Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна

Аннотация к рабочей программе

Должность: декан ФЛиМК

Дата подписания: 09.09.20 ДИМИНИЯ ЛИНЫ «Организация гостинично-ресторанного дела»

Уникальный программный ключ:

abd894de8ff3e434f187drddc5d14b3be82fda3f663e010c359e4ba6bb821c5e 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 производственноэкономические 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

УТВЕ	РЖДАЮ):	
Декан	факульт	гета ли	нгвистики и
межку	ультурно	йком	муникации
Mer	ование ф-уб б, инициалы	О.Л.	Ворошилова
, ,	» aby		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

19 19 100		тинично-ресторанного дела	190
	(наим	енование дисциплины)	
опоп в	43.03.0	3 Гостиничное дело	
	(шифр и наименование н	аправления подготовки (специальности)	
направле	пость (профиль) Ресл	горанная деятельность	
направле	наименование напра	вленности (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.).

Зав. кафедрой	Горюшкина Н.Е.
Разработчик программы	
д.и.н., доцент	Горюшкина Н.Е.
(ученая степень и ученое званце, Ф.И.	.O.)
Директор научной библиотеки <u>Blanaf</u>	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 // ССС / и/отокол

Зав. кафедрой

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

реализации в образовательном процессе на о	сновании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03
«Гостиничное дело, направленность (профил	ь, специализация) Ресторанная деятельность,
Одобренного Ученым советом университета	а протокол № <u>9</u> « <u>45</u> » <u>06</u> 20 <u>2</u> /на
	ьтурного сервиса « <u>30</u> » <u>08</u> 20 <u>23</u> г.
протокол №	
Зав. кафедрой	Горюшкина Н.Е.
реализации в образовательном процессе на об «Гостиничное дело, направленность (профил Одобренного Ученым советом университета заседании кафедры истории и социально-кул протокол № / . Зав. кафедрой	
	ь, специализация) Ресторанная деятельность,
Одобренного Ученым советом университета в заседании кафедры истории и социально-кули	протокол ме_ «»
протокол №	ытурного сервиса «»201.
Зав. кафедрой	Горюшкина Н.Е.
реализации в образовательном процессе на о «Гостиничное дело, направленность (профил	ресмотрена, обсуждена и рекомендована к сновании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 в специализация) Ресторанная деятельность
заседании кафедры истории и социально-кулпротокол №	а протокол № «»20 на
заседании кафедры истории и социально-кулпротокол №	а протокол № «» 20 на вътурного сервиса «» 20 г.
заседании кафедры истории и социально-кул	а протокол № «» 20 на вътурного сервиса «» 20 г.
заседании кафедры истории и социально-кулпротокол № Зав. кафедрой Рабочая программа дисциплины пер реализации в образовательном процессе на о «Гостиничное дело, направленность (профил	а протокол № «» 20 на вътурного сервиса «» 20 г.
заседании кафедры истории и социально-кулпротокол № Зав. кафедрой Рабочая программа дисциплины пер реализации в образовательном процессе на о «Гостиничное дело, направленность (профил Одобренного Ученым советом университет заседании кафедры истории и социально-кул	а протокол № «»
заседании кафедры истории и социально-кулпротокол № Зав. кафедрой	а протокол № «»

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

	результаты освоения	Код	Планируемые результаты
основной профессиональной		и наименование	обучения по дисциплине,
образовательной программы		индикатора	соотнесенные с индикаторами
(компетенции, закрепленные		достижения	достижения компетенций
	исциплиной)	компетенции,	
код	наименование	закрепленного	
компетенции	компетенции	за дисциплиной	
УК-3.	Способен осу-	УК-3.1	Знать:
	ществлять социаль-	Определяет свою роль	свою роль в команде, исходя из
	ное взаимодействие	в команде, исходя из	стратегии сотрудничества для до-
	и реализовывать	стратегии сотрудниче-	стижения поставленной цели,
	свою роль в ко-	ства для достижения	особенности поведения других
	манде	поставленной цели УК-3.2	членов команды, возможные по-
			следствия личных действий и
		При реализации своей роли в команде учи-	план своих действий для до-
		тывает особенности	стижения заданного результата, информацию, знания и опыт для
		поведения других чле-	с членами команды, способы
		нов команды	оценки идей других членов ко-
		УК-3.3	манды для достижения постав-
		Анализирует возмож-	ленной цели,
		ные последствия лич-	установленные нормы и правила
		ных действий и пла-	командной работы, несет личную
		нирует свои действия	ответственность за общий
		для достижения задан-	результат
		ного результата	Уметь:
		УК-3.4	определять свою роль в команде,
		Осуществляет обмен	исходя из стратегии сотрудниче-
		информацией, знани-	ства для достижения поставлен-
		ями и опытом с чле-	ной цели, при реализации своей
		нами команды, оце-	роли в команде учитывает осо-
		нивает идеи других	бенности поведения других чле-
		членов команды для	нов команды, анализировать
		достижения постав-	возможные последствия личных
		ленной цели УК-3.5	действий и планирует свои дей-
			ствия для достижения заданного
		Соблюдает установ- ленные нор-мы и пра-	результата, осуществлять обмен информацией, знаниями и
		вила командной ра-	опытом с членами команды, оце-
		боты, несет личную	нивает идеи других членов ко-
		ответственность за	манды для достижения постав-
		общий результат	ленной цели, соблюдать установ-
		Figure	ленные нор-мы и правила ко-
			мандной работы, несет личную
			ответственность за общий
			результат
			Владеть:
			навыками работы в команде, ис-
			ходя из стратегии сотрудничества
			для достижения поставленной
			цели, анализа особенностей пове-
			дения других членов команды,

основной r образоват	результаты освоения профессиональной ельной программы	Код и наименование индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами
за д	ции, закрепленные исциплиной)	достижения компетенции,	достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции	закрепленного за дисциплиной	
			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	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 подразделения подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: 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 Уметь: 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 Владеть: навыками постановки цели и задач управления структурными

основной г образоват (компетен	результаты освоения профессиональной ельной программы ции, закрепленные исциплиной) наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
Компененции	компененции	3a oucijinamon	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	ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфе- ре гостеприимства и общественного пита- ния с учетом мнения потребителей и заин- тересованных сторон ОПК-3.2 Разрабатывает си- стему мероприятий, направленных на до- стижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере го- степриимства и обще- ственного питания ОПК-3.3 Обеспечивает, требу- емое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере го- степриимства и обще- ственного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные си- стемы)	Знать: 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) Уметь: 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-

