https://www.iprbookshop.ru>. доступ неограниченный

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

Изучать дисциплину рекомендуется в соответствии с той последовательностью, которая обозначена в ее содержании. Для успешного освоения курса обучающиеся должны иметь первоначальные знания в сфере гостеприимства.

На лекциях преподаватель озвучивает тему, знакомит с перечнем литературы по теме, обосновывает место и роль этой темы в данной дисциплине, раскрывает ее практическое значение. В ходе лекций студенту необходимо вести конспект, фиксируя основные понятия и проблемные вопросы.

Практические (семинарские) занятия по своему содержанию связаны с тематикой лекционных занятий. Начинать подготовку к занятию целесообразно с конспекта лекций. Задание на практическое (семинарское) занятие сообщается обучающимся до его проведения. На семинаре преподаватель организует обсуждение этой темы, выступая в качестве организатора, консультанта и эксперта учебно-познавательной деятельности обучающегося.

Изучение дисциплины (модуля) включает самостоятельную работу обучающегося.

Основными видами самостоятельной работы студентов с участием преподавателей являются:

- текущие консультации;
- прием и разбор домашних заданий (в часы практических занятий);

Основными видами самостоятельной работы студентов без участия преподавателей являются:

- формирование и усвоение содержания конспекта лекций на базе рекомендованной лектором учебной литературы, включая информационные образовательные ресурсы (электронные учебники, электронные библиотеки и др.);
- самостоятельное изучение отдельных тем или вопросов по учебникам или учебным пособиям;
- написание докладов;
- подготовка к семинарам;
- выполнение домашних заданий в виде решения отдельных задач, проведения типовых расчетов, индивидуальных работ по отдельным разделам содержания дисциплин и др.

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

- В учебном процессе используется следующее программное обеспечение:
- MS Office,

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

В учебном процессе используется следующее оборудование:

- Помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза,
- Учебные аудитории для проведения: занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованные специализированной мебелью и техническими средствами обучения,
- Учебная лаборатория кафедры туризма и гостиничного бизнеса,
- Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий