

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна

Должность: декан ФЛиМК

Дата подписания: 08.09.2023 19:38:59

Уникальный программный ключ:

abd894de8ff3e434f187d6ddc5d14b3be82fda3f663e010c359e4ba6bb821c5e

Аннотация к рабочей программе

Дисциплины «Организация гостинично-ресторанного дела»

Цели преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины «Организация гостинично-ресторанного дела» является получение знаний, умений и навыков по организации гостиничного дела.

- **Задачи изучения дисциплины:** развитие умений осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;
- формирование умений обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- формирование способностей обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
- развитие умений по разработке системы мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;
- развитие умений по обеспечению требуемого отечественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы);
- формирование способностей к исследованию рынка, организации продажи и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий;
- проведение мониторинга рынка услуг гостиничной сферы и общественного питания;
- развитие способностей принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности, обеспечивать экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

УК-3-Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;

УК-3.1-Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели

УК-3.2-При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды

УК-3.3-Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата

УК-3.4-Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели

УК-3.5-Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат

ОПК-2-Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-2.1-Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-2.2-Использует основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-2.3-Контролирует выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-3-Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

ОПК-3.1-Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон

ОПК-3.2-Разрабатывает систему мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

ОПК-3.3-Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)

ОПК-4-Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-4.1-Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов

ОПК-4.2-Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий

ОПК-4.3-Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет

ОПК-5-Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности

ОПК-5.1-Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-5.2-Принимает экономически обоснованные решения

ОПК-5.3-Обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

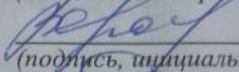
Разделы дисциплины:

- 1.Сущность организации гостиничного дела
- 2.Становление и развитие индустрии гостеприимства
- 3.Нормативно-правовая база гостиничного дела.
- 4.Гостиничный продукт как комплекс услуг
- 5.Классификация средств размещения и номерного фонда
- 6.Типология гостиниц
- 7.Организационно-управленческая структура гостинично-ресторанного комплекса
- 8.Внутри гостиничный бизнес
- 9.Технологический цикл в индустрии гостеприимства
- 10.Организация гостиничного дела для лиц с ограниченными возможностями здоровья
- 11.Сущность корпоративной культуры и ее функции в индустрии гостеприимства
- 12.Стандартизация гостиничных услуг
- 13.Сертификация гостиничных услуг
- 14.Требования к гостиницам и иным средствам размещения
- 15.Требования к номерам гостиниц и иных средств размещения
- 16.Факторы развития индустрии гостеприимства
- 17.Современные тенденции развития индустрии гостеприимства

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета лингвистики и
межкультурной коммуникации
(наименование ф-та полностью) О.Л. Ворошилова
(подпись, инициалы, фамилия)

«30» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация гостинично-ресторанного дела
(наименование дисциплины)ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело
(шифр и наименование направления подготовки (специальности))направленность (профиль) Ресторанная деятельность
(наименование направленности (профиля, специализации))форма обучения очная
(очная, очно-заочная, заочная)

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки (специальности) 43.03.03 Гостиничное дело на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность, одобренного Ученым советом университета (протокол №7 от 29 марта 2019 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса №__«__»__ 20__ г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы
д.и.н., доцент _____ Горюшкина Н.Е.

(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность, одобренного Ученым советом университета протокол №7 «29» 03 20 19 г., на заседании кафедры ИИКС, протокол № 1 от 29.03.19

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность, одобренного Ученым советом университета протокол №9 «25» 06 20 20 г., на заседании кафедры ИИКС, протокол № 1 от 29.03.19

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № 9 «15» 06 2021 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 2023 г. протокол № 1.

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № « » 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » 20 г. протокол № .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № « » 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » 20 г. протокол № .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № « » 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » 20 г. протокол № .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № « » 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » 20 г. протокол № .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № « » 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » 20 г. протокол № .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Организация гостинично-ресторанного дела» является получение знаний, умений и навыков по организации гостиничного и ресторанного дела.

1.2 Задачи дисциплины

- развитие умений осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;
- формирование умений обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- формирование способностей обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
- развитие умений по разработке системы мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;
- развитие умений по обеспечению требуемого отечественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы);
- формирование способностей к исследованию рынка, организации продажи и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий;
- проведение мониторинга рынка услуг гостиничной сферы и общественного питания;
- развитие способностей принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности, обеспечивать экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК-3.	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели</p> <p>УК-3.2 При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды</p> <p>УК-3.3 Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата</p> <p>УК-3.4 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели</p> <p>УК-3.5 Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат</p>	<p><i>Знать:</i> свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, особенности поведения других членов команды, возможные последствия личных действий и план своих действий для достижения заданного результата, информацию, знания и опыт для с членами команды, способы оценки идей других членов команды для достижения поставленной цели, установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат</p> <p><i>Уметь:</i> определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, при реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды, анализировать возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата, осуществлять обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели, соблюдать установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат</p> <p><i>Владеть:</i> навыками работы в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, анализа особенностей поведения других членов команды,</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			анализа возможных последствий личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата, обмена информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели, соблюдения установленных норм и правил командной работы, личной ответственности за общий результат
ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-2.3 Контролирует выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p><i>Знать:</i> цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основные функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><i>Уметь:</i> определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, использовать основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания, контролировать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><i>Владеть:</i> навыками постановки цели и задач управления структурными</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основными методами и приемами планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания, навыками контроля выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	<p>ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон</p> <p>ОПК-3.2 Разрабатывает систему мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-3.3 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)</p>	<p><i>Знать:</i> основы качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, порядок разработки системы мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, способы обеспечения требуемого отечественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)</p> <p><i>Уметь:</i> оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, разрабатывать систему мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, обеспечивать требуемое отечественными и международ-</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			<p>ными стандартами качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыками оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, разработки системы мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, и обеспечения требуемого отечественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)</p>
ОПК-4	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов</p> <p>ОПК-4.2 Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий</p> <p>ОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и обще-</p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>основы мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов; процесс продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью он-лайн технологий, способы продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов, продажи услуг организаций сферы гостеприимства и обще-</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		ственного питания, в том числе в сети Интернет	ственного питания, в том числе с помощью онлайн технологий, продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет <i>Владеть:</i> навыками осуществления мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов, продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий, продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-5.2 Принимает экономически обоснованные решения ОПК-5.3 Обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<i>Знать:</i> основы оценки и анализа основных производственно-экономических показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания, порядок приема экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания <i>Уметь:</i> оценивать и анализировать основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания, принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания <i>Владеть:</i> навыками оценки и анализа основных производственно-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			экономических показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания, приема экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Организация гостинично-ресторанного дела» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность.

Дисциплина изучается на 3 курсе в 5, 6 семестрах.

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

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 9 зачетных единиц (з.е.), 324 академических часов.

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	324
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	138,3
в том числе:	
лекции	68
лабораторные занятия	0
практические занятия	68
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	122,7
Контроль (подготовка к экзамену)	63
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	3,3
в том числе:	
зачет	не предусмотрен

Виды учебной работы	Всего, часов
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	1
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	2,3

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

4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1.	Сущность организации гостиничного дела	Теоретические аспекты организации гостиничного дела Факторы, влияющие на развитие и организацию гостиничного дела Инновационная инфраструктура гостиничного дела.
2.	Становление и развитие индустрии гостеприимства	Развитие гостиничного дела в мире Развитие путешествий и торговли в Древнем мире Влияние религии на гостеприимство Средних веков и Возрождения. Появление организаций гостиничных и сопутствующих им услуг в XIX в. Гостиничное дело между двумя мировыми войнами. Формирование индустрии гостеприимства после Второй мировой войны. Развитие гостиничного дела в Российской Федерации.
3.	Нормативно-правовая база гостиничного дела.	Основные понятия нормативно-правовой базы Особенности государственного регулирования гостиничного сервиса в Российской Федерации Международные нормативные правовые акты гостиничного сервиса.
4.	Гостиничный продукт как комплекс услуг	Комплексный характер гостиничного предложения. Понятие «гостиничный продукт». Специфика гостиничного продукта. Свойства гостиничного продукта. Составляющие комплексного гостиничного продукта. Структура гостиничного продукта. Уровни гостиничного продукта. Замысел гостиничного продукта.
5.	Классификация средств размещения и номерного фонда	Классификация гостиниц, средств размещения Процедура классификации гостиниц и иных средств размещения и ее этапы. Организации, аккредитованные для классификации гостиниц и средств размещения. Знаки категорий гостиницы.
6.	Типология гостиниц.	Требования к формированию типов гостиничных предприятий. Отели. Гостиницы. Бунгало. Пансионы. Кемпинги. Гостинные двory.
7.	Организационно-управленческая структура гостинично-ресторанного	Современные подходы к выбору организационной структуры управления в гостинице Линейная структура управления. Функциональная структура управления Линейно-функцио-

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
	предприятия.	нальная структура управления. Дивизионная структура управления. Матричная структура управления Оценка эффективности организационных структур в гостиничном хозяйстве
8.	Функциональные службы в индустрии гостеприимства.	Функциональные службы в индустрии гостеприимства. Служба гостиничного хозяйства. Служба хозяйственного обеспечения и обслуживания отеля Служба общественного питания Инженерно-техническая служба Финансовая служба. Служба риск-менеджмента. Служба автоматизированных систем управления Кадровая служба. Служба безопасности. Медицинская служба
9.	Технологический цикл в индустрии гостеприимства	Качество и культура обслуживания клиентов в гостиничной индустрии. Безопасность и экологичность. Создание условий комфорта. Этические нормы обслуживания Оформление гостиниц и ресторанов.
10.	Организация гостиничного дела для лиц с ограниченными возможностями здоровья	Правовые основы положения лиц с ограниченными возможностями здоровья. Особенности организации размещения лиц с ограниченными возможностями здоровья в России. Технические требования к организации средств размещения для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Элементы корпоративной культуры в гостиничном деле.
11.	Сущность корпоративной культуры и ее функции в индустрии гостеприимства	Элементы, уровни, виды корпоративной культуры Жизненный цикл корпоративной культуры, подходы к ее исследованию Вопросы современной концепции корпоративной культуры в гостиничном деле. Показатели эффективности корпоративной культуры, диагностика ее определения в гостиничном деле.
12.	Стандартизация гостиничных услуг	Понятие стандартизации. Нормативные документы по стандартизации гостиничной деятельности. Цели стандартизации. Требования стандартизации. Виды стандартов. Общероссийские классификаторы.
13.	Сертификация ресторанных услуг.	Правовые основы сертификации ресторанных услуг. Нормативные документы, регламентирующие сертификацию. Формы сертификации. Обязательная сертификация. Добровольная сертификация. Звезды Мишлен.
14.	Внедрение гостинично-ресторанными предприятиями инновационных методов стимулирования спроса на услуги	Сущность и виды инноваций в гостиничном и ресторанном деле. Развитие и регулирование инновационной деятельности. Взаимосвязь инноваций в индустрии гостеприимства и туризма. Инновационные методы стимулирования спроса. Современные инновации в гостиничном бизнесе. Инновации в ресторанном бизнесе.
15.	Имидж гостиничного и ресторанный предприятия.	Сущность, и задачи имиджа гостинично-ресторанного предприятия. Процесс формирования имиджа. Основы положительного имиджа гостиницы и ресторана.
16.	Факторы развития индустрии гостеприимства	Факторы, влияющие на развитие индустрии гостеприимства. Политико-правовой фактор. Фактор безопасности путешествий. Экономико-финансовые факторы. Соци-

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
		ально-демографические факторы. Культурные факторы. Инфраструктурно-коммуникационные факторы. Технологические факторы.
17.	Современные тенденции развития индустрии гостеприимства	Углубление специализации гостиничного и ресторанного предложения. Образование международных гостиничных и ресторанных цепей. Внедрение в индустрию гостеприимства новых компьютерных технологий. Внешние и внутренние факторы развития индустрии гостеприимства.

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
5 семестр							
1. 2	Сущность организации гостиничного дела	4	-	1-2	У-1,2,3,4 М-1,2	УО, КЗ, Т, Р	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5
2.	Становление и развитие индустрии гостеприимства	4	-	3-4	У-1,2,3,4 М-1,2	УО, КЗ, Т, Р	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5
3.	Нормативно-правовая база гостиничного дела.	4	-	5-6	У-1, 2, 3, 4,5 МУ-1,2	УО, Т, Р	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5
4.	Гостиничный продукт как комплекс услуг	4	-	7-8	У-1, 2, 3, 4,5, 6, 7, 8, 9 МУ-1,2	УО, Т, Р	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5
5.	Классификация средств размещения и номерного фонда	4	-	9-10	У-1, 2, 3, 4,5, 6, 7, 8, 9 МУ-1,2,3	УО, Т, Р	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5
6.	Типология гостиниц.	4	-	11-12	У-1, 2, 3,	УО, Т,	УК-3

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
					4,5, 6, 7, 8, 9 МУ-1,2	Р	ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5
7.	Организационно-управленческая структура гостинично-ресторанного предприятия.	4		13-14	У-1, 2, 3, 4,5, 6, 7, 8, 9 МУ-1,2	УО, Т, Р	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5
8.	Функциональные службы в индустрии гостеприимства.	4		15-16	У-1, 2, 3, 4,5 МУ-1,2,3	УО, Т, Р	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5
9.	Технологический цикл в индустрии гостеприимства.	4	-	17-18	У-1, 2, 3, 4,5 МУ-1,2	УО, Т, Р	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5
6 семестр							
10.	Организация гостиничного дела для лиц с ограниченными возможностями здоровья	4	-	19-20	У-1, 2, 3, 4,5 МУ-1,2,3	УО, Т, Р	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5
11.	Сущность корпоративной культуры и ее функции в индустрии гостеприимства	4	-	21-22	У-1, 2, 3, 4,5 МУ-1,2	УО, Т, Р	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5
12.	Стандартизация гостиничных услуг	4	-	23-24	У-1, 2, 3, 4,5 МУ-1,2,3	УО, Т, Р	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5
13.	Сертификация ресторанных услуг.	4	-	25-26	У-1, 2, 3, 4,5 МУ-1,2	УО, Т, Р	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5
14.	Внедрение гостинично-ресторанными предприятиями инновационных методов стимулирования спроса на услуги	4	-	27-28	У-1, 2, 3, 4,5 МУ-1,2	УО, Т, Р	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
15.	Имидж гостиничного и ресторанного предприятия.	4	-	29-30	У-1, 2, 3, 4,5, 6, 7, 8, 9 МУ-1,2	УО, Т, Р	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5
16.	Факторы развития индустрии гостеприимства	4	-	31-32	У-1, 2, 3, 4,5, 6, 7, 8, 9 МУ-1,2	УО, Т, Р	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5
17.	Современные тенденции развития индустрии гостеприимства	4		33-34	У-1, 2, 3, 4,5, 6, 7, 8, 9 МУ-1,2	УО, Т, Р	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5

УО – устный опрос, Т – тест, Р – реферат.

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
1	2	3
<i>5 семестр</i>		
1.	Сущность организации гостиничного дела	4
2.	Становление и развитие индустрии гостеприимства	4
3.	Нормативно-правовая база гостиничного дела.	4
4.	Гостиничный продукт как	4
5.	комплекс услуг	4
6.	Классификация средств размещения и номерного фонда	4
7.	Типология гостиниц.	4
8.	Организационно-управленческая структура гостинично-ресторанного предприятия.	4
9.	Функциональные службы в индустрии гостеприимства.	4
<i>Итого за 5 семестр</i>		36

<i>6 семестр</i>		
10.	Организация гостиничного дела для лиц с ограниченными возможностями здоровья	4
11.	Сущность корпоративной культуры и ее функции в индустрии гостеприимства	4
12.	Стандартизация гостиничных услуг	4
13.	Сертификация ресторанных услуг.	4
14.	Внедрение гостинично-ресторанными предприятиями инновационных методов стимулирования спроса на услуги	4
15.	Имидж гостиничного и ресторанный предприятия.	4
16.	Факторы развития индустрии гостеприимства	4
17.	Современные тенденции развития индустрии гостеприимства	4
<i>Итого за 6 семестр</i>		32
Итого		68

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
<i>5 семестр</i>			
1.	Сущность организации гостиничного дела	1-2 неделя	6,85
2.	Становление и развитие индустрии гостеприимства	3-4 неделя	8
3.	Нормативно-правовая база гостиничного дела.	5-6 неделя	8
4.	Гостиничный продукт как	7-8 неделя	8
5.	комплекс услуг	9-10 неделя	8
6.	Классификация средств размещения и номерного фонда	11-12 неделя	8
7.	Типология гостиниц.	13-14 неделя	8
8.	Организационно-управленческая структура гостинично-ресторанного предприятия.	15-16 неделя	8
9.	Функциональные службы в индустрии гостеприимства.	17-18 неделя	8
<i>Итого за 5 семестр</i>			70,85
<i>6 семестр</i>			
10.	Организация гостиничного дела для лиц с ограниченными возможностями здоровья	1-2 неделя	6
11.	Сущность корпоративной культуры и ее функции в индустрии гостеприимства	3-4 неделя	6
12.	Стандартизация гостиничных услуг	5-6 неделя	6
13.	Сертификация ресторанных услуг.	7-8 неделя	6
14.	Внедрение гостинично-ресторанными предприятиями инновационных методов стимулирования спроса на услуги	9-10 неделя	6
15.	Имидж гостиничного и ресторанный предприятия.	11-12 неделя	6
16.	Факторы развития индустрии гостеприимства	13-14 неделя	6
17.	Современные тенденции развития индустрии го-	15-16 неделя	9,85

	степриимства		
<i>Итого за 6 семестр</i>			51,85
Итого			122,7

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

библиотекой университета:

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;
- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

кафедрой:

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;
 - путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.
 - путем разработки: методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов; тем рефератов; вопросов к зачету и т.д.
- типографией университета:*
- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;
 - удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

6 Образовательные технологии

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час
1	2	3	4

<i>5 семестр</i>			
1	Внутри гостиничный бизнес	Проблемная лекция	4
2	Технологический цикл в индустрии гостеприимства	Проблемная лекция	4
4	Гостиничный продукт как комплекс услуг	Мультимедийная презентация	4
5	Классификация средств размещения и номерного фонда	Мультимедийная презентация	4
6	Типология гостиниц.	Мультимедийная презентация	4
<i>Итого за 5 семестр</i>			20
<i>6 семестр</i>			
7	Имидж гостиничного и ресторанного предприятия.	Проблемная лекция	4
8	Сущность корпоративной культуры и ее функции в индустрии гостеприимства	Проблемная лекция	4
9	Стандартизация гостиничных услуг	Мультимедийная презентация	4
10	Сертификация ресторанных услуг.	Мультимедийная презентация	4
<i>Итого за 6 семестр</i>			16
Итого:			36

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и современный социокультурный и научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей и профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует духовно-нравственному, гражданскому, патриотическому, правовому, экономическому, профессионально-трудовому, культурно-творческому, экологическому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

- целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и представителей данной отрасли науки, высокого профессионализма ученых, их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества;
- применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (командная работа, деловые игры, разбор конкретных ситуаций);
- личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в

ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качества, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Социология Организация гостинично-ресторанного дела Менеджмент предприятия Экономика гостинично-ресторанного предприятия		Управление персоналом на предприятиях гостеприимства Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Сервисная деятельность Организация гостинично-ресторанного дела		Ресторанное дело Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Экономика и организация производства	Сервисная деятельность Организация гостинично-ресторанного дела Стандартизация и контроль качества гостинично-ресторанных услуг	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Экономика и организация производства Учебная исследовательская практика	Сервисная деятельность Организация гостинично-ресторанного дела	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5	Ресторанное дело	Организация гостинично-ресторанного дела	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Экономика и организация производства	нично-ресторанного дела	та выпускной квалификационной работы
--	--------------------------------------	-------------------------	--------------------------------------

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

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (<i>индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной</i>)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-3/ основной	<p>УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели</p> <p>УК-3.2 При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды</p> <p>УК-3.3 Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата</p> <p>УК-3.4 Осуществляет обмен</p>	<p><i>Знать:</i> свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, особенности поведения других членов команды, возможные последствия личных действий и план своих действий для достижения заданного результата, информацию, знания и опыт для достижения поставленной цели, установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат, но допускать грубые ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> определять свою</p>	<p><i>Знать:</i> свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, особенности поведения других членов команды, возможные последствия личных действий и план своих действий для достижения заданного результата, информацию, знания и опыт для достижения поставленной цели, установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат, но допускать незначительные ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> определять свою</p>	<p><i>Знать:</i> свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, особенности поведения других членов команды, возможные последствия личных действий и план своих действий для достижения заданного результата, информацию, знания и опыт для достижения поставленной цели, установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат</p> <p><i>Уметь:</i> определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (<i>индикаторы достижения</i>)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели</p> <p>УК-3.5</p> <p>Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат</p>	<p>роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, при реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды, анализировать возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата, осуществлять обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели, соблюдать установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат, но только с помощью руководителя и с ошибками</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыками работы в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, анализа особенностей поведения других членов</p>	<p>роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, при реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды, анализировать возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата, осуществлять обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели, соблюдать установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат, но только с помощью руководителя</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыками работы в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, анализа особенностей поведения других членов команды, ана-</p>	<p>достижения поставленной цели, при реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды, анализировать возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата, осуществлять обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели, соблюдать установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыками работы в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, анализа особенностей поведения других членов команды, анализа возможных последствий личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата,</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		нов команды, анализа возможных последствий личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата, обмена информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели, соблюдения установленных норм и правил командной работы, личной ответственности за общий результат, но допускать грубые ошибки	лиза возможных последствий личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата, обмена информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели, соблюдения установленных норм и правил командной работы, личной ответственности за общий результат, но допускать незначительные	обмена информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели, соблюдения установленных норм и правил командной работы, личной ответственности за общий результат
ОПК-2/ основной	ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы го-	<i>Знать:</i> цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основные функции управления подразделениями организаций сферы гостеприим-	<i>Знать:</i> цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основные функции управления подразделениями организаций сферы гостеприим-	<i>Знать:</i> цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основные функции управления подразделениями организаций сферы гостеприим-

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (<i>индикаторы достижения</i>)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>степриимства и общественного питания</p> <p>ОПК-2.3</p> <p>Контролирует выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ства и общественного питания, но допускать грубые ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, использовать основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания, контролировать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, но только с помощью руководителя и с ошибками</p> <p><i>Владеть:</i> навыками постановки цели и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основными методами и при-</p>	<p>ства и общественного питания, но допускать незначительные</p> <p><i>Уметь:</i> определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, использовать основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания, контролировать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, но только с помощью руководителя</p> <p><i>Владеть:</i> навыками постановки цели и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основными методами и при-</p>	<p>ства и общественного питания</p> <p><i>Уметь:</i> определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, использовать основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания, контролировать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><i>Владеть:</i> навыками постановки цели и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основными методами и приемами планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприим-</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		емами планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания, навыками контроля выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, но допускать грубые ошибки	координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания, навыками контроля выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, но допускать незначительные	ства и общественного питания, навыками контроля выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3/ основной	ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон ОПК-3.2 Разрабатывает систему мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	<i>Знать:</i> основы качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, порядок разработки системы мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, способы обеспечения требуемого отечественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере	<i>Знать:</i> основы качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, порядок разработки системы мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, способы обеспечения требуемого отечественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере	<i>Знать:</i> основы качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, порядок разработки системы мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, способы обеспечения требуемого отечественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (<i>индикаторы достижения</i>)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	ОПК-3.3 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)	гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы), но делать грубые ошибки <i>Уметь:</i> оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, разрабатывать систему мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, обеспечивать требуемое отечественными и международными стандартами качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы), но только с помощью руководителя и с ошибками <i>Владеть:</i> навыками оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и	гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы), но допускать незначительные ошибки <i>Уметь:</i> оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, разрабатывать систему мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, обеспечивать требуемое отечественными и международными стандартами качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы), но только с помощью руководителя <i>Владеть:</i> навыками оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного пи-	гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы) <i>Уметь:</i> оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, разрабатывать систему мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, обеспечивать требуемое отечественными и международными стандартами качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы) <i>Владеть:</i> навыками оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, разработки

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, разработки системы мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, и обеспечения требуемого отечественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы), но допускать грубые ошибки	тания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, разработки системы мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, и обеспечения требуемого отечественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы), но допускать незначительные ошибки	системы мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, и обеспечения требуемого отечественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)
ОПК-4/ основной	ОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов ОПК-4.2 Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и	<i>Знать:</i> основы мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов; процесс продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью он-лайн технологий, способы продвижение	<i>Знать:</i> основы мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов; процесс продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью он-лайн технологий, способы продвижение	<i>Знать:</i> основы мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов; процесс продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью он-лайн технологий, способы продвижение

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (<i>индикаторы достижения</i>)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий ОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет	услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет, но допускать грубые ошибки <i>Уметь:</i> осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов, продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий, продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет, но только с помощью руководителя и с ошибками <i>Владеть:</i> навыками осуществления мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов, продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного пи-	услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет, но допускать незначительные ошибки <i>Уметь:</i> осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов, продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий, продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет, но только с помощью руководителя <i>Владеть:</i> навыками осуществления мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного пи-	услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет <i>Уметь:</i> осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов, продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий, продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет <i>Владеть:</i> навыками осуществления мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов, продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий, продвижения услуг

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		тания, в том числе с помощью онлайн технологий, продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет, но допускать грубые ошибки	тания, в том числе с помощью онлайн технологий, продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет, но допускать незначительные ошибки	организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет
ОПК-5/ основной	ОПК-5.1 Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-5.2 Принимает экономически обоснованные решения ОПК-5.3 Обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<i>Знать:</i> основы оценки и анализа основных производственно-экономических показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания, порядок приема экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, но допускать грубые ошибки <i>Уметь:</i> оценивать и анализировать основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания, принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономиче-	<i>Знать:</i> основы оценки и анализа основных производственно-экономических показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания, порядок приема экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, но допускать незначительные ошибки <i>Уметь:</i> оценивать и анализировать основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания, принимать экономически обоснованные решения, обеспе-	<i>Знать:</i> основы оценки и анализа основных производственно-экономических показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания, порядок приема экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания <i>Уметь:</i> оценивать и анализировать основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания, принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффектив-

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>скую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания, но только с помощью руководителя и с ошибками</p> <p><i>Владеть:</i> навыками оценки и анализа основных производственно-экономических показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания, приема экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, но допускать грубые ошибки</p>	<p>чивать экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания, но только с помощью руководителя</p> <p><i>Владеть:</i> навыками оценки и анализа основных производственно-экономических показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания, приема экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, но допускать незначительные ошибки</p>	<p>ность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><i>Владеть:</i> навыками оценки и анализа основных производственно-экономических показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания, приема экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

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

Таблица 7.3 – Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Сущность организации гостиничного дела	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №1, практическое занятие № 1-2, СРС	УО Т КЗ	Задания к практическому занятию №1-2	согласно таб. 7.2
2.	Становление и развитие индустрии гостеприимства	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №2, практическое занятие № 3-4, СРС	УО Т КЗ	Задания к практическому занятию №3-4	согласно таб. 7.2
3.	Нормативно-правовая база гостиничного дела.	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №3, практическое занятие № 5-6, СРС	УО Т КЗ	Задания к практическому занятию №5-6	согласно таб. 7.2
4.	Гостиничный продукт как комплекс услуг	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №4, практическое занятие № 7-8, СРС	УО Т КЗ МП	Задания к практическому занятию №7-8	согласно таб. 7.2
5.	Классификация средств размещения и номерного фонда	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №5, практическое занятие № 9-10, СРС	УО Т КЗ МП	Задания к практическому занятию №9-10	согласно таб. 7.2
6.	Типология гостиниц.	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №6, практическое занятие № 11-2, СРС	УО Т КЗ МП	Задания к практическому занятию №11-12	согласно таб. 7.2
7.	Организационно-управленческая структура гостинично-ресторанного предприятия.	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №7, практическое занятие № 13-14, СРС	УО Т КЗ	Задания к практическому занятию №13-14	согласно таб. 7.2
8.	Функциональные службы в индустрии гостеприимства.	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №8, практическое занятие № 15-16, СРС	УО Т КЗ РИ	Задания к практическому занятию	согласно таб. 7.2