основной г	результаты освоения профессиональной	Код и наименование	Планируемые результаты обучения по дисциплине,
образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		индикатора достижения компетенции,	соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции	компетенции, закрепленного за дисциплиной	
			ными стандартами качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы) Владеть: 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 продажиний сферы гостеприимства и обществляет продажиногий опк-4.3	Знать: 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 Уметь: осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов, продажи услуг организаций сферы гостеприимства и обще-

	результаты освоения	Код	Планируемые результаты
основной профессиональной		и наименование	обучения по дисциплине,
образовательной программы		индикатора	соотнесенные с индикаторами
(компетенции, закрепленные		достижения	достижения компетенций
	ісциплиной)	компетенции,	
код	наименование	закрепленного	
компетенции	компетенции	за дисциплиной	
		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 Владеть: навыками осуществления монито ринга 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
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	питания, в том числе в сети Интернет Знать: 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 Уметь: 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 Владеть: навыками оценки и анализа основных производственно-

Планируемые р	результаты освоения	Код	Планируемые результаты
основной п	рофессиональной	и наименование	обучения по дисциплине,
образовательной программы		индикатора	соотнесенные с индикаторами
(компетент	ции, закрепленные	достижения	достижения компетенций
за да	исциплиной)	компетенции,	
код	наименование	закрепленного	
компетенции	компетенции	за дисциплиной	
			экономических показателей орга-
			низаций сферы гостеприимства и
			общественного питания, приема
			экономически обоснованных
			решений, обеспечения экономи-
			ческой эффективности организа-
			ций 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,
Виды учесной расоты	часов
Общая трудоемкость дисциплины	324
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных заня-	138,3
тий (всего)	
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,
Виды учесной рассты	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

лам)

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурир ованное по темам (разде-

Jiani		
<u>№</u>	Раздел (тема)	Содержание
п/п	дисциплины	-
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 Особенно- сти 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. Гостиные дворы.
7.	Организационно-управ- ленческая структура го- стинично-ресторанного	Современные подходы к выбору организационной структуры управления в гостинице Линейная структура упрвления. Функциональная структура управления Линейно-функцио-

$N_{\underline{0}}$	Раздел (тема)	Содержание
п/п	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 гостеприим- ства	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 предприя- тиями инновационных ме- тодов 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 ресторанного 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 го- степриимства	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 де			Учебно-	Форм	Компет
	- 107011 (-1111) A.104-111111				методиче	Ы	енции
					ские	текущ	
					материал	его	
					Ы	контр	
						ОЛЯ	
						успев	
						аемос	
						ти (по	
						неделя	
						м семест	
						ра)	
		лек.,	No	NC		1 /	
		(час.)	лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
		5 семест	р				
1.	Сущность организации гостинич-				У-1,2,3,4	УО,	УК-3
2	ного дела	4	_	1-2	M-1,2	КЗ, Т,	ОПК-3
		_	_	1-2		P	ОПК-4
							ОПК-5
2.	Становление и развитие инду-				У-1,2,3,4	УО,	УК-3
	стрии гостеприимства	4	_	3-4	M-1,2	КЗ, Т,	ОПК-3
						P	ОПК-4
_							ОПК-5
3.	Нормативно-правовая база гости-				У-1, 2, 3,	УО, Т,	УК-3
	ничного дела.	4	_	5-6	4,5	P	ОПК-3
					МУ-1,2		ОПК-4
4	F				V 1 2 2	VO T	ОПК-5
4.	Гостиничный продукт как				У-1, 2, 3,	УО, T,	УК-3
	комплекс услуг	4	_	7-8	4,5, 6, 7, 8,	P	ОПК-3
					_		ОПК-4
5.	Классификация средств размеще-		-		МУ-1,2 У-1, 2, 3,	УО, Т,	ОПК-5 УК-3
J.	ния и номерного фонда				4,5, 6, 7, 8,	уО, 1, Р	опк-3
	ния и номерного фонда	4	-	9-10	9	1	ОПК-3
					МУ-1,2,3		ОПК-4
6.	Типология гостиниц.	4	_	11-12	У-1, 2, 3,	УО, Т,	УК-3
		т		11 12	, , - ,	, ,	_

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды де	ятельн	ости	Учебно-	Форм	Компет
					методиче	Ы	енции
					ские	текущ	
					материал	его	
					Ы	контр	
						ОЛЯ	
						успев аемос	
						ти <i>(по</i>	
						ти (по неделя	
						м	
						семест	
			3.0	1		pa)	
		лек.,	№	№ пр.			
		(час.)	лаб.	-			
1	2	3	4	5	6	7 D	8
					4,5, 6, 7, 8,	P	ОПК-3
					9 MV 12		ОПК-4 ОПК-5
7.	Onnovyvoovyvoovyvo				МУ-1,2 У-1, 2, 3,	VO T	УК-3
/.	Организационно-управленческая					УО, Т, Р	опк-3
	структура гостинично-ресторан- ного предприятия.	4		13-14	4,5, 6, 7, 8,	r	ОПК-3 ОПК-4
	ного предприятия.				МУ-1,2		ОПК-4
8.	Функциональные службы в инду-				У-1, 2, 3,	УО, Т,	УК-3
0.	стрии гостеприимства.				4,5	P P	ОПК-3
	етрии гостеприимства.	4		15-16	МУ-1,2,3	•	ОПК-4
					1415 1,2,5		ОПК-5
9.	Технологический цикл в инду-				У-1, 2, 3,	УО, Т,	УК-3
	стрии гостеприимства.			17.10	4,5	P	ОПК-3
	1	4	-	17-18	МУ-1,2		ОПК-4
					Ź		ОПК-5
		6 семест	p				
10.	Организация гостиничного дела				У-1, 2, 3,	УО, Т,	УК-3
	для лиц с ограниченными	4	_	19-20	4,5	P	ОПК-3
	возможностями здоровья	•		19 20	МУ-1,2,3		ОПК-4
							ОПК-5
11.	Сущность корпоративной				У-1, 2, 3,	УО, Т,	УК-3
	культуры и ее функции в инду-	4	_	21-22	4,5	P	ОПК-3
	стрии гостеприимства	-			МУ-1,2		ОПК-4
10					X/ 1 2 2	VO T	ОПК-5
12.	Стандартизация гостиничных				У-1, 2, 3,	УО, Т,	УК-3
	услуг	4	_	23-24	4,5	Р	ОПК-3
					МУ-1,2,3		ОПК-4
12	Commythyssory				V 1 2 2	VO T	ОПК-5
13.	Сертификация ресторанных				У-1, 2, 3,	УО, Т, Р	УК-3 ОПК-3
	услуг.	4	_	25-26	4,5 МУ-1,2	r	ОПК-3 ОПК-4
					1 V1 y −1 ,∠		
1 /	Риотронно гоступуну постолого				V 1 2 2	VO T	ОПК-5 УК-3
14.	Внедрение гостинично-ресторан-				У-1, 2, 3,	УО, Т, Р	УК-3 ОПК-3
	ными предприятиями инноваци-	4	_	27-28	4,5 МУ-1,2	r	ОПК-3 ОПК-4
	онных методов стимулирования				ı vı y -1 ,∠		ОПК-4 ОПК-5
	спроса на услуги						OHN-3

