

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Нигматуллина Танзиля Алтафовна

Должность: Директор

Дата подписания: 11.02.2025 15:31:36

Уникальный программный ключ:

72a47dccb87779e0dc42366ed030bf219f69a



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФСОЮЗОВ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

«АКАДЕМИЯ ТРУДА И СОЦИАЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ»

**БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
(филиал)**



ТЕХНОЛОГИИ ХАУСКИПИНГА

**Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело**

**Профиль подготовки
Международный гостиничный бизнес**

**Квалификация выпускника
«Бакалавр»**

Оглавление

1.	ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	3
2.	ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	3
2.1	Планируемые результаты обучения по дисциплине.	3
2.2	Результаты освоения образовательной программы.....	4
3.	МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
4.	ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ.....	5
5.	СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	5
5.1	Содержание дисциплины (модуля)	5
5.2	Разделы/темы дисциплины, их трудоемкость и виды занятий	9
6.	ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	9
7.	ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА	12
8.	РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО - ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	13
9.	ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ И УЧЕБНО- МЕТОДИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	13
10.	ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	14

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью изучения дисциплины «Технологии хаускипинга» является подготовка профессиональных кадров по организации гостиничных услуг, производственных процессов, операций и методов обслуживания гостей, деятельность которых основана на глубоких теоретических и практических знаниях в области гостеприимства и гостиничного дела. Организация процесса хаускипинга позволяет студентам научиться универсальности и профессиональному выполнению основной функции важнейшего направления гостиничной деятельности – способствовать созданию комфортной внутренней среды отеля во время проживания и обменивать качественно предоставленные услуги гостиничного предприятия на деньги покупателей.

Задачи изучения дисциплины:

Для реализации поставленной цели необходимо:

- ознакомить студентов с принципами и методами формирования атмосферы гостеприимства, создания комфортных условий проживания и формирования внутренней среды за счёт усилий обслуживающего персонала гостиницы на основе объективных оценок, чтобы отечественные предприятия гостеприимства полностью соответствовали современным требованиям рынка;
- привить доброжелательное отношение к труду, бережное отношение к собственности, понимание важности действий работников и служащих гостиницы, связанных с поддержанием чистоты гостевых номеров, сохранности оборудования и оснащения помещений, качественной стиркой белья и чисткой мягкого инвентаря, предоставлением бытовых услуг и поддержанием порядка в индивидуальном и общественном пространстве гостиницы.
- научить делать моральные и экономические оценки вреда и пользы при несоблюдении определённых действий и технологий;
- понимать современные тенденции развития мировой и отечественной практики гостеприимства, формирования благоприятной атмосферы предприятия гостеприимства и решать практические задачи по стандартизации операций, оптимизации работы службы хаускипинга гостиничного предприятия.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2.1 Планируемые результаты обучения по дисциплине.

Изучение дисциплины «Технологии хаускипинга» направлено на формирование следующих **универсальных компетенций и индикаторов их достижения:**

Категория (группа) УК	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижений универсальной компетенции
Безопасность	УК-8 Способен создавать и	УК-8.1 - Знает причины, признаки и

жизнедеятельности	поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; основы безопасности жизнедеятельности УК-8.2 - Умеет выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению; оказывать первую помощь в чрезвычайных ситуациях УК-8.3 - Владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности
-------------------	---	---

2.2 Результаты освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- сущность и содержание основных технологий работы подразделения хаускипинг гостиницы, принципы организации его деятельности;
- средства и методы, правила, последовательность операций и профессиональные действия персонала этого подразделения отеля;
- требования, эксплуатационные и технические характеристики объектов гостеприимства, относящихся к ним сооружений, территорий и малых форм; технологические требования по применению специальных технологий уборки этих объектов, методы их совершенствования и оптимизации структуры издержек при производстве услуг в условиях конкуренции;

уметь:

- организовать работу подразделения хаускипинг отеля для выполнения работниками и исполнителями своих функциональных обязанностей в различных условиях на основе оптимальных технологических процессов хаускипинга;
- организовать эффективную работу для выполнения работниками и исполнителями своих функциональных обязанностей условиях соблюдения требований мер безопасности (экологической, технической) на основе оптимальных технологических процессов хаускипинга;

Навыки и/или опыт деятельности:

владеть управленческими навыками, средствами и методами реализации технологических процессов хаускипинга отеля.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, (дисциплина по выбору студента) учебного плана направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиля «Гостиничный и ресторанный бизнес».