					занятию №15-16	
9.	Технологический цикл в индустрии гостеприимства.	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №9, практическое занятие № 17-18, СРС	УО Т КЗ МП	Задания к практическому занятию №17-18	согласно таб. 7.2
10.	Организация гостиничного дела для лиц с ограниченными возможностями здоровья	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №10, практическое занятие № 19-20, СРС	УО Т КЗ МП	Задания к практическому занятию №19-20	согласно таб. 7.2
11.	Сущность корпоративной культуры и ее функции в индустрии гостеприимства	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №11, практическое занятие № 21-22, СРС	УО Т КЗ	Задания к практическому занятию №21-22	согласно таб. 7.2
12.	Стандартизация гостиничных услуг	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №12, практическое занятие № 23-24, СРС	УО Т КЗ МП	Задания к практическому занятию №23-24	согласно таб. 7.2
13.	Сертификация ресторанных услуг.	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №13, практическое занятие № 25-26, СРС	УО Т КЗ МП	Задания к практическому занятию №25-26	согласно таб. 7.2
14.	Внедрение гостинично-ресторанными предприятиями инновационных методов стимулирования спроса на услуги	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №14, практическое занятие № 27-28, СРС	УО Т КЗ	Задания к практическому занятию №27-28	согласно таб. 7.2
15.	Имидж гостиничного и ресторанный предприятия.	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №15, практическое занятие № 29-30, СРС	УО Т КЗ	Задания к практическому занятию №29-30	согласно таб. 7.2
16.	Факторы развития индустрии гостеприимства.	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №16, практическое занятие № 31-32, СРС	УО Т КЗ	Задания к практическому занятию №31-32	согласно таб. 7.2
17.	Современные тенденции	УК-3	Лекция №17,	УО	Задания	со-

развития индустрии гостеприимства	ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	практическое занятие № 33-34, СРС	Т КР	к прак- тиче- скому занятию №33-34	гласно таб. 7.2
-----------------------------------	-------------------------	-----------------------------------	---------	--	--------------------

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Пример теста закрытого типа:

- Наибольшее число инноваций в российском туристском бизнесе связано с (выберите верный ответ):
 А) проведением изменений в управлении компанией;
 Б) формированием нового турпродукта;
 В) организационными изменениями;
 Г) расширением рынка.
- Инновационная стратегия предприятия: бороться за выживание, используя привычные консервативные технологии при минимуме затрат на нововведения. Как называется данная стратегия?
 А) наступательная;
 Б) традиционная;
 В) зависимая;
 Г) имитационная.

Пример теста открытого типа:

- Какие факторы обеспечивают сравнительное преимущество страны в международной туристской деятельности?
- Какие функции выполняют национальные туристские администрации?

Пример теста на установление соответствия:

- Соотнесите должность и функциональные обязанности работников гостиницы:

<ol style="list-style-type: none"> Администратор гостиницы Главный консьерж Директор гостиницы 	А) организует работу и обеспечивает экономическую эффективность деятельности гостиницы Б) осуществляет работу по эффективному и культурному обслуживанию клиентов, созданию для них комфортных условий В) руководит персоналом, обеспечивая гостей услугами швейцара, но-
---	---

	<p>сильщика багажа, рассылного, а также почтовыми, информационными и другими услугами</p>
--	---

Пример теста на установление последовательности:

1. Установите хронологическую *последовательность* возникновения мировых туристских организаций:
 - А) Международный союз официальных туристских организаций (МСОТО)
 - Б) Всемирная туристская организация ВТО (World Tourism Organization - WTO)
 - В) Международный конгресс официальных туристских ассоциаций.

Пример ситуационной задачи:

В гостинице в течение одной недели произошли существенные изменения в составе работающих (вместе со старшим администратором в другую гостиницу ушли 5 работников, их заменили выпускники вуза). Перемены вызвали сбои в социальных связях и функциональном взаимодействии, напряженность в отношениях между «старыми» и новыми кадрами, отклонения от сформированных традиций, участились межличностные и межгрупповые конфликты, которые ослабляют деловой настрой и сплоченность. *Необходимо в данной ситуации осуществить выбор оптимальной технологии и последовательности этапов оздоровления социально-психологического климата в коллективе.*

Примерные темы курсовых работ:

1. Актуальные направления инноваций в туризме в условиях экономических санкций.
2. Анализ количественного и качественного состава сегментов рынка потенциального туристского спроса в России.
3. Сфера отечественного туризма и гостеприимства как объект исследования потребительских предпочтений.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена. Экзамен проводится в виде компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы

дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится в электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

Умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

Выберите один правильный ответ:

Эти факторы выступают как объекты, привлекающие туристов в конкретное место, способствуют развитию материальной базы туризма, внедрению новейших технических достижений и информационных технологий:

1. Культурные 2. Экономико-географические 3. Исторические 4. Физико-географические.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

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

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- положение П 02.016–2018 О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ;

- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
<i>5 семестр</i>				
Практическое занятие №1-2 Сущность организации гостиничного дела	2	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №3-4 Становление и развитие индустрии гостеприимства	2	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №5-6 Нормативно-правовая база гостиничного дела.	2	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №7-8 Гостиничный продукт как комплекс услуг	2	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №9-10 Классификация средств размещения и номерного фонда	2	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №11-12 Типология гостиниц	2	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №13-14 Организационно-управленческая структура гостинично-ресторанного комплекса	2	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №15-16 Функциональные службы в индустрии гостеприимства.	2	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №17-18 Технологический цикл в индустрии гостеприимства	2	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов более 50%
СРС	6		12	
Итого	24		48	

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Посещаемость	0		16	
Экзамен	0		36	
Итого	24		100	
<i>6 семестр</i>				
Практическое занятие №19-20 Организация гостиничного дела для лиц с ограниченными возмож- ностями здоровья	2	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №21-22 Сущность корпоративной культу- ры и ее функции в индустрии го- степриимства	2	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №23-24 Стандартизация гостиничных услуг	2	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №25-26 Сертификация ресторанных услуг.	2	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №27-28 Внедрение гостинично-ресторан- ными предприятиями инноваци- онных методов стимулирования спроса на услуги.	2	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №29-30 Имидж гостиничного и ресторан- ного предприятия.	2	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №31-32 Факторы развития индустрии го- степриимства	2	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №33-34 Современные тенденции развития индустрии гостеприимства	2	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия, доля правильных ответов более 50%
СРС	4		8	
КР	4		8	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Экзамен	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и

(или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ –16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме –2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование –36 баллов.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

1. Родионова, Н.С. Организация гостиничного дела [Текст] : учебное пособие / Н. С. Родионова [и др.]. – СПб.: Троицкий мост, 2014. - 352 с.
2. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Текст]: учебное пособие / И. С. Барчуков [и др.]. - 3-е изд., перераб. – М. : КноРус, 2014. - 168 с.
3. Уокер, Д. Управление гостеприимством: Вводный курс [Текст]: учебник /Д. Уокер. – М. : Юнити-Дана, 2012. –880 с. –Режим доступа –<http://biblioclub.ru> (Дата обращения 29.08.2019).

8.2 Дополнительная учебная литература

1. Власова Т. И., Данилова М. М., Шарухин А. П. Профессиональное и деловое общение в сфере туризма [Текст]: учебное пособие.– М.: Академия, 2008. – 256 с.
2. Кусков А. С. Гостиничное дело [Текст]: учебное пособие / А. С. Кусков. - М. : Дашков и К, 2009. - 328 с.
3. Лукьянова, Н.С. География туризма: туристические регионы мира и России [Текст]: практикум / Н. С. Лукьянова. – М.: КноРус, 2010. – 168 с.
4. Новиков, В.С. Инновации в туризме [Текст]: учебное пособие / В. С. Новиков. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Академия, 2010. – 208 с.
5. Тимохина, Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов [Текст]: учебное пособие / Т. А. Тимохина. 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Форум, 2010. – 352 с.
6. Чудновский А.Д. Менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве [Текст]: учебник. М.: КноРус, 2017. 320 с.
7. Чудновский, А. Д. Управление индустрией туризма России в современных условиях [Текст]: учебное пособие / А.Д. Чудновский, М.А. Жукова. – М.: КноРус, 2007. - 416 с.
8. Баумгартен, Л. В. Стратегический менеджмент в туризме [Текст]: учебное пособие / Л. В. Баумгартен. - М.: Академия, 2007. - 352 с.

9. Кусков, А.С. Основы туризма [Текст]: учебник / А. С. Кусков, Ю. А. Джаладян. - 3-е изд., стер. - М.: Кнорус, 2011. – 392 с.

8.3 Перечень методических указаний

1. Организация гостинично-ресторанного дела: Методические указания по подготовке к самостоятельной работе студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» / Юго- Зап. гос. ун-т; сост. Н.Е. Горюшкина. – Курск, 2021. – 53 с.
2. Организация гостинично-ресторанного дела: Методические указания по подготовке к практическим занятиям студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» / Юго- Зап. гос. ун-т; сост. Н.Е. Горюшкина. – Курск, 2021. – 35 с.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Материалы конференций в библиотеке университета:

1. Актуальные проблемы развития туристической инфраструктуры Курского края: материалы III регион. науч.-практ. конф., 27 ноября 2015 г., Курск / Юго-Зап. гос. ун-т; под ред. Н.Н. Коротеевой [и др.]. Курск: Интерсфера, 2015. 64 с
2. Актуальные проблемы развития туристической инфраструктуры Курского края [Текст] : материалы IV регион. науч.-практ. конф., 30 ноября 2016 г., Курск / Юго-Зап. гос. ун-т; под ред. Н. Н. Коротеевой [и др.]. Курск: Учитель, 2016. 75 с.