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды де	ятельн	ости	Учебно-	Форм	Компет
					методиче	Ы	енции
					ские	текущ	
					материал	его	
					Ы	контр	
						ОЛЯ	
						успев	
						аемос	
						ти (по	
						неделя м	
						семест	
						pa)	
		лек.,	No	№ пр.			
		(час.)	лаб.	M≥ IIp.			
1	2	3	4	5	6	7	8
15.	Имидж гостиничного и ресторан-				У-1, 2, 3,	УО, Т,	УК-3
	ного предприятия.	4		29-30	4,5, 6, 7, 8,	P	ОПК-3
		4	_	29-30	9		ОПК-4
					МУ-1,2		ОПК-5
16.	Факторы развития индустрии го-				У-1, 2, 3,	УО, Т,	УК-3
	степриимства	4	_	31-32	4,5, 6, 7, 8,	P	ОПК-3
		•		31 32	9		ОПК-4
					МУ-1,2		ОПК-5
17.	Современные тенденции разви-				У-1, 2, 3,	УО, Т,	УК-3
	тия индустрии гостеприимства	4		33-34	4,5, 6, 7, 8,	P	ОПК-3
		-			9		ОПК-4
					МУ-1,2		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

$N_{\overline{0}}$	Наименование практического занятия	Объем, час.
1	2	3
	5 семестр	
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-ресторан-	4
	ного предприятия.	
9.	Функциональные службы в индустрии гостеприимства.	4
Итог	о за 5 семестр	36

	6 семестр				
10.	Организация гостиничного дела для лиц с ограниченными возмож-	4			
	ностями здоровья				
11.	Сущность корпоративной культуры и ее функции в индустрии го-	4			
	степриимства				
12.	Стандартизация гостиничных услуг	4			
13.	Сертификация ресторанных услуг.	4			
14.	Внедрение гостинично-ресторанными предприятиями инновацион-	4			
	ных методов стимулирования спроса на услуги				
15.	Имидж гостиничного и ресторанного предприятия.	4			
16.	Факторы развития индустрии гостеприимства	4			
17.	Современные тенденции развития индустрии гостеприимства	4			
Итого	Итого за 6 семестр				
Итого		68			

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздел а (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
	5 семестр		
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
Итого	за 5 семестр		70,85
	6 семестр		,
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 ресторанного 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		
Итого	за 6 семестр		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

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

	5 семестр		
1	Внутри гостиничный бизнес	Проблемная лекция	4
2	Технологический цикл в индустрии гостеприим-	Проблемная лекция	4
	ства		
4	Гостиничный продукт как комплекс услуг	Мультимедийная презентация	4
5	Классификация средств размещения и номер-	Мультимедийная презентация	4
	ного фонда		
6	Типология гостиниц.	Мультимедийная презентация	4
Итого за 5 семестр			
	6 семестр		
7	Имидж гостиничного и ресторанного предприя-	Проблемная лекция	4
	тия.		
8	Сущность корпоративной культуры и ее	Проблемная лекция	4
	функции в индустрии гостеприимства		
9	Стандартизация гостиничных услуг	Мультимедийная презентация	4
10	Сертификация ресторанных услуг.	Мультимедийная презентация	4
	Итого за 6 семестр		16
Ито	го:		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, культурнотворческому, 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	วากลุกบางเกบนนั้
1	2	3	завершающий 4
УК-3	Социология	3	-
Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль	Организация гос дела	тинично-ресторанного тинично-ресторанного	Управление персоналом на предприятиях гостеприимства Производственная
в команде	предприятия	тинично-ресторанного	преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2 Способен обеспечивать вы- полнение основных функций управления под- разделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	дела		Ресторанное дело Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процес- сов оказания услуг в из- бранной сфере профессио- нальной 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 ис- следование рынка, органи- зовывать продажи и про- движение услуг организа- ций 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 гости-	Выполнение и защи-

Способен	принимать	Экономика и	орга-	нично-ресторанного	та выпускной	ква-
экономически	обоснован-	низация произ	звод-	дела	лификационной	pa-
ные решения, о	беспечивать	ства			боты	
экономическую	эффектив-					
ность организа	ций избран-					
ной сферы про	фессиональ-					
ной деятельност	ГИ					

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

	Показатели	Критерии и шкала оценивания компетенций		
Код компе- тенции/	оценивания компетенций (индикаторы	Пороговый уровень («удовлетворитель-	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
этап	достижения компетенций, закрепленные за дис-циплиной)	но)		
1	2	3	4	5
УК-3/	УК-3.1	Знать:	Знать:	Знать:
основной	Определяет	свою роль в ко-	свою роль в ко-	свою роль в ко-
	свою роль в ко-	манде, исходя из	манде, исходя из	манде, исходя из
	манде, исходя	стратегии сотруд-	стратегии сотруд-	стратегии сотрудни-
	из стратегии	ничества для до-	ничества для до-	чества для достиже-
	сотрудничества	стижения постав-	стижения постав-	ния поставленной
	для достиже-	ленной цели, осо-	ленной цели, осо-	цели, особенности
	ния поставлен-	бенности поведения	бенности поведения	поведения других
	ной цели	других членов ко-	других членов ко-	членов команды,
	УК-3.2	манды, возможные	манды, возможные	возможные послед-
	При реализа-	последствия лич-	последствия лич-	ствия личных дей-
	ции своей роли	ных действий и	ных действий и	ствий и план своих
	в команде учи-	план своих дей-	план своих дей-	действий для до-
	тывает особен-	ствий для достиже-	ствий для достиже-	стижения заданного
	ности поведе-	ния заданного	ния заданного	результата,
	ния других чле-	результата,	результата,	информацию, зна-
	нов команды	информацию, зна-	информацию, зна-	ния и опыт для до-
	УК-3.3	ния и опыт для до-	ния и опыт для до-	стижения постав-
	Анализирует	стижения постав-	стижения постав-	ленной цели,
	возможные по-	ленной цели,	ленной цели,	установленные
	следствия лич-	установленные	установленные	нормы и правила
	ных действий и	нормы и правила	нормы и правила	командной работы,
	планирует свои	командной работы,	командной работы,	несет личную ответ-
	действия для	несет личную от-	несет личную от-	ственность за
	достижения за-	ветственность за	ветственность за общий результат,	общий результат Уметь:
	данного	общий результат, но допускать	но допускать незна-	
	результата УК-3.4	грубые ошибки	чительные ошибки	определять свою
	Осуществляет	Уметь:	Уметь:	роль в команде, исходя из стратегии
	обмен			сотрудничества для
	OUMCH	определять свою	определять свою	сотрудничества для