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Объем дисциплины	Всего часов		
	Для очной формы обучения	Для очно-заочной формы обучения	Для заочной формы обучения
Общая трудоемкость дисциплины (зачетных единиц/часов)	3/108		
Контактная работа – аудиторные занятия:	38		
Лекции	16		
Семинары, практические занятия	20		
Лабораторные работы			
КтЗа, КтЭк, КонсЭ	4		
Самостоятельная работа обучающегося (всего с промежуточной аттестацией)	35		
Вид промежуточной аттестации Зачет (зачет с оценкой)	Экзамен (32)		

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1 Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Понятие хаускипинга. Основные задачи и функциональные обязанности персонала службы хаускипинга.

Сущность и содержание термина «хаускипинг». Структура службы хаускипинга гостиницы и её роль в организационной структуре отеля. Задачи службы хаускипинга, как функционального подразделения предприятия гостеприимства. Безукоризненная чистота, как главное эстетическое требование. Организация труда, технология работы и виды деятельности подразделения хаускипинга. Персонал службы хаускипинга и его основные обязанности. Обязанности руководителя подразделения хаускипинга отеля. Управленческий и технический персонал службы. Служба горничных, как основное подразделение службы хаускипинга. Формы организации работы

горничных. Подразделение прачечной и химчистки гостиниц. Складские и хозяйственные помещения службы хаускипинга. Технологичность и трудоёмкость процессов уборочных работ в жилых и общественных помещениях гостиницы. Создание атмосферы уюта и комфорта в жилых и общественных помещениях. Формирование культуры и эстетики быта в отеле. Учёт особенностей гостей, местоположения гостиницы и роль службы хаускипинг при оснащении гостевых номеров, предназначенных для различных категорий гостей: театральных коллективов, артистов, бизнесменов, туристов и др.

Тема 2. Обслуживание номерного фонда

Требования к санитарно-гигиеническому состоянию номеров. Нормативно-правовые акты, определяющие санитарно-гигиеническое состояние номерного фонда. Обеспечение санитарно-эпидемиологической и медицинской безопасности в отеле. Кладовые для хранения белья и их оборудование. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию номерного фонда. Соблюдение гигиенических нормативов в отеле. Санитарно-гигиенические требования и классификация средств размещения. Уборка помещений и уход за покрытиями пола. Средства малой механизации для профессиональной уборки. Выбор оборудования для технической эксплуатации в гостинице и его основные технические характеристики. Последовательность уборочных работ в гостевом номере. Нормативы расходных материалов и времени при производстве уборочных работ.

Поддержка оборудования номера в исправном техническом состоянии. Стандарты материально-технического состояния номера. Уход за мебелью и Оборудование номера и проверка его технического состояния. Взаимодействие с другими службами отеля при проверке технического состояния номеров. Проверка материально-технического состояния номера при выезде гостя. Порча и утеря имущества гостиницы.

Техническое обслуживание оборудования гостевого номера и его виды. Уход за мебелью. Порядок восстановления и замены материально-технического оснащения номера. Условия договора об аутсорсинге услуг хаускипинга и его особенности. Условия «остановки продажи» номеров. Переоснащение номерного фонда. Постановка номера на текущий/капитальный ремонт. Сроки амортизации и замены оборудования и мебели в номерах.

