

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 20.05.2024 11:57:41
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

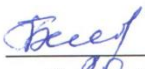
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕ-
ДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

 Председатель КСН
М.Л. Белоножка
«28» 08 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплина: Практикум по гостиничному делу

направление: 43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль): Индустрия гостеприимства и туризма

форма обучения: очная / заочная

Рабочая программа разработана в соответствии с утвержденным учебным планом от 08. 06.2020 г. и требованиями ОПОП по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Индустрия гостеприимства и туризма» к результатам освоения дисциплины «Практикум по гостиничному делу».

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры маркетинга и муниципального управления, протокол № 1 от «28» «августа» 2020 г.

Заведующий кафедрой МиМУ



М.Л. Белоножко

Рабочую программу разработал:

О.В. Третьякова, доцент кафедры МиМУ, к.с.н, доцент



1. Цели и задачи изучения дисциплины

Цели дисциплины: формирование практических навыков по организации хозяйственной деятельности гостиничных предприятий.

Задачи:

- анализ сервисного обслуживания технологического оборудования гостиниц;
- изучение порядка формирования инженерно-технической службы гостиницы;
- апробация основ хозяйственной деятельности гостиничных предприятий;
- планирование и учет деятельности инженерно-технической службы гостиниц;

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Практикум по гостиничному делу» относится к факультативным дисциплинам учебного плана.

Для полного освоения данной дисциплины студенты должны знать Основы гостеприимства, Технологии и организации обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства.

- знание основ организации деятельности гостиниц и иных средств размещения;
- умение осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.
- владение стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале.

Содержание дисциплины «Практикум по гостиничному делу» необходимы для усвоения знаний по следующим дисциплинам: Мировая система гостеприимства; Бизнес-планирование в сфере гостеприимства.

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине
1	2	3
ПКС-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	ПКС-3. 3.3.3. Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения	ПКС-3. 3.3.3. Знает Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения
	ПКС-3. У.3.3. Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.	ПКС-3. У.3.3. Умеет: Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.
	ПКС-3. В.3.2. Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах	ПКС-3. В.3.2. Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ре-

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине
1	2	3
	и персонале.	сурсах и персонале.

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 1 зачетная единица, 36 часов.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия		
1	2	3	4	5	6	7
очная	3/5	17/-	17/-	-	2/-	зачет
заочная	3/5	-/6	-/6	-	-/20	зачет

1. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины.

очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п / п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	.	р.	аб.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1	Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов	4/-	4/-	-	2/-	10/-	ПКС-3.3.3. ПКС-3.У.3.3. ПКС-3.В.3.2.	дискуссия
2	2	Техническая эксплуатация и конструктивные решения гостиничных комплексов	4/-	4/-	-	-	8/-	ПКС-3.3.3. ПКС-3.У.3.3. ПКС-3.В.3.2.	дискуссия
3	3	Система отопления	2/-	2/-	-	-	4/-	ПКС-3.3.3. ПКС-3.У.3.3.	дискуссия

№ п / п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС , час.	Все- го, час.	Код ИДК	Оценоч- ные средства
	Номер разде- ла	Наименование раздела	.	р.	аб.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								ПКС-3. В.3.2.	
4	4	Система вентиляции и кондиционирования воздуха	2/-	2/-	-	-	4/-	ПКС-3. 3.3.3. ПКС-3. У.3.3. ПКС-3. В.3.2.	дискус- сия
5	5	Система водоснабжения и водоотведения	2/-	2/-	-	-	4/-	ПКС-3. 3.3.3. ПКС-3. У.3.3. ПКС-3. В.3.2.	дискус- сия
6	6	Энергетическое хозяйство гостиниц	2/-	2/-	-	-	4/-	ПКС-3. 3.3.3. ПКС-3. У.3.3. ПКС-3. В.3.2.	дискус- сия
7	7	Телекоммуникационные системы гостиниц	1/-	1/-	-	-	2/-	ПКС-3. 3.3.3. ПКС-3. У.3.3. ПКС-3. В.3.2.	Дискус- сия, тест
8	Зачет		-	-	-	-	-	ПКС-3. 3.3.3. ПКС-3. У.3.3. ПКС-3. В.3.2.	Вопро- сы к за- чету
Итого:			17/-	17/-	-	2/-	36/-		

заочная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.2

№ п / п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС , час.	Все- го, час.	Код ИДК	Оценоч- ные средства
	Номер разде- ла	Наименование раздела	.	р.	аб.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1	Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов	-/1	-/1	-	-/2	-/4	ПКС-3. 3.3.3. ПКС-3. У.3.3.	дискус- сия