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://elibrary.ru> – российская научная электронная библиотека, интегрированная с Российским индексом научного цитирования (РИНЦ)
2. <http://biblioclub.ru> – электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн».
3. <http://www.russiatourism.ru/> Федеральное агентство по туризму РФ
4. <http://www.kdmt46.ru/> Комитет по делам молодежи и туризму Курской области
5. <http://www.gokursk.ru/> Туристско-информационный центр Курской области
6. <http://adm.rkursk.ru/> Официальный сайт Администрации Курской области
7. <http://www.kurskadmin.ru/> Официальный сайт Администрации города Курска

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное усвоение учебной дисциплины «Организация гостинично-ресторанного дела» предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее изучения путем планомерной работы.

Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины «Организация гостинично-ресторанного дела» являются лекции и практические занятия.

Обучающийся должен активно участвовать в выполнении видов практических работ, определенных для данной дисциплины. В этой связи при проработке лекционного материала обучающиеся должны иметь в виду, что в лекциях раскрываются наиболее значимые вопросы учебного материала. Остальные осваиваются в ходе других видов занятий и самостоятельной работы над учебным материалом.

Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «Организация гостинично-ресторанного дела» представлены в дидактически проработанной последовательности, что предусматривает логическую стройность курса и продуманную систему освоения обучающимися учебного материала, поэтому нельзя приступать к изучению последующих тем (разделов), не усвоив предыдущих. В ходе лекционных занятий студент должен конспектировать учебный материал, обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия. Они предназначены для расширения и углубления знаний по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в основной литературе и, желательно, в дополнительной литературе, используемой для расширения объема знаний по теме (разделу), в Интернет-ресурсах.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты могут готовить рефераты, презентации, доклады по отдельным темам дисциплины.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, устных и письменных ответов на контрольные вопросы по темам практических работ, уровню подготовки рефератов, презентаций, докладов и т.д.

Преподаватель на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Организация гостинично-ресторанного дела»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения используются активные формы работы со студентами, которые способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектиро-

вание, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу по предмету следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Организация гостинично-ресторанного дела» с целью освоения и закрепления компетенции, закрепленной за дисциплиной.

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

Libreoffice операционная система Windows
Антивирус Касперского (или ESETNOD)

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Стандартно оборудованная аудитория.

Комплект мультимедийного оборудования 1: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/14/1024/Mb/160Gb; проектор inFocusIN24+, экран, аудиокolonки.

Комплект мультимедийного оборудования 2: ноутбук HP 250 Gb 15,6" (HD i5-7200U/4Gb/DVD); проектор Benq MV533, экран, аудиокolonки.

13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию

остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу
дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дат а	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	изменен- ных	заменен- ных	аннулирован- ных	но- вых			


МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета лингвистики и
межкультурной коммуникации

(наименование ф-та полностью)

 О.Л. Ворошилова
(подпись, инициалы, фамилия)

«30» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организация гостинично-ресторанного дела

(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело

(шифр и наименование направления подготовки (специальности))

направленность (профиль) Ресторанная деятельность

(наименование направленности (профиля, специализации))

форма обучения заочная

(очная, очно-заочная, заочная)

Курск – 2019

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки (специальности) 43.03.03 Гостиничное дело на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность, одобренного Ученым советом университета (протокол №7 от 29 марта 2019 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса №__«__»__ 20__ г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы
д.и.н., доцент _____ Горюшкина Н.Е.

(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность, одобренного Ученым советом университета протокол №7 «29» 03 20 19 г., на заседании кафедры ИИКС, протокол № 1 от 29.03.19

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность, одобренного Ученым советом университета протокол №9 «25» 06 20 20 г., на заседании кафедры ИИКС, протокол № 1 от 25.06.20

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № 9 «15» 06 2021 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 2023 г. протокол № 1.

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № « » 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » 20 г. протокол № .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № « » 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » 20 г. протокол № .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № « » 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » 20 г. протокол № .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № « » 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » 20 г. протокол № .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № « » 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » 20 г. протокол № .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Организация гостинично-ресторанного дела» является получение знаний, умений и навыков по организации гостиничного и ресторанного дела.

1.2 Задачи дисциплины

- развитие умений осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;
- формирование умений обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- формирование способностей обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
- развитие умений по разработке системы мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;
- развитие умений по обеспечению требуемого отечественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы);
- формирование способностей к исследованию рынка, организации продажи и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий;
- проведение мониторинга рынка услуг гостиничной сферы и общественного питания;
- развитие способностей принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности, обеспечивать экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК-3.	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели</p> <p>УК-3.2 При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды</p> <p>УК-3.3 Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата</p> <p>УК-3.4 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели</p> <p>УК-3.5 Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат</p>	<p><i>Знать:</i> свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, особенности поведения других членов команды, возможные последствия личных действий и план своих действий для достижения заданного результата, способы оценки идей других членов команды для достижения поставленной цели, установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат</p> <p><i>Уметь:</i> определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, при реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды, анализировать возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата, осуществлять обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели, соблюдать установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат</p> <p><i>Владеть:</i> навыками работы в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, анализа особенностей поведения других членов команды, анализа возможных последствий личных действий и планирует свои действия для достижения за-</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			данного результата, обмена информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели, соблюдения установленных норм и правил командной работы, личной ответственности за общий результат
ОПК-2	Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-2.3 Контролирует выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p><i>Знать:</i> цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основные функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><i>Уметь:</i> определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, использовать основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания, контролировать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><i>Владеть:</i> навыками постановки цели и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основными</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			методами и приемами планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания, навыками контроля выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	<p>ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон</p> <p>ОПК-3.2 Разрабатывает систему мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-3.3 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)</p>	<p><i>Знать:</i> основы качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, порядок разработки системы мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, способы обеспечения требуемого отечественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)</p> <p><i>Уметь:</i> оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, разрабатывать систему мероприятий, направленных на достижение требуемого качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, обеспечивать требуемое отечественными и международными стандартами качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			(ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы) <i>Владеть:</i> навыками оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, разработки системы мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, и обеспечения требуемого отечественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)
ОПК-4	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов ОПК-4.2 Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий ОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет	<i>Знать:</i> основы мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов; процесс продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью он-лайн технологий, способы продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет <i>Уметь:</i> осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов, продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий, продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и обще-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			<p>ственного питания, в том числе в сети Интернет</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыками осуществления мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов, продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий, продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет</p>
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	<p>ОПК-5.1 Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-5.2 Принимает экономически обоснованные решения</p> <p>ОПК-5.3 Обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>основы оценки и анализа основных производственно-экономических показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания, порядок приема экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>оценивать и анализировать основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания, принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыками оценки и анализа основных производственно-экономических показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания, приема экономически обоснованных</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			решений, обеспечения экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Организация гостинично-ресторанного дела» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность.

Дисциплина изучается на 4 курсе.

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

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 9 зачетных единиц (з.е.), 324 академических часов.

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	324
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	33,22
в том числе:	
лекции	14
лабораторные занятия	0
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	277,78
Контроль (подготовка к экзамену)	4
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	1,22
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	1
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	1,12

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

4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1.	Сущность организации гостиничного дела	Теоретические аспекты организации гостиничного дела Факторы, влияющие на развитие и организацию гостиничного дела Инновационная инфраструктура гостиничного дела.
2.	Становление и развитие индустрии гостеприимства	Развитие гостиничного дела в мире Развитие путешествий и торговли в Древнем мире Влияние религии на гостеприимство Средних веков и Возрождения. Появление организаций гостиничных и сопутствующих им услуг в XIX в. Гостиничное дело между двумя мировыми войнами. Формирование индустрии гостеприимства после Второй мировой войны. Этапы развития гостиничного дела в мире. Развитие гостиничного дела в Российской Федерации.
3.	Нормативно-правовая база гостиничного дела.	Основные понятия нормативно-правовой базы Особенности государственного регулирования гостиничного сервиса в Российской Федерации Международные нормативные правовые акты гостиничного сервиса.
4.	Гостиничный продукт как комплекс услуг	Комплексный характер гостиничного предложения. Понятие «гостиничный продукт». Специфика гостиничного продукта. Свойства гостиничного продукта. Составляющие гостиничного продукта. Структура гостиничного продукта. Уровни гостиничного продукта. Замысел гостиничного продукта.
5.	Классификация средств размещения и номерного фонда	Классификация гостиниц, средств размещения Процедура классификации гостиниц и иных средств размещения и ее этапы. Организации, аккредитованные для классификации гостиниц и средств размещения. Знаки категорий гостиницы.
6.	Типология гостиниц	Требования к формированию типов гостиничных предприятий. Отели. Гостиницы. Бунгало. Пансионы. Кемпинги. Гостиные дворы.
7.	Организационно-управленческая структура гостинично-ресторанного предприятия.	Современные подходы к выбору организационной структуры управления в гостинице Линейная структура управления. Функциональная структура управления Линейно-функциональная структура управления. Дивизионная структура управления. Матричная структура управления Оценка эффективности организационных структур в гостиничном хозяйстве
8.	Функциональные службы в	Функциональные службы в индустрии гостеприимства