	Показатели	Критерии і	и шкала оценивания ко	мпетенций
Код	оценивания	Пороговый	Продвинутый	Высокий уровень
компе-	компетенций	уровень	уровень	(«отлично»)
тенции/	(индикаторы	(«удовлетворитель-	(хорошо»)	
этап	достижения	но)	,	
1	2	3	4	5
	информацией,	роль в команде, ис-	роль в команде, ис-	достижения постав-
	знаниями и	ходя из стратегии	ходя из стратегии	ленной цели, при
	опытом с чле-	сотрудничества для	сотрудничества для	реализации своей
	нами команды,	достижения постав-	достижения постав-	роли в команде учи-
	оценивает идеи	ленной цели, при	ленной цели, при	тывает особенности
	других членов	реализации своей	реализации своей	поведения других
	команды для	роли в команде учи-	роли в команде учи-	членов команды,
	достижения по-	тывает особенности	тывает особенности	анализировать
	ставленной	поведения других	поведения других	возможные послед-
	цели	членов команды,	членов команды,	ствия личных дей-
	УК-3.5	анализировать	анализировать	ствий и планирует
	Соблюдает	возможные послед-	возможные послед-	свои действия для
	установленные	ствия личных дей-	ствия личных дей-	достижения задан-
	нор-мы и пра-	ствий и планирует	ствий и планирует	ного результата,
	вила команд-	свои действия для	свои действия для	осуществлять обмен
	ной работы, не-	достижения задан-	достижения задан-	информацией, зна-
	сет личную от-	ного результата,	ного результата,	ниями и опытом с
	ветственность	осуществлять	осуществлять	членами команды,
	за общий	обмен информаци-	обмен информаци-	оценивает идеи
	результат	ей, знаниями и	ей, знаниями и	других членов ко-
		опытом с членами	опытом с членами	манды для достиже-
		команды, оценивает	команды, оценивает	ния поставленной
		идеи других членов	идеи других членов	цели, соблюдать
		команды для до-	команды для до-	установленные
		стижения постав-	стижения постав-	нормы и правила
		ленной цели, со-	ленной цели, со-	командной работы,
		блюдать установ-	блюдать установ-	несет личную ответ-
		ленные нормы и	ленные нормы и	ственность за
		правила командной	правила командной	общий результат
		работы, несет лич-	работы, несет лич-	Владеть:
		ную ответствен-	ную ответствен-	навыками работы в
		ность за общий	ность за общий	команде, исходя из
		результат, но	результат, но	стратегии сотрудни-
		только с помощью	только с помощью	чества для достиже-
		руководителя и с	руководителя	ния поставленной
		ошибками	Владеть:	цели, анализа осо-
		Владеть:	навыками работы в	бенностей поведе-
		навыками работы в	команде, исходя из	ния других членов
		команде, исходя из	стратегии сотруд-	команды, анализа
		стратегии сотруд-	ничества для до-	возможных послед-
		ничества для до-	стижения постав-	ствий личных дей-
		стижения постав-	ленной цели, анали-	ствий и планирует
		ленной цели, анализа особенностей по-	за особенностей по-	свои действия для
			ведения других чле-	достижения задан-
		ведения других чле-	нов команды, ана-	ного результата,

	Показатели	Критерии	и шкала оценивания ко	омпетенций
Код	оценивания	Пороговый	Продвинутый	Высокий уровень
компе-	компетенций	уровень	уровень	(«отлично»)
тенции/	(индикаторы	(«удовлетворитель-	(хорошо»)	
этап	достижения	но)		
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 ра-	лиза возможных по- следствий личных действий и плани- рует свои действия для достижения за- данного результата, обмена информаци- ей, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для до- стижения постав- ленной цели, со- блюдения установ- ленных норм и пра- вил командной ра- боты, личной ответ-	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
		боты, личной ответ- ственности за общий результат, но допускать грубые ошибки	ственности за общий результат, но допускать незначительные	
ОПК-2/основной	ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделени- ями организа- ций сферы го- степриимства и общественного питания ОПК-2.2 Использует основные мето- ды и приемы планирования, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы го-	Знать: 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 подразделения ми организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основные функции управления подразделения ми организаций сферы гостеприим-	Знать: 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	Знать: 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 подразделения ями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основные функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимствания

	Показатели	Критерии і	и шкала оценивания ко	мпетенций
Код	оценивания	Пороговый	Продвинутый	Высокий уровень
компе-	компетенций	уровень	уровень	(«отлично»)
тенции/	(индикаторы	(«удовлетворитель-	(хорошо»)	
этап	достижения	но)		
1	2	3	4	5
	степриимства и	ства и обществен-	ства и обществен-	ства и обществен-
	общественного	ного питания, но	ного питания, но	ного питания
	питания	допускать грубые	допускать незначи-	Уметь:
	ОПК-2.3	ошибки	тельные	определять цели и
	Контролирует	Уметь:	Уметь:	задачи управления
	выполнение	определять цели и	определять цели и	структурными под-
	основных	задачи управления	задачи управления	разделениями орга-
	функций	структурными под-	структурными под-	низаций сферы го-
	управления	разделениями орга-	разделениями орга-	степриимства и
	подразделени-	низаций сферы го-	низаций сферы го-	общественного пи-
	ями организа-	степриимства и	степриимства и	тания, использовать
	ций сферы го-	общественного пи-	общественного пи-	основные методы и
	степриимства и	тания, использовать	тания, использовать	приемы планирова-
	общественного	основные методы и	основные методы и	ния, организации и
	питания	приемы планирова-	приемы планирова-	координации дея-
		ния, организации и	ния, организации и	тельности подразде- лений организаций
		координации дея- тельности под-	координации дея- тельности подразде-	сферы гостеприим-
		разделений органи-	лений организаций	ства и обществен-
		заций сферы го-	сферы гостеприим-	ного питания,
		степриимства и	ства и обществен-	контролировать вы-
		общественного пи-	ного питания,	полнение основных
		тания, контролиро-	контролировать вы-	функций управле-
		вать выполнение	полнение основных	ния подразделени-
		основных функций	функций управле-	ями организаций
		управления под-	ния подразделени-	сферы гостеприим-
		разделениями орга-	ями организаций	ства и обществен-
		низаций сферы го-	сферы гостеприим-	ного питания
		степриимства и	ства и обществен-	Владеть:
		общественного пи-	ного питания, но	навыками постанов-
		тания, но только с	только с помощью	ки цели и задач
		помощью руко-	руководителя	управления струк-
		водителя и с ошиб-	Владеть:	турными подразде-
		ками	навыками постанов-	лениями организа-
		Владеть:	ки цели и задач	ций сферы го-
		навыками постанов-	управления струк-	степриимства и
		ки цели и задач		общественного пи-
		управления струк-	лениями организа-	тания, основными
		турными подразде-	ций сферы го-	методами и при-
		лениями организа-	степриимства и	емами планирова-
		ций сферы го- степриимства и	общественного пи- тания, основными	ния, организации и координации дея-
		степриимства и общественного пи-	методами и при-	координации дея- тельности подразде-
		тания, основными	емами планирова-	лений организаций
		методами и при-	*	<u> </u>
	I	потодини и при-	тил, организации и	emober 1001011phinin-

	Показатели	Критерии	и шкала оценивания ко	мпетенций
Код	оценивания	Пороговый	Продвинутый	Высокий уровень
компе-	компетенций	уровень	уровень	(«онгилто»)
тенции/	(индикаторы	(«удовлетворитель-	(хорошо»)	, , ,
этап	достижения	но)	, ,	
1	2	3	4	5
		емами планирова-	координации дея-	ства и обществен-
		ния, организации и	тельности подразде-	ного питания, навы-
		координации дея-	лений организаций	ками контроля
		тельности под-	сферы гостеприим-	выполнения основ-
		разделений органи-	ства и обществен-	ных функций
		заций сферы го-	ного питания, навы-	управления под-
		степриимства и	ками контроля	разделениями орга-
		общественного пи-	выполнения основ-	низаций сферы го-
		тания, навыками	ных функций	степриимства и
		контроля	управления под-	общественного пи-
		выполнения основ-	разделениями орга-	тания
		ных функций	низаций сферы го-	
		управления под-	степриимства и	
		разделениями орга-	общественного пи-	
		низаций сферы го-	тания, но допускать	
		степриимства и	незначительные	
		общественного пи-		
		тания, но допускать		
ОПК-3/	ОПК-3.1	грубые ошибки Знать:	Знать:	Знать:
основной	Опк-э.1 Оценивает ка-	основы качества	основы качества	
основнои	чество оказа-	оказания услуг в	оказания услуг в	основы качества оказания услуг в
	ния услуг в	сфере гостеприим-	сфере гостеприим-	сфере гостеприим-
	сфере го-	ства и обществен-	ства и обществен-	ства и обществен-
	степриимства и	ного питания с уче-	ного питания с уче-	ного питания с уче-
	общественного	том мнения потре-	том мнения потре-	том мнения потре-
	питания с уче-	бителей и заинтере-	бителей и заинтере-	бителей и заинтере-
	том мнения	сованных сторон,	сованных сторон,	сованных сторон,
	потребителей и	порядок разработки	порядок разработки	порядок разработки
	заинтересован-	системы мероприя-	системы мероприя-	системы мероприя-
	ных сторон	тий, направленных	тий, направленных	тий, направленных
	ОПК-3.2	на достижение	на достижение	на достижение
	Разрабатывает	требуемого уровня	требуемого уровня	требуемого уровня
	систему ме-	качества процессов	качества процессов	качества процессов
	роприятий,	оказания услуг в	оказания услуг в	оказания услуг в
	направленных	сфере гостеприим-	сфере гостеприим-	сфере гостеприим-
	на достижение	ства и обществен-	ства и обществен-	ства и обществен-
	требуемого	ного питания,	ного питания,	ного питания,
	уровня каче-	способы обеспече-	способы обеспече-	способы обеспече-
	ства процессов	ния требуемого оте-	ния требуемого оте-	ния требуемого оте-
	оказания услуг	чественными и	чественными и	чественными и
	в сфере го-	международными	международными	международными
	степриимства и	стандартами каче-	стандартами каче-	стандартами каче-
	общественного	ства процессов ока-	ства процессов ока-	ства процессов ока-
	питания	зания услуг в сфере	зания услуг в сфере	зания услуг в сфере