Тема 3. Обслуживание общественных помещений отеля

Требования к санитарно-гигиеническому состоянию общественных помещений. Нормативно-правовые акты, определяющие санитарно-гигиеническое состояние общественных помещений отеля. Обеспечение санитарно-эпидемиологической и медицинской безопасности гостей и персонала отеля. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию общественных помещений. Требования к оформлению, дизайну и эстетике общественных помещений и внутренних пространств. Средства малой механизации для выполнения работ при обслуживании общественных

помещений. Соблюдение гигиенических нормативов в общественных зонах. Контроль состояния путей перемещения гостей. Предупреждение травм гостей. Размещение знаков визуальной ориентации, информационных и предупреждающих знаков и указателей. Требования к расположению и оснащению санитарных комнат, находящихся в общественных зонах. Санитарно-гигиенические требования, классификация помещений и зонирование площадей гостиницы.

Тема 4. Предоставление бытовых услуг гостям

Услуги прачечной и химчистки. Содержание услуг, предоставляемых прачечными и химчистками. Правила предоставления услуг прачечных. Расположение и оборудование прачечных. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений прачечных. Организация материальных потоков между прачечной и этажами.

Мини-бар как часть материально-технического оборудования номера. Комплектация мини-бара. Правила пользования мини-баром. Обслуживание мини-баров и формирование счета за использованные напитки и продукты. Варианты мошенничества с содержимым мини-баров и условия его предотвращения. Проверка технического состояния мини-бара.

Предоставление дополнительных услуг по требованию гостя. Перечень услуг, предоставляемых гостям бесплатно. Дополнительные услуги, предоставляемые горничными по просьбе гостя. Правила предоставления дополнительных услуг горничными. Санитарно – гигиенические условия работы персонала подразделения хаускипинга отеля. Организация пунктов бытового самообслуживания в туристских и курортных гостиницах экономкласса.

Тема 5. Материально-техническое обеспечение деятельности службы хаускипинга

Оснащение и оборудование рабочего места горничной. Назначение специального оборудования, профессиональных уборочных материалов и виды уборочных работ в гостинице. Комплектация универсальной уборочной тележки горничной.

Виды тележек горничной и правила их подбора. Комплектация тележки в начале смены. Правила использования тележки горничной и соблюдение техники безопасности. Временные нормативы на комплектацию тележки горничной.

Гостиничный текстиль и правила его подбора. Требования к текстильным материалам в номерном фонде гостиницы. Виды и свойства тканей. Постельные принадлежности, их характеристики и правила эксплуатации. Постельное белье и его характеристики. Износ постельного белья, порядок смены постельного белья. Расчет потребного количества постельного белья на гостиничный номер. Махровые изделия в номере, правила их подбора и использования. Износ махровых изделий и их замена.

Виды одноразовой продукции в номере. Подбор одноразовой продукции. Порядок комплектации номера одноразовой продукцией и расходными

материалами, правила их пополнения. Условия использования диспенсеров и накопителей. Расчет количества одноразовой продукции на гостиничный номер. Потребление одноразовой продукции. Стоимость комплектации номера одноразовой продукцией.

Структура служебных помещений обслуживающего персонала. Оборудование комнаты горничной. Требования к содержанию комнат горничных и комнат, предназначенных для гостей. Санитарно-гигиенические требования к служебным и подсобным помещениям на этажах: помещениям дежурного персонала, ремонтным мастерским, складам запасной мебели и инвентаря, бельевым и т.п. Организация материальных и служебных потоков между этажами. Офис службы хаускипинга, требования к его организации, оснащению и оборудованию.

Тема 6. Организация работы службы хаускипинга в гостинице

Организационная структура службы хаускипинга. Служба хаускипинга и ее роль в организационной структуре отеля. Основные должности работников службы и их должностные обязанности: директор номерного фонда, заведующий номерным фондом, супервайзер, горничная, кастелянша, гардеробщик, кладовщик, стюард. Распределение обязанностей между сотрудниками. Организация рабочих смен в службе хаускипинга. Расчет нормативов времени на выполнение должностных обязанностей, производительность труда работников. Особенности взаимодействия службы хаускипинга с другими гостиничными службами.