№ п / п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС , час.	Все- го, час.	Код ИДЖ	Оценоч- ные средства
	Номер разде- ла	Наименование раздела	.	р.	аб.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
								ПКС-3. В.3.2.	
2	2	Техническая эксплуатация и конструктивные решения гостиничных комплексов	-/1	-/1	-	-/2	-/4	ПКС-3. 3.3.3. ПКС-3. У.3.3. ПКС-3. В.3.2.	дискус- сия
3	3	Система отопления	-/1	-/1	-	-/3	-/5	ПКС-3. 3.3.3. ПКС-3. У.3.3. ПКС-3. В.3.2.	дискус- сия
4	4	Система вентиляции и кондиционирования воздуха	-/1	-/1	-	-/3	-/5	ПКС-3. 3.3.3. ПКС-3. У.3.3. ПКС-3. В.3.2.	дискус- сия
5	5	Система водоснабжения и водоотведения	-/1	-/1	-	-/3	-/5	ПКС-3. 3.3.3. ПКС-3. У.3.3. ПКС-3. В.3.2.	дискус- сия
6	6	Энергетическое хозяйство гостиниц	-/1	-/1	-	-/3	-/5	ПКС-3. 3.3.3. ПКС-3. У.3.3. ПКС-3. В.3.2.	дискус- сия
7	7	Телекоммуникационные системы гостиниц	-	-	-	-/4	-/4	ПКС-3. 3.3.3. ПКС-3. У.3.3. ПКС-3. В.3.2.	Дискус- сия, тест
8	Зачет		-	-	-	-/4	-/4	ПКС-3. 3.3.3. ПКС-3. У.3.3. ПКС-3. В.3.2.	Вопро- сы к за- чету
Итого:			-/6	-/6	-	-/24	-/36		

Очно-заочная форма обучения (ОЗФО)

Не реализуется.

5.2. Содержание дисциплины.

Раздел 1. «Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов».

Состав службы, подчиненность и взаимодействие в структуре гостиничного комплекса. Функции инженерно-технической службы гостиниц Материально-техническое оснащение инженерно-технической службы.

Раздел 2. «Техническая эксплуатация и конструктивные решения гостиничных комплексов».

Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных комплексов. Основные принципы проектирования гостиничных комплексов. Техническая эксплуатация гостиничных комплексов.

Раздел 3. «Система отопления».

Центральная система водяного отопления. Теплоснабжение. Система воздушного отопления. Эксплуатация систем отопления.

Раздел 4. «Система вентиляции и кондиционирования воздуха».

Система вентиляции. Система кондиционирования воздуха. Эксплуатация систем вентиляции и кондиционирования воздуха.

Раздел 5. «Система водоснабжения и водоотведения».

Система холодного водоснабжения. Противопожарный водопровод. Система горячего водоснабжения. Техническая эксплуатация системы канализации.

Раздел 6. «Энергетическое хозяйство гостиниц»

Внутренняя электрическая сеть. Электрическое освещение. Лифтовое оборудование гостиниц. Эксплуатация электросетей и электрооборудования.

Раздел 7. «Телекоммуникационные системы гостиниц»

Интегрированная информационная система коммуникаций. Локальная компьютерная сеть. Комплексная система обеспечения безопасности. Система пожарной сигнализации. Комплексная система оснащения конференц-залов.

5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема лекции
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2	3	4	5	6
1	1	4	1	-	Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов
2	2	4	1	-	Техническая эксплуатация и конструктивные решения гостиничных комплексов

№ п/п	Номер раздела дисци- плины	Объем, час.			Тема лекции
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2	3	4	5	6
3	3	2	1	-	Система отопления
4	4	2	1	-	Система вентиляции и кондиционирования воздуха
5	5	2	1	-	Система водоснабжения и водоотведения
6	6	2	1	-	Энергетическое хозяйство гостиниц
6	6	1	-	-	Телекоммуникационные системы гостиниц
Итого:		17	6	X	

Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисци- плины	Объем, час.			Тема практического занятия
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2	3	4	5	6
1	1	4	1	-	Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов
2	2	4	1	-	Техническая эксплуатация и конструктивные решения гостиничных комплексов
3	3	2	1	-	Система отопления
4	4	2	1	-	Система вентиляции и кондиционирования воздуха
5	5	2	1	-	Система водоснабжения и водоотведения
6	6	2	1	-	Энергетическое хозяйство гостиниц
7	7	1	-	-	Телекоммуникационные системы гостиниц
Итого:		17	6	X	X

Лабораторные работы

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисци- плины	Объем, час.			Тема	Вид СРС
		ОФО	ЗФО	ОЗФО		
1	2	3	4	5	6	7
1	1	2	2		Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов	Подготовка заданий к практическим занятиям
2	2	-	2		Техническая эксплуатация и конструктивные решения гостиничных комплексов	Подготовка заданий к практическим занятиям

3	3	-	3		Система отопления	Подготовка заданий к практическим занятиям
4	4	-	3		Система вентиляции и кондиционирования воздуха	Подготовка заданий к практическим занятиям
5	5	-	3		Система водоснабжения и водоотведения	Подготовка заданий к практическим занятиям
6	6	-	3		Энергетическое хозяйство гостиниц	Подготовка заданий к практическим занятиям
7	7	-	4		Телекоммуникационные системы гостиниц	Подготовка заданий к практическим занятиям и итоговому тесту
8	1-7	-	4	-	-	Подготовка к зачету
Итого:		2	92	X	X	X

5.2.3. Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

- визуализация учебного материала в PowerPoint в диалоговом режиме (лекционные занятия);
-
- работа в малых группах (практические занятия);
- разбор практических ситуаций (практические занятия).