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
	индустрии гостеприимства.	Служба гостиничного хозяйства. Служба хозяйственного обеспечения и обслуживания отеля Служба общественного питания Инженерно-техническая служба Финансовая служба. Служба риск-менеджмента. Служба автоматизированных систем управления Кадровая служба. Служба безопасности. Медицинская служба
9.	Технологический цикл в индустрии гостеприимства.	Качество и культура обслуживания клиентов в гостиничной индустрии. Безопасность и экологичность. Создание условий комфорта. Этические нормы обслуживания Оформление
10.	Организация гостиничного дела для лиц с ограниченными возможностями здоровья	Правовые основы положения лиц с ограниченными возможностями здоровья. Особенности организации размещения лиц с ограниченными возможностями здоровья в России. Технические требования к организации средств размещения для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Элементы корпоративной культуры в гостиничном деле.
11.	Сущность корпоративной культуры и ее функции в индустрии гостеприимства	Элементы, уровни, виды корпоративной культуры Жизненный цикл корпоративной культуры, подходы к ее исследованию Вопросы современной концепции корпоративной культуры в гостиничном деле. Показатели эффективности корпоративной культуры, диагностика ее определения в гостиничном деле.
12.	Стандартизация гостиничных услуг	Понятие стандартизации. Нормативные документы по стандартизации гостиничной деятельности. Цели стандартизации. Требования стандартизации. Виды стандартов. Общероссийские классификаторы.
13.	Сертификация ресторанных услуг.	Правовые основы сертификации ресторанных услуг. Нормативные документы, регламентирующие сертификацию. Формы сертификации. Обязательная сертификация. Добровольная сертификация. Звезды Мишлен.
14.	Внедрение гостинично-ресторанными предприятиями инновационных методов стимулирования спроса на услуги	Сущность и виды инноваций в гостиничном и ресторанном деле. Развитие и регулирование инновационной деятельности. Взаимосвязь инноваций в индустрии гостеприимства и туризма. Инновационные методы стимулирования спроса. Современные инновации в гостиничном бизнесе. Инновации в ресторанном бизнесе.
15.	Имидж гостиничного и ресторанный предприятия.	Сущность, и задачи имиджа гостинично-ресторанного предприятия. Процесс формирования имиджа. Основы положительного имиджа гостиницы и ресторана.
16.	Факторы развития индустрии гостеприимства	Факторы, влияющие на развитие индустрии гостеприимства. Политико-правовой фактор. Фактор безопасности путешествий. Экономико-финансовые факторы. Социально-демографические факторы. Культурные факторы. Инфраструктурно-коммуникационные факторы. Технологические факторы.
17.	Современные тенденции развития индустрии го-	Углубление специализации гостиничного и ресторанного предложения. Образование международных гостиничных

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
	степриимства	и ресторанных цепей. Внедрение в индустрию гостеприимства новых компьютерных технологий. Внешние и внутренние факторы развития индустрии гостеприимства.

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1. 2	Сущность организации гостиничного дела. Становление и развитие индустрии гостеприимства	1	-	1	У-1, 2, 3, 4,5, 6, 7, 8, 9 М-1,2	УО, КЗ, Т, Р	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5
2.	Нормативно-правовая база гостиничного дела. Гостиничный продукт как комплекс услуг	2	-	2	У-1, 2, 3, 4,5, 6, 7, 8, 9 МУ-1,2	УО, Т, Р	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5
3.	Классификация средств размещения и номерного фонда. Типология гостиниц.	2	-	3	У-1, 2, 3, 4,5, 6, 7, 8, 9 МУ-1,2	УО, Т, Р	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5
4.	Организационно-управленческая структура гостинично-ресторанного предприятия. Функциональные службы в индустрии гостеприимства.	2	-	4	У-1, 2, 3, 4,5, 6, 7, 8, 9 МУ-1,2	УО, Т, Р	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5
5.	Технологический цикл в индустрии гостеприимства. Организация гостиничного дела для лиц с ограниченными возможностями здоровья.	2	-	5	У-1, 2, 3, 4,5 МУ-1,2	УО, Т, Р	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5
6.	Сущность корпоративной культуры и ее функции в индустрии гостеприимства.	1	-	6	У-1, 2, 3, 4,5 МУ-1,2	УО, Т, Р	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5
7.	Стандартизация гостиничных услуг Сертификация ресторанных услуг.	1	-	7	У-1, 2, 3, 4,5, 6, 7, 8, 9 МУ-1,2	УО, Т, Р	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
8.	Внедрение гостинично-ресторанными предприятиями инновационных методов стимулирования спроса на услуги.	1	- -	8	У-1, 2, 3, 4,5, 6, 7, 8, 9 МУ-1,2	УО, Т, Р	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5
9.	Имидж гостиничного и ресторанного предприятия.	1					
10.	Факторы развития индустрии гостеприимства. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства.	1	-	9	У-1, 2, 3, 4,5, 6, 7, 8, 9 МУ-1,2	УО, Т, Р	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5

УО – устный опрос, Т – тест, Р – реферат.

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
1	2	3
1.	Сущность организации гостиничного дела. Становление и развитие индустрии гостеприимства	2
2.	Нормативно-правовая база гостиничного дела. Гостиничный продукт как комплекс услуг	2
3.	Классификация средств размещения и номерного фонда. Типология гостиниц.	2
4.	Организационно-управленческая структура гостинично-ресторанного предприятия. Функциональные службы в индустрии гостеприимства.	2
5.	Технологический цикл в индустрии гостеприимства. Организация гостиничного дела для лиц с ограниченными возможностями здоровья	2
6.	Сущность корпоративной культуры и ее функции в индустрии гостеприимства.	2

7.	Стандартизация гостиничных услуг. Сертификация ресторанных услуг.	2
8.	Внедрение гостинично-ресторанными предприятиями инновационных методов стимулирования спроса на услуги. Имидж гостиничного и ресторанного предприятия.	2
9.	Факторы развития индустрии гостеприимства. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства	2
Итого		18

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
1.	Сущность организации гостиничного дела	1-2 неделя	16
2.	Становление и развитие индустрии гостеприимства	3-4 неделя	16
3.	Нормативно-правовая база гостиничного дела.	5-6 неделя	16
4.	Гостиничный продукт как комплекс услуг	7-8 неделя	16
5.	Классификация средств размещения и номерного фонда	9-10 неделя	16
6.	Типология гостиниц	11-12 неделя	16
7.	Организационно-управленческая структура гостинично-ресторанного предприятия.	13-14 неделя	16
8.	Функциональные службы в индустрии гостеприимства.	15-16 неделя	16
9.	Технологический цикл в индустрии гостеприимства.	17-18 неделя	16
10.	Организация гостиничного дела для лиц с ограниченными возможностями здоровья	1-2 неделя	16
11.	Сущность корпоративной культуры и ее функции в индустрии гостеприимства	3-4 неделя	16
12.	Стандартизация гостиничных услуг	5-6 неделя	16
13.	Сертификация ресторанных услуг.	7-8 неделя	17
14.	Внедрение гостинично-ресторанными предприятиями инновационных методов стимулирования спроса на услуги	9-10 неделя	17
15.	Имидж гостиничного и ресторанного предприятия.	11-12 неделя	17
16.	Факторы развития индустрии гостеприимства	13-14 неделя	17
17.	Современные тенденции развития индустрии гостеприимства	15-16 неделя	17,78
Итого			277,78

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		ей, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели, соблюдения установленных норм и правил командной работы, личной ответственности за общий результат, но допускать грубые ошибки	опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели, соблюдения установленных норм и правил командной работы, личной ответственности за общий результат, но допускать незначительные	блюдения установленных норм и правил командной работы, личной ответственности за общий результат
ОПК-2/ основной	ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организациями сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.3 Контролирует выполнение основных функций	<i>Знать:</i> цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основные функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, но допускать грубые ошибки <i>Уметь:</i> определять цели и задачи управления структурными под-	<i>Знать:</i> цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основные функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, но допускать незначительные <i>Уметь:</i> определять цели и задачи управления структурными под-	<i>Знать:</i> цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания <i>Уметь:</i> определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы го-

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

библиотекой университета:

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;
- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

кафедрой:

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;
- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.
- путем разработки: методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов; тем рефератов; вопросов к зачету и т.д.

типографией университета:

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;
- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

6 Образовательные технологии

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1. 1	Нормативно-правовая база гостиничного дела. Гостиничный продукт как комплекс услуг	Проблемная лекция	2
2.	Классификация средств размещения и номерного фонда. Типология гостиниц.	Проблемная лекция	2
3.	Организационно-управленческая структура гостинично-ресторанного предприятия.	Мультимедийная презентация	2

	Функциональные службы в индустрии гостеприимства.		
4. 2	Нормативно-правовая база гостиничного дела. Гостиничный продукт как комплекс услуг	Мультимедийная презентация	2
Итого:			8

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и современный социокультурный и научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей и профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует духовно-нравственному, гражданскому, патриотическому, правовому, экономическому, профессионально-трудовому, культурно-творческому, экологическому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

- целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и представителей данной отрасли науки, высокого профессионализма ученых, их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества;
- применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (командная работа, деловые игры, разбор конкретных ситуаций);
- личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Социология Организация гостинично-ресторанного дела Менеджмент гостинично-ресторанного предприятия Экономика гостинично-ресторанного предприятия		Управление персоналом на предприятиях гостеприимства Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Сервисная деятельность Организация гостинично-ресторанного дела		Ресторанное дело Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Экономика и организация производства	Сервисная деятельность Организация гостинично-ресторанного дела Стандартизация и контроль качества гостинично-ресторанных услуг	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Экономика и организация производства Учебная исследовательская практика	Сервисная деятельность Организация гостинично-ресторанного дела	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Ресторанное дело Экономика и организация производства	Организация гостинично-ресторанного дела	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-3/ основной	<p>УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели</p> <p>УК-3.2 При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды</p> <p>УК-3.3 Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата</p> <p>УК-3.4 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения по-</p>	<p><i>Знать:</i> свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, особенности поведения других членов команды, возможные последствия личных действий и план своих действий для достижения заданного результата, информацию, знания и опыт для достижения поставленной цели, установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат, но допускать грубые ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, при реализации своей роли в команде учитывает особенности</p>	<p><i>Знать:</i> свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, особенности поведения других членов команды, возможные последствия личных действий и план своих действий для достижения заданного результата, информацию, знания и опыт для достижения поставленной цели, установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат, но допускать незначительные ошибки</p> <p><i>Уметь:</i> определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, при реализации своей роли в команде учитывает особенности</p>	<p><i>Знать:</i> свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, особенности поведения других членов команды, возможные последствия личных действий и план своих действий для достижения заданного результата, информацию, знания и опыт для достижения поставленной цели, установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат</p> <p><i>Уметь:</i> определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, при реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды, анализировать</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (<i>индикаторы достижения</i>)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>ставленной цели УК-3.5 Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат</p>	<p>поведения других членов команды, анализировать возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата, осуществлять обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели, соблюдать установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат, но только с помощью руководителя и с ошибками <i>Владеть:</i> навыками работы в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, анализа особенностей поведения других членов команды, анализа возможных последствий личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата, обмена информации,</p>	<p>поведения других членов команды, анализировать возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата, осуществлять обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели, соблюдать установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат, но только с помощью руководителя <i>Владеть:</i> навыками работы в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, анализа особенностей поведения других членов команды, анализа возможных последствий личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата, обмена информацией, знаниями и</p>	<p>возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата, осуществлять обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели, соблюдать установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат <i>Владеть:</i> навыками работы в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, анализа особенностей поведения других членов команды, анализа возможных последствий личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата, обмена информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели, со-</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (<i>индикаторы достижения</i>)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	разделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, использовать основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания, контролировать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, но только с помощью руководителя и с ошибками <i>Владеть:</i> навыками постановки цели и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основными методами и приемами планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного пи-	разделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, использовать основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания, контролировать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, но только с помощью руководителя <i>Владеть:</i> навыками постановки цели и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основными методами и приемами планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания, навыками контроля выполнения основ-	степриимства и общественного питания, использовать основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания, контролировать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания <i>Владеть:</i> навыками постановки цели и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основными методами и приемами планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания, навыками контроля выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы го-

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		тания, навыками контроля выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, но допускать грубые ошибки	ных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, но допускать незначительные	степриимства и общественного питания
ОПК-3/ основной	ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон ОПК-3.2 Разрабатывает систему мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-3.3 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество	<i>Знать:</i> основы качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, порядок разработки системы мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, способы обеспечения требуемого отечественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы), но делать грубые ошибки <i>Уметь:</i>	<i>Знать:</i> основы качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, порядок разработки системы мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, способы обеспечения требуемого отечественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы), но допускать незначительные ошибки <i>Уметь:</i>	<i>Знать:</i> основы качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, порядок разработки системы мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, способы обеспечения требуемого отечественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы) <i>Уметь:</i> оценивать качество оказания услуг в

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (<i>индикаторы достижения</i>)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)	оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, разрабатывать систему мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, обеспечивать требуемое отечественными и международными стандартами качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы), но только с помощью руководителя и с ошибками <i>Владеть:</i> навыками оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, разработки системы мероприятий, направленных на достижение	оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, разрабатывать систему мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, обеспечивать требуемое отечественными и международными стандартами качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы), но только с помощью руководителя <i>Владеть:</i> навыками оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, разработки системы мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня	сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, разрабатывать систему мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, обеспечивать требуемое отечественными и международными стандартами качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы) <i>Владеть:</i> навыками оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, разработки системы мероприятий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и обществен-

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (<i>индикаторы достижения</i>)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, и обеспечения требуемого отечественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы), но допускать грубые ошибки	качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, и обеспечения требуемого отечественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы), но допускать незначительные ошибки	ного питания, и обеспечения требуемого отечественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)
ОПК-4/ основной	ОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов ОПК-4.2 Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью он-лайн технологий ОПК-4.3 Осуществляет продвижение	<i>Знать:</i> основы мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов; процесс продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью он-лайн технологий, способы продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет, но допускать грубые ошибки <i>Уметь:</i>	<i>Знать:</i> основы мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов; процесс продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью он-лайн технологий, способы продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет, но допускать незначительные ошибки	<i>Знать:</i> основы мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов; процесс продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью он-лайн технологий, способы продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет <i>Уметь:</i> осуществлять мони-

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (<i>индикаторы достижения</i>)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет	<p>осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов, продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий, продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет, но только с помощью руководителя и с ошибками</p> <p><i>Владеть:</i> навыками осуществления мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов, продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий, продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в</p>	<p><i>Уметь:</i> осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов, продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий, продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет, но только с помощью руководителя</p> <p><i>Владеть:</i> навыками осуществления мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов, продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий, продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в</p>	<p>торинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов, продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий, продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет</p> <p><i>Владеть:</i> навыками осуществления мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов, продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий, продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет</p>

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		сети Интернет, но допускать грубые ошибки	сети Интернет, но допускать незначительные ошибки	
ОПК-5/ основной	ОПК-5.1 Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-5.2 Принимает экономически обоснованные решения ОПК-5.3 Обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<i>Знать:</i> основы оценки и анализа основных производственно-экономических показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания, порядок приема экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, но делать грубые ошибки <i>Уметь:</i> оценивать и анализировать основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания, принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания, но только с помощью руководителя и с ошибками	<i>Знать:</i> основы оценки и анализа основных производственно-экономических показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания, порядок приема экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, но допускать незначительные ошибки <i>Уметь:</i> оценивать и анализировать основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания, принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания, но только с помощью руководителя	<i>Знать:</i> основы оценки и анализа основных производственно-экономических показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания, порядок приема экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания <i>Уметь:</i> оценивать и анализировать основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания, принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания <i>Владеть:</i> навыками оценки и анализа основных производственно-

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<i>Владеть:</i> навыками оценки и анализа основных производственно-экономических показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания, приема экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, но допускать грубые ошибки	<i>Владеть:</i> навыками оценки и анализа основных производственно-экономических показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания, приема экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, но допускать незначительные ошибки	экономических показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания, приема экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

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

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Сущность организации гостиничного дела. Становление и развитие индустрии гостеприимства	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №1, практическое занятие № 1, СРС	УО Т КЗ, Р	Задания к практическому занятию №1	согласно таб. 7.2
2.	Нормативно-правовая база гостиничного дела. Гостиничный продукт как комплекс услуг	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №2, практическое занятие № 2, СРС	УО Т КЗ	Задания к практическому занятию №2	согласно таб. 7.2

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценок
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
3.	Классификация средств размещения и номерного фонда. Типология гостиниц.	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №3, практическое занятие № 3, СРС	УО Т Р	Задания к практическому занятию №3	согласно таб. 7.2
4.	Технологический цикл в индустрии гостеприимства. Организация гостиничного дела для лиц с ограниченными возможностями здоровья.	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №4, практическое занятие № 4, СРС	УО Т КЗ МП	Задания к практическому занятию №4	согласно таб. 7.2
5.	Организационно-управленческая структура гостинично-ресторанного предприятия. Функциональные службы в индустрии гостеприимства.	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №5, практическое занятие № 5, СРС	УО Т КЗ МП	Задания к практическому занятию №5	согласно таб. 7.2
6.	Сущность корпоративной культуры и ее функции в индустрии гостеприимства	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №6, практическое занятие № 6, СРС	УО Т КЗ МП	Задания к практическому занятию №6	согласно таб. 7.2
7.	Стандартизация гостиничных услуг. Сертификация ресторанных услуг.	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №7, практическое занятие № 7, СРС	УО Т КЗ	Задания к практическому занятию №7	согласно таб. 7.2
8.	Внедрение гостинично-ресторанными предприятиями инновационных методов стимулирования спроса на услуги. Имидж гостиничного и ресторанный предприятия.	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №8, практическое занятие № 8, СРС	УО Т Р	Задания к практическому занятию №8	согласно таб. 7.2
9.	Факторы развития индустрии гостеприимства	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №9, практическое занятие № 9, СРС	УО Т КР	Задания к практическому занятию №8	согласно таб. 7.2
10.	Современные тенденции развития индустрии гостеприимства	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №10, практическое занятие № 9, СРС	УО Т КЗ МП	Задания к практическому занятию №9	согласно таб. 7.2

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Пример теста закрытого типа:

1. Наибольшее число инноваций в российском туристском бизнесе связано с (выберите верный ответ):

- А) проведением изменений в управлении компанией;
 - Б) формированием нового турпродукта;
 - В) организационными изменениями;
 - Г) расширением рынка.
2. Инновационная стратегия предприятия: бороться за выживание, используя привычные консервативные технологии при минимуме затрат на нововведения. Как называется данная стратегия?
- А) наступательная;
 - Б) традиционная;
 - В) зависимая;
 - Г) имитационная.

Пример теста открытого типа:

1. Какие факторы обеспечивают сравнительное преимущество страны в международной туристской деятельности?
2. Какие функции выполняют национальные туристские администрации?