Стандартизация в деятельности службы хаускипинга.

Основные нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность работников службы хаускипинга. Отраслевые и корпоративные стандарты, касающиеся деятельности службы. Разработка стандартов и контроль их выполнения.

Требования к внешнему виду работников службы хаускипинга. Корпоративные стандарты и психологическое влияние внешнего вида на поведение сотрудника отеля. Правила подбора униформы для работников службы хаускипинга. Поддержание униформы в надлежащем состоянии и замена униформы. Требования техники безопасности, имеющие отражение во внешнем виде сотрудника отеля. Поведение работника службы хаускипинга на рабочем месте. Трудовая дисциплина.

Понятие аттестации работников отеля. Цели обучения и аттестации работников службы хаускипинга. Виды аттестационных мероприятий. Формы проведения аттестации поэтажного персонала. Роль супервайзера в проведении аттестации горничных. Принятие управленческих решений по результатам аттестации.

Понятия бытового комфорта, атмосферы и качества обслуживания в гостинице. Роль руководителя службы хаускипинга в обеспечении бытового комфорта гостей отеля. Качество работы персонала и способы оценки работы подразделения хаускипинга. Основные критерии оценки качества работы персонала службы хаускипинга. Профессиональная оценка качества уборочных

работ и его показатели. Порядок рассмотрения жалоб и пожеланий гостей, относящихся к компетенции хаускипинга отеля и их выполнение.

Особенности содержания и обслуживания общественных помещений гостиницы. Функционирование службы горничных и организация работы. Стандарты уборки. Подготовка работы смены. Получение рабочего задания и графика работы. Начало и окончание рабочей смены. Обеспечение безопасности труда и охраны здоровья персонала службы хаускипинг гостиничного предприятия.

5.2 Разделы/темы дисциплины, их трудоемкость и виды занятий

Общая трудоемкость изучения дисциплины по учебному плану: 3.Е. (часов) 3 (108)

Форма обучения	Очная	Вид контроля	Экзамен(32)
Форма обучения	Очно - заочная	Вид контроля	
Форма обучения	Заочная	Вид контроля	

№ п.п.	Порядковый номер темы в соответствии с разделом 5.1 РПД	Очная				Очно-заочная				Заочная			
		Аудиторная (контактная)			СРС	Аудиторная (контактная)			СРС	Аудиторная (контактная)			СРС
		Л	Пр/С	ЛР		Л	Пр/С	ЛР		Л	Пр/С	ЛР	
1.	Тема 1	2	2		6								
2.	Тема 2	2	2		6								
3.	Тема 3	2	4		6								
4.	Тема 4	4	4		6								
5.	Тема 5	2	4		6								
6.	Тема 6	4	4		6								
7.	Консультации (контактная)	0	4		0								
8.	Промежуточная аттестация (часов)	0	0		32								
ВСЕГО ЧАСОВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ		16	24		68								

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Тема 1. Понятие хаускипинга. Основные задачи и функциональные обязанности персонала службы хаускипинга.

Список литературы по теме. См. Раздел 7.

Вопросы для самопроверки:

1. Сущность и содержание термина «хаускипинг».
2. Структура службы хаускипинга гостиницы и её роль в структуре отеля.
3. Задачи службы хаускипинга, как функционального подразделения предприятия гостеприимства.
4. Управленческий и технический персонал службы.

5. Служба горничных, как основное подразделение службы хаускипинга.
6. Формы организации работы горничных.
7. Подразделение прачечной и химчистки гостиниц.

Задания для самостоятельной работы:

1. Организация труда и виды производственной деятельности персонала службы хаускипинга.
2. Складские и хозяйственные помещения службы хаускипинга.
3. Основная технология уборки номерного фонда гостиниц.

Тема 2. Обслуживание номерного фонда

Список литературы по теме. См. Раздел 7.