	Показатели	Критерии и шкала оценивания компетенций		
Код	оценивания	Пороговый	Продвинутый	Высокий уровень
компе-	компетенций	уровень	уровень	(«отлично»)
тенции/	(индикаторы	(«удовлетворитель-	(хорошо»)	,
этап	достижения	но)		
1	2	3	4	5
	ОПК-3.3	гостеприимства и	гостеприимства и	гостеприимства и
	Обеспечивает,	общественного пи-	общественного пи-	общественного пи-
	требуемое оте-	тания (ИСО 9000,	тания (ИСО 9000,	тания (ИСО 9000,
	чественными и	ХАССП, интегри-	ХАССП, интегри-	ХАССП, интегриро-
	международ-	рованные системы),	рованные системы),	ванные системы)
	ными	но делать грубые	но допускать незна-	Уметь:
	стандартами,	ошибки	чительные ошибки	оценивать качество
	качество	Уметь:	Уметь:	оказания услуг в
	процессов ока-	оценивать качество	оценивать качество	сфере гостеприим-
	зания услуг в	оказания услуг в	оказания услуг в	ства и обществен-
	сфере го-	сфере гостеприим-	сфере гостеприим-	ного питания с уче-
	степриимства и	ства и обществен-	ства и обществен-	том мнения потре-
	общественного	ного питания с уче-	ного питания с уче-	бителей и заинтере-
	питания (ИСО	том мнения потре-	том мнения потре-	сованных сторон,
	9000, ХАССП,	бителей и заинтере-	бителей и заинтере-	разрабатывать си-
	интегрирован-	сованных сторон,	сованных сторон,	стему мероприятий,
	ные системы)	разрабатывать си-	разрабатывать си-	направленных на
		стему мероприятий,	стему мероприятий,	достижение требу-
		направленных на	направленных на	емого уровня каче-
		достижение требу-	достижение требу-	ства процессов ока-
		емого уровня каче-	емого уровня каче-	зания услуг в сфере
		ства процессов ока-	ства процессов ока-	гостеприимства и
		зания услуг в сфере	зания услуг в сфере	общественного пи-
		гостеприимства и	гостеприимства и	тания, обеспечивать
		общественного пи-	общественного пи-	требуемое отече-
		тания, обеспечивать	тания, обеспечивать	ственными и
		требуемое отече-	требуемое отече-	международными
		ственными и	ственными и	стандартами каче-
		международными	международными	ство процессов ока-
		стандартами каче-	стандартами каче-	зания услуг в сфере
		ство процессов ока-	ство процессов ока-	гостеприимства и
		зания услуг в сфере	зания услуг в сфере	общественного пи-
		гостеприимства и	гостеприимства и	тания (ИСО 9000,
		общественного пи-	общественного пи-	ХАССП, интегриро-
		тания (ИСО 9000,	тания (ИСО 9000,	ванные системы)
		ХАССП, интегри-	ХАССП, интегри-	Владеть:
		рованные системы),	рованные системы),	навыками оценки
		но только с помо-	но только с помо-	качества оказания
		щью руководителя	щью руководителя	услуг в сфере го-
		и с ошибками	Владеть:	степриимства и
		Владеть:	навыками оценки	общественного пи-
		навыками оценки	качества оказания	тания с учетом мне-
ı		качества оказания	услуг в сфере го-	ния потребителей и
ı		услуг в сфере го-	степриимства и	заинтересованных
<u>. </u>		степриимства и	общественного пи-	сторон, разработки

	Показатели	Критерии	и шкала оценивания ко	омпетенций
Код компе- тенции/ этап	оценивания компетенций (индикаторы достижения	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 общественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, XACCП, 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, XACCП, интегрированные системы)
ОПК-4/основной	ОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы го- степриимства и общественного питания, изуче- ние рынка, потребителей, конкурентов ОПК-4.2 Осуществляет продажи услуг организаций сферы го- степриимства и	Знать: 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	Знать: 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	Знать: 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

	Показатели	Критерии	и шкала оценивания ко	мпетенций
Код	оценивания	Пороговый	Продвинутый	Высокий уровень
компе-	компетенций	уровень	уровень	(«онридто»)
тенции/	(индикаторы	(«удовлетворитель-	(хорошо»)	
этап	достижения	но)	, ,	
1	2	3	4	5
	общественного	услуг организаций	услуг организаций	услуг организаций
	питания, в том	сферы гостеприим-	сферы гостеприим-	сферы гостеприим-
	числе с помо-	ства и обществен-	ства и обществен-	ства и обществен-
	щью онлайн	ного питания, в том	ного питания, в том	ного питания, в том
	технологий	числе в сети Интер-	числе в сети Интер-	числе в сети Интер-
	ОПК-4.3	нет, но допускать	нет, но допускать	нет
	Осуществляет	грубые ошибки	незначительные	Уметь:
	продвижение	Уметь:	ошибки	осуществлять мони-
	услуг организа-	осуществлять мони-	Уметь:	торинг рынка услуг
	ций сферы го-	торинг рынка услуг	осуществлять мони-	сферы гостеприим-
	степриимства и	сферы гостеприим-	торинг рынка услуг	ства и обществен-
	общественного	ства и обществен-	сферы гостеприим-	ного питания,
	питания, в том	ного питания,	ства и обществен-	изучение рынка,
	числе в сети	изучение рынка,	ного питания,	потребителей, кон-
	Интернет	потребителей, кон-	изучение рынка,	курентов, продажи
		курентов, продажи	потребителей, кон-	услуг организаций
		услуг организаций	курентов, продажи	сферы гостеприим-
		сферы гостеприим-	услуг организаций	ства и обществен-
		ства и обществен-	сферы гостеприим-	ного питания, в том
		ного питания, в том числе с помощью	ства и обществен-	числе с помощью онлайн технологий,
		онлайн технологий,	числе с помощью	продвижение услуг
		продвижение услуг	онлайн технологий,	организаций сферы
		организаций сферы	продвижение услуг	гостеприимства и
		гостеприимства и	организаций сферы	общественного пи-
		общественного пи-	гостеприимства и	тания, в том числе в
		тания, в том числе в	общественного пи-	сети Интернет
		сети Интернет, но	тания, в том числе в	Владеть:
		только с помощью	сети Интернет, но	навыками осу-
		руководителя и с	только с помощью	ществления мони-
		ошибками	руководителя	торинга рынка
		Владеть:	Владеть:	услуг сферы го-
		навыками осу-	навыками осу-	степриимства и
		ществления мони-	ществления мони-	общественного пи-
		торинга рынка	торинга рынка	тания, изучение
		услуг сферы го-	услуг сферы го-	рынка, потреби-
		степриимства и	степриимства и	телей, конкурентов,
		общественного пи-	общественного пи-	продажи услуг
		тания, изучение	тания, изучение	организаций сферы
		рынка, потреби-	рынка, потреби-	гостеприимства и
		телей, конкурентов,	телей, конкурентов,	общественного пи-
		продажи услуг	продажи услуг	тания, в том числе с
		организаций сферы	организаций сферы	помощью онлайн
		гостеприимства и общественного пи-	гостеприимства и общественного пи-	технологий, про-
	1	OOMCCIRCHHOLO IIN-	OOMCCIRCHHOLO IIN-	движения услуг