Пример теста на установление соответствия:

1. Соотнесите должность и функциональные обязанности работников гостиницы:

<ol style="list-style-type: none"> 1. Администратор гостиницы 2. Главный консьерж 3. Директор гостиницы 	<ul style="list-style-type: none"> А) организует работу и обеспечивает экономическую эффективность деятельности гостиницы Б) осуществляет работу по эффективному и культурному обслуживанию клиентов, созданию для них комфортных условий В) руководит персоналом, обеспечивая гостей услугами швейцара, носильщика багажа, рассыльного, а также почтовыми, информационными и другими услугами
--	---

Пример теста на установление последовательности:

1. Установите хронологическую *последовательность* возникновения мировых туристских организаций:
 - А) Международный союз официальных туристских организаций (МСОТО)
 - Б) Всемирная туристская организация ВТО (World Tourism Organization - WTO)
 - В) Международный конгресс официальных туристских ассоциаций.

Пример ситуационной задачи:

В гостинице в течение одной недели произошли существенные изменения в составе работающих (вместе со старшим администратором в другую гостиницу ушли 5 работников, их заменили выпускники вуза). Перемены вызвали сбои в социальных связях и функциональном взаимодействии, напряженность в отношениях между «старыми» и новыми кадрами, отклонения от сформированных традиций, участились межличностные и межгрупповые конфликты, которые ослабляют деловой настрой и сплоченность. *Необходимо в данной ситуации осуществить выбор оптимальной технологии и последовательности этапов оздоровления социально-психологического климата в коллективе.*

Примерные темы курсовых работ:

1. Актуальные направления инноваций в туризме в условиях экономических санкций.
2. Анализ количественного и качественного состава сегментов рынка потенциального туристского спроса в России.
3. Сфера отечественного туризма и гостеприимства как объект исследования потребительских предпочтений.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена. Экзамен проводится в виде компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится в электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

Умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компе-

тенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

Выберите один правильный ответ:

Эти факторы выступают как объекты, привлекающие туристов в конкретное место, способствуют развитию материальной базы туризма, внедрению новейших технических достижений и информационных технологий:

1. Культурные 2. Экономико-географические 3. Исторические 4. Физико-географические.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

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

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- положение П 02.016–2018 О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ;
- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическое занятие №1 Сущность организации гостиничного дела. Становление и развитие индустрии гостеприимства.	2	Выполнил задания практ. занятия № 1, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия № 1, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №2 Нормативно-правовая база гостиничного дела. Гостиничный продукт как комплекс услуг	2	Выполнил задания практ. занятия № 2, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия № 2, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №3 Классификация средств размещения и номерного фонда. Типология гостиниц.	2	Выполнил задания практ. занятия № 3, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия №3, доля правильных ответов более 50%
СРС	9		18	
КР	9		18	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	
Практическое занятие №4 Организационно-управленческая структура гостинично-ресторанного предприятия. Функциональные службы в индустрии гостеприимства.	2	Выполнил задания практ. занятия № 5, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия № 5, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №5 Технологический цикл в индустрии гостеприимства. Организация гостиничного дела для лиц с ограниченными возможностями здоровья	2	Выполнил задания практ. занятия № 5, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия № 5, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №6 Сущность корпоративной культуры и ее функции в индустрии гостеприимства.	2	Выполнил задания практ. занятия № 6, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия № 6, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №7 Стандартизация гостиничных услуг. Сертификация ресторанных услуг.	2	Выполнил задания практ. занятия № 7, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия № 7, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №8 Внедрение гостинично-ресторанными предприятиями инновационных методов стимулирования спроса на услуги. Имидж гостиничного и ресторанный предприятия.	2	Выполнил задания практ. занятия № 8, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия № 8, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №9 Факторы развития индустрии гостеприимства. Современные	2	Выполнил задания практ. занятия № 9, доля правильных	4	Выполнил задания практ. занятия № 9, доля правильных

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
тенденции развития индустрии гостеприимства		ответов менее 50%		ответов более 50%
СРС		12		24
Итого		24		48
Посещаемость		0		16
Экзамен		0		36
Итого		24		100

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ –16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме –2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование –36 баллов.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

1. Родионова, Н.С. Организация гостиничного дела [Текст] : учебное пособие / Н. С. Родионова [и др.]. – СПб.: Троицкий мост, 2014. - 352 с.
2. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Текст]: учебное пособие / И. С. Барчуков [и др.]. - 3-е изд., перераб. – М. : КноРус, 2014. - 168 с.
3. Уокер, Д. Управление гостеприимством: Вводный курс [Текст]: учебник /Д. Уокер. – М. : Юнити-Дана, 2012. –880 с. –Режим доступа –<http://biblioclub.ru> (Дата обращения 29.08.2019).

8.2 Дополнительная учебная литература

1. Власова Т. И., Данилова М. М., Шарухин А. П. Профессиональное и деловое общение в сфере туризма [Текст]: учебное пособие.– М.: Академия, 2008. – 256 с.
2. Кусков А. С. Гостиничное дело [Текст]: учебное пособие / А. С. Кусков. - М. : Дашков и К, 2009. - 328 с.
3. Лукьянова, Н.С. География туризма: туристические регионы мира и России [Текст]: практикум / Н. С. Лукьянова. – М.: КноРус, 2010. – 168 с.

4. Новиков, В.С. Инновации в туризме [Текст]: учебное пособие / В. С. Новиков. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Академия, 2010. – 208 с.
5. Тимохина, Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов [Текст]: учебное пособие / Т. А. Тимохина. 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Форум, 2010. – 352 с.
6. Чудновский А.Д. Менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве [Текст]: учебник. М.: КноРус, 2017. 320 с.
7. Чудновский, А. Д. Управление индустрией туризма России в современных условиях [Текст]: учебное пособие / А.Д. Чудновский, М.А. Жукова. – М.: КноРус, 2007. - 416 с.
8. Баумгартен, Л. В. Стратегический менеджмент в туризме [Текст]: учебное пособие / Л. В. Баумгартен. - М.: Академия, 2007. - 352 с.
9. Кусков, А.С. Основы туризма [Текст]: учебник / А. С. Кусков, Ю. А. Джаладян. - 3-е изд., стер. - М.: Кнорус, 2011. – 392 с.

8.3 Перечень методических указаний

1. Организация гостинично-ресторанного дела: Методические указания по подготовке к самостоятельной работе студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» / Юго- Зап. гос. ун-т; сост. Н.Е. Горюшкина. – Курск, 2021. – 53 с.
2. Организация гостинично-ресторанного дела: Методические указания по подготовке к практическим занятиям студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» / Юго- Зап. гос. ун-т; сост. Н.Е. Горюшкина. – Курск, 2021. – 35 с.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Материалы конференций в библиотеке университета:

1. Актуальные проблемы развития туристической инфраструктуры Курского края: материалы III регион. науч.-практ. конф., 27 ноября 2015 г., Курск / Юго-Зап. гос. ун-т; под ред. Н.Н. Коротеевой [и др.]. Курск: Интерсфера, 2015. 64 с
2. Актуальные проблемы развития туристической инфраструктуры Курского края [Текст] : материалы IV регион. науч.-практ. конф., 30 ноября 2016 г., Курск / Юго-Зап. гос. ун-т; под ред. Н. Н. Коротеевой [и др.]. Курск: Учитель, 2016. 75 с.

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://elibrary.ru> – российская научная электронная библиотека, интегрированная с Российским индексом научного цитирования (РИНЦ)
2. <http://biblioclub.ru> – электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн».

3. <http://www.russiatourism.ru/> Федеральное агентство по туризму РФ
4. <http://www.kdmt46.ru/> Комитет по делам молодежи и туризму Курской области
5. <http://www.gokursk.ru/> Туристско-информационный центр Курской области
6. <http://adm.rkursk.ru/> Официальный сайт Администрации Курской области
7. <http://www.kurskadmin.ru/> Официальный сайт Администрации города Курска

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное усвоение учебной дисциплины «Организация гостинично-ресторанного дела» предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее изучения путем планомерной работы.

Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины «Организация гостинично-ресторанного дела» являются лекции и практические занятия.

Обучающийся должен активно участвовать в выполнении видов практических работ, определенных для данной дисциплины. В этой связи при проработке лекционного материала обучающиеся должны иметь в виду, что в лекциях раскрываются наиболее значимые вопросы учебного материала. Остальные осваиваются в ходе других видов занятий и самостоятельной работы над учебным материалом.

Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «Организация гостинично-ресторанного дела» представлены в дидактически проработанной последовательности, что предусматривает логическую стройность курса и продуманную систему освоения обучающимися учебного материала, поэтому нельзя приступать к изучению последующих тем (разделов), не усвоив предыдущих. В ходе лекционных занятий студент должен конспектировать учебный материал, обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия. Они предназначены для расширения и углубления знаний по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в основной литературе и, желательно, в дополнительной литературе, используемой для расширения объема знаний по теме (разделу), в Интернет-ресурсах.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты могут готовить рефераты, презентации, доклады по отдельным темам дисциплины.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, устных и письменных ответов на контрольные

вопросы по темам практических работ, уровню подготовки рефератов, презентаций, докладов и т.д.

Преподаватель на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Организация гостинично-ресторанного дела»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения используются активные формы работы со студентами, которые способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу по предмету следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Организация гостинично-ресторанного дела» с целью освоения и закрепления компетенции, закрепленной за дисциплиной.

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

Libreoffice операционная система Windows
Антивирус Касперского (или ESETNOD)

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Стандартно оборудованная аудитория.

Комплект мультимедийного оборудования 1: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/14/1024/Mb/160Gb; проектор inFocusIN24+, экран, аудиокolonки.

Комплект мультимедийного оборудования 2: ноутбук HP 250 Gb 15,6" (HD i5-7200U/4Gb/DVD); проектор Benq MV533, экран, аудиокolonки.

13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу
дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дат а	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	изменен- ных	заменен- ных	аннулирован- ных	но- вых			