Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 04.02.2021 13:11:19

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac5da145f4135821a10ee37e75d19

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования

"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Управление дополнительными услугами гостинично-ресторанного комплекса

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	уп	рп		
Неделя	13,7			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	14	14	14	14
Практические	14	14	14	14
Итого ауд.	28	28	28	28
Контактная работа	28	28	28	28
Сам. работа	80	80	80	80
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины Управление дополнительными услугами гостинично-ресторанного комплекса / сост. к.и.н, доцент, Арцыбашев Д.В.; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата)"

Рабочая программа дисциплины "Управление дополнительными услугами гостинично-ресторанного комплекса" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль Гостинично-ресторанная деятельность

Составитель(и):

к.и.н, доцент, Арцыбашев Д.В.

© Курский государственный университет, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	успешное применение знаний по организации дополнительного обслуживания гостиничных предприятий
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.02
--------------------	------------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-1: Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

Знать:

систему управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

Уметь:

управлять ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

Владеть:

навыками управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интеракт.
	Раздел 1. Теоретические аспекты организации работы дополнительных услуг гостиницы	Раздел			
1.1	Организация работы по оказанию дополнительных услуг	Лек	7	2	0
1.2	Организация работы по оказанию дополнительных услуг	Пр	7	4	0
1.3	Организация работы по оказанию дополнительных услуг	Ср	7	10	0
1.4	Виды дополнительных услуг	Лек	7	4	0
1.5	Виды дополнительных услуг	Пр	7	2	0
1.6	Виды дополнительных услуг	Ср	7	10	0
1.7	Экономическая оценка оказания дополнительных услуг питания	Лек	7	4	0
1.8	Экономическая оценка оказания дополнительных услуг питания	Пр	7	4	0
1.9	Экономическая оценка оказания дополнительных услуг питания	Ср	7	10	0
1.10	Экономическая оценка оказания экскурсионных услуг	Ср	7	4	0
1.11	Экономическая оценка оказания экскурсионных услуг	Ср	7	6	0
1.12	Экономическая оценка оказания экскурсионных услуг	Ср	7	10	0
1.13	Нормативно-правовые документы, регулирующие оказание дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Лек	7	4	0

1.14	Нормативно-правовые документы , регулирующие оказание дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Пр	7	4	0
1.15	Нормативно-правовые документы, регулирующие оказание дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Ср	7	10	0
	Раздел 2. Сопутствующие услуги гостиничных предприятий	Раздел			
2.1	Основные тенденции в сфере сопутствующих услуг	Ср	7	2	0
2.2	Основные тенденции в сфере сопутствующих услуг	Ср	7	2	0
2.3	Основные тенденции в сфере сопутствующих услуг	Ср	7	10	0
2.4	Экономическая оценка оказания сопутствующих услуг	Ср	7	2	0
2.5	Экономическая оценка оказания сопутствующих услуг	Ср	7	4	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине одобрены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 9 от 20 апреля 2017 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по дисциплине утверждены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 9 от 20 апреля 2017 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-
Л1.1	Кусков А. С. - Гостиничное дело: Учебное пособие - Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010.	http://www.iprbookshop.ru/939	1

6.1.2. Дополнительная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-
Л2.1	Путило Н.В., Баранков В.Л., Бевеликова Н.М., Беляева О.А., Волкова Н.С. - Правовое регулирование деятельности организаций, оказывающих услуги в сфере здравоохранения, образования и культуры: практическое пособие - Москва: Институт законодательства и сравнительного правоведения при Правительстве Российской Федерации, 2013.	http://www.iprbookshop.ru/23030.html	1

6.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1	Microsoft Windows XP Professional (Open License: 47818817);
7.3.1.2	Microsoft Office Standard 2007 (Open License: 42266085);
7.3.1.3	Adobe Reader (Бесплатное про-граммное обеспечение);
7.3.1.4	7-Zip (Свободная лицензия GNU LGPL);
7.3.1.5	Google Chrome (Свободная лицензия BSD)

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7.3.2.1	www.booking.com
7.3.2.2	www.tripadvisor.ru
7.3.2.3	www.tophotels.ru
7.3.2.4	www.unwto.org – Всемирная туристская организация (UNWTO)
7.3.2.5	www.rha.ru – Российская Гостиничная Ассоциация
7.3.2.6	www.trivago.ru
7.3.2.7	www.hotels.ru

7.3.2.8	
---------	--

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, 305000, Курская область, г. Курск, ул. Радищева, д. № 33, 84а (Мобильный ПК Toshiba L40-139 – 1 шт., проектор Acer P1265K – 1 шт., наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий; учебная мебель (столы, стулья))
7.2	Помещение для самостоятельной работы с выходом в интернет, 305000, Курская область, г. Курск, ул. Радищева, д. № 33, 146 (Моноблоки MSI – модель MS-A912, 2гб оперативной памяти, Athlon CPU D525 1.80GHz 1.79 GHz – 27 шт., Моноблоки Asus – модель ET2220I, 4гб оперативной памяти, intelCore i3-3220 CPU 3.30 GHz 3.30 GHz – 13 шт., учебная мебель (столы, стулья))

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции и практическим занятиям. Подготовка к лекции заключается в следующем:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора);
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции.

Подготовка к практическим занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций относящихся к данному практическому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по практическим занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до практического занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы;
- рабочая программа дисциплины в части целей, перечню знаний, умений, терминов и учебных вопросов может быть использована вами в качестве ориентира в организации обучения.

7.2. Методические указания для самостоятельной подготовки студентов в соответствии с формами текущего контроля

1. Работа с текстом учебно-методической и научной литературы (документальным источником)

Для выполнения практических заданий и подготовки к выступлениям необходимо изучить источники информации по теме: - внимательно прочитайте текст статьи (раздел учебника); - рассмотрите прилагаемые к тексту иллюстрации, схемы, таблицы, постарайтесь понять главное в них; - выберите из текста ответы на поставленные в практическом задании вопросы; - кратко изложите ответы на поставленные вопросы (исходя из задания для самостоятельной работы – в форме плана, схемы, таблицы, конспекта). При конспектировании текста: - обдумай, в какой последовательности лучше изложить содержание параграфа; - составь план конспекта (в виде схемы); - запись текста лучше производить по абзацам (краткость изложения, примеры); - осуществи запись новых терминов, понятий; - выдели главные факты, выводы, идеи.