	Показатели	Критерии	и шкала оценивания ко	омпетенций
Код	оценивания	Пороговый	Продвинутый	Высокий уровень
компе-	компетенций	уровень	уровень	(«онрилто»)
тенции/	(индикаторы	(«удовлетворитель-	(хорошо»)	
этап	достижения	но)		
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	тания, в том числе с помощью онлайн технологий, продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет, но допускать незна-	организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет
		ошибки	чительные ошибки	
ОПК-5/	ОПК-5.1	Знать:	Знать:	Знать:
основной	Оценивает и анализирует основные производ- ственно- экономические показатели организаций сферы го- степриимства и общественного питания ОПК-5.2	основы оценки и анализа основных производственно- экономических по- казателей организа- ций сферы го- степриимства и общественного пи- тания, порядок при- ема экономически обоснованных решений, обеспечения экономической	основы оценки и анализа основных производственно- экономических по- казателей организа- ций сферы го- степриимства и общественного пи- тания, порядок при- ема экономически обоснованных решений, обеспечения экономической	основы оценки и анализа основных производственно- экономических по- казателей организа- ций сферы го- степриимства и общественного пи- тания, порядок при- ема экономически обоснованных решений, обеспечения экономической
	Принимает экономически обоснованные решения ОПК-5.3 Обеспечивает экономическую	эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, но делать грубые ошибки Уметь:	эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, но допускать незначительные ошибки	эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: оценивать и анали-
	эффективность организаций сферы го- степриимства и общественного питания	оценивать и анализировать основные производственно- экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания, принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономиче-	Уметь: оценивать и анализировать основные производственно- экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания, принимать экономически обоснованные решения, обеспе-	зировать основные производственно- экономические по- казатели организа- ций сферы го- степриимства и общественного пи- тания, принимать экономически обоснованные решения, обеспе- чивать экономиче- скую эффектив-

	Показатели	Критерии	и шкала оценивания ко	омпетенций
Код	оценивания	Пороговый	Продвинутый	Высокий уровень
компе-	компетенций	уровень	уровень	(«отлично»)
тенции/	(индикаторы	(«удовлетворитель-	(хорошо»)	
этап	достижения	но)		
1	2	3	4	5
		скую эффектив-	чивать экономиче-	ность организаций
		ность организаций	скую эффектив-	сферы гостеприим-
		сферы гостеприим-	ность организаций	ства и обществен-
		ства и обществен-	сферы гостеприим-	ного питания
		ного питания, но	ства и обществен-	Владеть:
		только с помощью	ного питания, но	навыками оценки и
		руководителя и с	только с помощью	анализа основных
		ошибками	руководителя	производственно-
		Владеть:	Владеть:	экономических по-
		навыками оценки и	навыками оценки и	казателей организа-
		анализа основных	анализа основных	ций сферы го-
		производственно-	производственно-	степриимства и
		экономических по-	экономических по-	общественного пи-
		казателей организа-	казателей организа-	тания, приема
		ций сферы го-	ций сферы го-	экономически
		степриимства и	степриимства и	обоснованных
		общественного пи-	общественного пи-	решений, обеспече-
		тания, приема	тания, приема	ния экономической
		экономически	экономически	эффективности
		обоснованных	обоснованных	организаций сферы
		решений, обеспече-	решений, обеспече-	гостеприимства и
		ния экономической	ния экономической	общественного пи-
		эффективности	эффективности	тания
		организаций сферы	организаций сферы	
		гостеприимства и	гостеприимства и	
		общественного пи-	общественного пи-	
		тания, но допускать	тания, но допускать	
		грубые ошибки	незначительные	
			ошибки	

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

№ π/π	Раздел (тема)	Код	Технология	Оцено		Описан
11/11	дисциплины	контролир уемой компетенц ии (или её части)	формирования	сред наимено- вание	№№ заданий	ие шкал оценив ания
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	соглас- но 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	соглас- но 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	соглас- но 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	соглас- но 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 прак- тиче- скому занятию №9-10	соглас- но 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 прак- тиче- скому занятию №11-12	соглас- но 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	соглас- но таб. 7.2
8.	Функциональные службы в индустрии гостеприимства.	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №8, практическое занятие № 15-16, CPC	УО Т КЗ РИ	Задания к прак- тиче- скому	соглас- но таб. 7.2

					занятию №15-16	
9.	Технологический цикл в индустрии гостеприим- ства.	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №9, практическое занятие № 17- 18, СРС	УО Т КЗ МП	Задания к прак- тиче- скому занятию №17-18	соглас- но 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 прак- тиче- скому занятию №19-20	соглас- но таб. 7.2
11.	Сущность корпоратив- ной культуры и ее функции в индустрии го- степриимства	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №11, практическое занятие № 21- 22, СРС	УО Т КЗ	Задания к прак- тиче- скому занятию №21-22	соглас- но 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 прак- тиче- скому занятию №23-24	соглас- но 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 прак- тиче- скому занятию №25-26	соглас- но таб. 7.2
14.	Внедрение гостинично- ресторанными предприя- тиями 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 прак- тиче- скому занятию №27-28	соглас- но таб. 7.2
15.	Имидж гостиничного и ресторанного предприятия.	УК-3 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	Лекция №15, практическое занятие № 29- 30, СРС	УО Т КЗ	Задания к прак- тиче- скому занятию №29-30	соглас- но 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 прак- тиче- скому занятию №31-32	соглас- но таб. 7.2
17.	Современные тенденции	УК-3	Лекция №17,	УО	Задания	co-

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

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:

 Администратор гостиницы Главный консьерж 	A) организует работу и обеспечивает экономическую эффективность дея-
3. Директор гостиницы	тельности гостиницы
	Б) осуществляет работу по эффективному и культурному обслуживанию
	клиентов, созданию для них
	комфортных условий В) руководит персоналом, обеспечи-
	вая гостей услугами швейцара, но-

сильщика 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 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

Таолица /.4—Поряоок на Форма контроля	Минимальный балл				Максимальный балл	
			примечание	балл		примечание
1	2	·	3	4		5
		5 семест	тр			
Практическое занятие №1-2 Сущность организации гостинич- ного дела	2	Выпол практ.	инил задания занятия, доля льных ответов	4	практ	лнил задания занятия, доля льных ответов 50%
Практическое занятие №3-4 Становление и развитие инду- стрии гостеприимства	2	практ.	инил задания занятия, доля пьных ответов 50%	4	практ	лнил задания занятия, доля льных ответов 50%
Практическое занятие №5-6 Нормативно-правовая база гостиничного дела.	2	Выпол практ.	пнил задания занятия, доля льных ответов	4	Выпо практ	лнил задания занятия, доля пьных ответов
Практическое занятие №7-8 Гостиничный продукт как комплекс услуг	2	практ.	пнил задания занятия, доля льных ответов 50%	4	практ	лнил задания с. занятия, доля пьных ответов с. 50%
Практическое занятие №9-10 Классификация средств размещения и номерного фонда	2	практ.	пнил задания занятия, доля льных ответов 50%	4	практ	лнил задания занятия, доля льных ответов 50%
Практическое занятие №11-12 Типология гостиниц	2	практ.	инил задания занятия, доля пьных ответов 50%	4	практ доля	лнил задания . занятия , правильных ов более 50%
Практическое занятие №13-14 Организационно-управленческая структура гостинично-ресторан- ного комплекса	2	практ.	пнил задания занятия, доля льных ответов 50%	4	практ	лнил задания . занятия, доля льных ответов 50%
Практическое занятие №15-16 Функциональные службы в индустрии гостеприимства.	2	практ.	пнил задания занятия, доля льных ответов 50%	4	практ доля	лнил задания с. занятия, правильных ов более 50%
Практическое занятие №17-18 Технологический цикл в индустрии гостеприимства	2	практ.	инил задания занятия, доля льных ответов 50%	4	практ прави более	
СРС Итого			4			<u>2</u> 8