6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы/проекты учебным планом не предусмотрены.

7. Контрольные работы

Контрольные работы учебным планом не предусмотрены.

8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной формы обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№	Виды контрольных мероприятий	Баллы	№ недели
1	Участие в дискуссии	0-15	1-3
2	Участие в дискуссии	0-15	4-6
ИТОГО (за раздел, тему, ДЕ)		0-30	
3	Участие в дискуссии	0-15	7-9
4	Участие в дискуссии	0-15	10-12
ИТОГО (за раздел, тему, ДЕ)		0-30	
5	Участие в дискуссии	0-10	13-14
6	Участие в дискуссии	0-10	15-16
7	Итоговый тест	0-20	17
ИТОГО (за раздел, тему, ДЕ)		0-40	
ВСЕГО		0-100	

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- ЭБС «Издательства Лань»;
- ЭБС «Электронного издательства ЮРАЙТ»;
- Собственная полнотекстовая база (ПБД) БИК ТИУ;
- Научная электронная библиотека «eLIBRARY.RU»;
- ЭБС «IPRbooks»;
- Научно-техническая библиотека ФГБОУ ВО РГУ нефти и газа имени И.М. Губкина;
- Научно-техническая библиотека ФГБОУ ВПО УГНТУ (г. Уфа);
- Научно-техническая библиотека ФГБОУ ВПО УГТУ (г. Ухта);
- ЭБС «Перспект»;
- ЭБС «Консультант студент»,

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

1. Microsoft Office Professional Plus;
2. MicrosoftOffice Windows

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

№ п/п	Перечень оборудования, необходимого для освоения дисциплины	Перечень технических средств обучения, необходимых для освоения дисциплины (демонстрационное оборудование)
1	Персональные компьютеры	Проектор, экран

11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Метод. рек. к организации самостоятельной работы обучающихся всех направлений подготовки бакалавриата, всех форм обучения / сост. С.С. Ситёва; отв. редактор М.Л. Белоножко Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2019– 32 с.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина Практикум по гостиничному делу
 Код, направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
 Программа: Индустрия гостеприимства и туризма

Код компетенции	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
		1-2	3	4	5
1	2	3	4	5	6
ПКС-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	ПКС-3. 3.3.3. Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения	Не знает Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения	Демонстрирует отдельные знания Основ организации деятельности гостиниц и иных средств размещения	Демонстрирует достаточные Основ организации деятельности гостиниц и иных средств размещения	Демонстрирует исчерпывающие знания Основ организации деятельности гостиниц и иных средств размещения
	ПКС-3. У.3.3. Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.	Не умеет Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.	Частично умеет Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.	Умеет Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.	В совершенстве умеет Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.
	ПКС-3. В.3.2. Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале.	Не владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале.	Частично владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале.	Хорошо владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале.	В совершенстве владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале.

КАРТА

обеспеченности дисциплины учебной и учебно-методической литературой

Дисциплина Практикум по гостиничному делу
 Код, направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
 Программа: Индустрия гостеприимства и туризма

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство, вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся, использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	2	3	4	5	6
1	Третьякова, Оксана Владимировна. Гостиничное дело : электронный учебник / О. В. Третьякова, А. В. Калинина, Н. В. Кабева ; ТИУ. - Тюмень : ТИУ, 2018	ЭР	25	100	
2	Трусова, Н. М. Туризм : междисциплинарный аспект. Конспект лекций для студентов, обучающихся по направлению 43.03.02 (100400.62) «Туризм» / Трусова Н. М. - Кемерово : Кемеровский государственный институт культуры, 2015. - 171 с.	ЭР	25	100	ЭБС "IPR BOOKS"
3	Скобкин, Сергей Сергеевич. Менеджмент в туризме : учебник и практикум для академического бакалавриата : Учебник и практикум / С. С. Скобкин. - 2-е изд., испр. и доп. - М : Издательство Юрайт, 2018. - 366 с.	ЭР	25	100	ЭБС "IPR BOOKS"

Заведующий кафедрой МиМУ  М.Л. Белоношко

Директор БИК _____


 Д.Х. Каюкова