Вопросы для самопроверки:

1. Нормативно-правовые акты, определяющие санитарно-гигиеническое состояние номерного фонда.
2. Обеспечение санитарно-эпидемиологической и медицинской безопасности в отеле.
3. Поддержка оборудования номера в исправном техническом состоянии.
4. Стандарты материально-технического состояния номера и их обеспечение.

Задания для самостоятельной работы:

1. Взаимодействие службы хаускипинга с подразделениями отеля при проверке технического состояния номеров.
2. Проверка материально-технического состояния номера при выезде гостя.
3. Установление имущественного ущерба и утеря имущества гостиницы.
4. Порядок восстановления и замены материально-технического оснащения номера.

Тема 3. Обслуживание общественных помещений отеля

Список литературы по теме. См. Раздел 7.

Вопросы для самопроверки:

1. Нормативно-правовые акты, определяющие санитарно-гигиеническое состояние общественных помещений отеля.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению услуг питания в отеле.
3. Правила соблюдение гигиенических нормативов в общественных зонах.
4. Требования к расположению и оснащению санитарных комнат, находящихся в общественных зонах гостиницы.

Задания для самостоятельной работы:

1. Обеспечение санитарно-эпидемиологической и медицинской безопасности гостей и персонала отеля.

Тема 4. Предоставление бытовых услуг гостям

Список литературы по теме. См. Раздел 7.

Вопросы для самопроверки:

1. Услуги прачечной и химчистки. Содержание услуг, предоставляемых прачечными и химчистками.

2. Правила предоставления услуг прачечных. Расположение и оборудование прачечных.
3. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений прачечных.
4. Организация материальных потоков между прачечной и этажами.
5. Мини-бар как часть материально-технического оборудования номера. Комплектация мини-бара. Правила пользования мини-баром.
6. Обслуживание мини-баров и формирование счета за использованные напитки и продукты.
7. Варианты мошенничества с содержимым мини-баров и условия его предотвращения.
8. Проверка технического состояния мини-бара.

Задания для самостоятельной работы:

1. Порядок комплектации номера одноразовой продукцией, расходными материалами, правила их пополнения.
2. Расчет количества расходных материалов на гостиничный номер.
3. Стоимость комплектации номера одноразовой продукцией и расходными материалами.

Тема 5. Материально-техническое обеспечение деятельности службы хаускипинга

Список литературы по теме. См. Раздел 7.

Вопросы для самопроверки:

1. Рабочее место горничной, специальное оборудование, профессиональные уборочные материалы и виды уборочных работ в гостинице.
2. Комплектация универсальной уборочной тележки горничной в начале рабочей смены.
3. Виды тележек горничной, правила их подбора и безопасного использования.
4. Временные нормативы на комплектацию тележки горничной.

Задания для самостоятельной работы:

1. Виды и качество гостиничного текстиля и правила его подбора.
2. Требования к текстильным материалам в номерном фонде гостиницы.
3. Виды и свойства тканей для профессиональной гостиничной деятельности.
4. Постельные принадлежности, их характеристики и правила эксплуатации.
5. Нормативы износа постельного белья и порядок его замены.
6. Расчет потребности отеля в постельном белье.
7. Махровые изделия в гостевых номерах, правила подбора и использования.

Тема 6. Организация работы службы хаускипинга в гостинице

Список литературы по теме. См. Раздел 7.

Вопросы для самопроверки:

1. Служба хаускипинга и ее роль в организационной структуре отеля.

2. Основные должности работников службы и их должностные обязанности: директор номерного фонда, заведующий номерным фондом, супервайзер, горничная, кастелянша, гардеробщик, кладовщик, стюард.
3. Распределение обязанностей между сотрудниками.
4. Организация рабочих смен в службе хаускипинга.
5. Расчет нормативов времени на выполнение должностных обязанностей, производительность труда работников.
6. Особенности взаимодействия службы хаускипинга с другими гостиничными службами.
7. Стандартизация в деятельности службы хаускипинга.
8. Основные нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность работников службы хаускипинга.
9. Отраслевые и корпоративные стандарты, касающиеся деятельности службы.
10. Разработка стандартов и контроль их выполнения.

Задания для самостоятельной работы:

1. Требования к внешнему виду работников службы хаускипинга.
2. Корпоративные стандарты и психологическое влияние внешнего вида на поведение сотрудника отеля.
3. Правила подбора униформы для работников службы хаускипинга.
4. Поддержание униформы в надлежащем состоянии и замена униформы.
5. Требования техники безопасности и внешний вид сотрудника отеля.
6. Поведение работника службы хаускипинга на рабочем месте.
7. Трудовая дисциплина, цели обучения и аттестации персонала службы хаускипинга.

7. ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

№ п/п	Автор	Название	Издательство	Год	Наличие в ЭБС*
1.	Руденко Л.Л. Овчаренко Н.П. Косолапов А.Б.	Технологии гостиничной деятельности	Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2017	http://www.iprbookshop.ru/57230.html
2.	Овчаренко Н.П. Руденко Л.Л. Барашок И.В.	Организация гостиничного дела	Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2015	http://www.iprbookshop.ru/27035.html
3.	Джум, Т. А.	Организация гостиничного хозяйства	М.: Магистр: ИНФРА-М, 2012		
4.	Милл, Р. К.	Управление рестораном :учеб.	М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.		
5.	Тимохина Т.Л..	Организация административно-хозяйственной службы	М.: ИД «Форум»; ИНФРА-М, 2009		

		гостиницы			
--	--	-----------	--	--	--

Дополнительная литература:

№ п/п	Автор	Название	Издательство	Год	Наличие в ЭБС
1.	Сергеев А.Г. Баландина Е.А. Баландина В.В.	Менеджмент и сертификация качества охраны труда на предприятии	Логос	2013	http://www.iprbookshop.ru/14321.html
2.	Горбунов С. В.	Ресторан: от одного до сети: опыт построения и управления	М. : Ресторанные ведомости	2012	
3.	Арбузова Н. Ю.	Технология и организация гостиничных услуг	М.: Академия, 2012.		

8. РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО - ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

№ п/п	Интернет ресурс (адрес)	Описание ресурса
1.	http://www.frontdesk.ru/	Гостиничный портал «Гостевой стол» содержит описание и справочную информацию по различным направлениям гостиничного дела и работе служб. Различным методикам оценки их работы и практическим рекомендациям. Материалы сгруппированы по разделам и направлениям гостиничного дела.
2.	www.housekeeping.about.com/	Портал об основах теории и практики, навыках работы для экономии трудозатрат, приемах обслуживания и умениях для приобретения опыта в области гостиничной деятельности.
3.	hotelier.pro.	Портал учебно – практических пособий и литературы по различным направлениям гостиничного дела.
4.	umhos.ru	Портал по оказанию консалтинговых услуг.

9. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Помещения, в которых проводятся занятия, представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий. Данные аудитории оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения.

Компьютеры, информационно-телекоммуникационные сети, аппаратно-программные и аудиовизуальные средства, находящиеся в учебных аудиториях:

- ноутбук Lenovo B50 (для преподавателя) с выходом в сеть интернет;

- проектор EPSON EB-W22 (проектор SANYO PRO xtrax);
- акустическая система Microlab;
- экран для проектора;
- доска маркерная (ученическая доска);

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой и имеют возможность подключения к сети интернет и обеспечивают доступ к электронной информационно-образовательной среде академии.

10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии:

1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия (семинары), на которых обсуждаются основные проблемы, освещенные в лекциях и сформулированные в домашних заданиях;
- письменные или устные домашние задания;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям (семинарам), выполнение указанных выше письменных/устных заданий, работа с литературой.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- интерактивные лекции;
- деловые и ролевые игры;
- круглые столы.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

№п/п	Подразделение	Фамилия	Подпись	Дата
1	Библиотека			