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл			
	балл		примечание	балл		примечание
1	2		3	4	4	5
Посещаемость	0			1	6	
Экзамен	0		36			
Итого		2	4		10	00
	6	б семест	пр			
Практическое занятие №19-20	2	Выпол	інил задания	4	Выпол	нил задания
Организация гостиничного дела		практ.	занятия, доля		практ.	занятия , доля
для лиц с ограниченными возмож-		правил	тьных ответов		правил	ьных ответов
ностями здоровья		менее	50%		более 3	50%
Практическое занятие №21-22	2	Выпол	інил задания	4	Выпол	нил задания
Сущность корпоративной культу-		практ.	занятия, доля		практ.	занятия, доля
ры и ее функции в индустрии го-		правил	тьных ответов		правил	ьных ответов
степриимства		менее	50%		более 3	50%
Практическое занятие №23-24	2	Выпол	інил задания	4	Выпол	нил задания
Стандартизация гостиничных		практ.	занятия, доля		практ.	занятия, доля
услуг			іьных ответов		-	ьных ответов
		менее			более 3	
Практическое занятие №25-26	2		інил задания	4		нил задания
Сертификация ресторанных услуг.		_	занятия, доля		_	занятия, доля
		-	тьных ответов			ьных ответов
		менее			более 3	
Практическое занятие №27-28	2		інил задания	4		нил задания
Внедрение гостинично-ресторан-		-	занятия, доля		-	занятия, доля
ными предприятиями инноваци-		-	тьных ответов		-	ьных ответов
онных методов стимулирования		менее	50%		более 3	50%
спроса на услуги.	2	D				
Практическое занятие №29-30	2		інил задания	4		нил задания
Имидж гостиничного и ресторан-		_	занятия, доля			занятия, доля
ного предприятия.			тьных ответов			ьных ответов
П жэтээ	2	менее		4	более 3	
Практическое занятие №31-32	2		інил задания	4		нил задания
Факторы развития индустрии го-		-	занятия, доля		_	занятия, доля
степриимства			тьных ответов		-	ьных ответов
Произвидовког полужения №22.24	2	менее		4	более 3	
Практическое занятие №33-34	2		нил задания	4		нил задания
Современные тенденции развития		_	занятия, доля		_	занятия, доля
индустрии гостеприимства		правил менее	тьных ответов		правил более 3	ьных ответов
CPC		менее 4			!	30%
KP		4				3
Итого		2				8
Посещаемость		(6
Экзамен		(6
Итого		2				00
111010			1		11	<i>.</i>

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 немыслима 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, аудиоколонки.

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

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

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

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

	УТВЕРЖДАЮ: Декан факультета лингвистики и межкультурной коммуникации (наименование ф-та полностью) О.Л. Ворошилова (подпись, инициалы, фамилия)
	« <u>30</u> » <u>августа 2</u> 019 г.
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА	ДИСЦИПЛИНЫ
Организация гостинично-ре	есторанного дела
(наименование дисці	иплины)
ОПОП ВО 43.03.03 Гостинич	
(шифр и наименование направления пос	дготовки (специальности)
направленность (профиль) Ресторанная до	еятельность
наименование направленности (пре	
форма обучения <u>заочна</u>	ng

(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.).

Зав. кафедрой	Горюшкина Н.Е.
Разработчик программы	
д.и.н., доцент	Горюшкина Н.Е.
(ученая степень и ученое званце, Ф.И.	.O.)
Директор научной библиотеки <u>Blanaf</u>	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 // ССС / и/отокол

Зав. кафедрой

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

реализации в образовательном процессе на о	сновании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03
«Гостиничное дело, направленность (профил	ь, специализация) Ресторанная деятельность,
Одобренного Ученым советом университет	а протокол № <u>9</u> « <u>23</u> » <u>06</u> 2021 на
	льтурного сервиса « <u>30</u> » <u>08</u> 20 <u>43</u> г.
<u>протокол № /</u> .	
Зав. кафедрой	Горюшкина Н.Е.
зав. кафедроп	ropiomidina ri.z.
реализации в образовательном процессе на с «Гостиничное дело, направленность (профил Одобренного Ученым советом университет заседании кафедры истории и социально-кул протокол № /	ресмотрена, обсуждена и рекомендована к основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 вь, специализация) Ресторанная деятельность, га протокол $N = 9 $ « 25 » $= 06 $ $= 20 $ на пьтурного сервиса « 30 » $= 20 $ $= 20$
Зав. кафедрой	Горюшкина Н.Е.
реализации в образовательном процессе на с «Гостиничное дело, направленность (профил Одобренного Ученым советом университета	смотрена, обсуждена и рекомендована к сновании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 нь, специализация) Ресторанная деятельность, протокол № « » 20 на пьтурного сервиса « » 20 г.
Зав. кафедрой	Горюшкина Н.Е.
	ресмотрена, обсуждена и рекомендована к основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03
протокол №	та протокол № «»20 на льтурного сервиса «»20 г.
заседании кафедры истории и социально-ку	та протокол № «»20 на льтурного сервиса «»20 г.
заседании кафедры истории и социально-ку протокол № Зав. кафедрой	та протокол № «»20 на льтурного сервиса «»20 г.
заседании кафедры истории и социально-ку протокол № Зав. кафедрой Рабочая программа дисциплины пе реализации в образовательном процессе на «Гостиничное дело, направленность (профи. Одобренного Ученым советом университе заседании кафедры истории и социально-ку	та протокол № «»
заседании кафедры истории и социально-ку протокол № Зав. кафедрой	та протокол № «»

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 ресторанногодела.

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

Планируемые	результаты освоения	Код	Планируемые результаты
	<i>грофессиональной</i>	и наименование	обучения по дисциплине,
-	ельной программы	индикатора	соотнесенные с индикаторами
,	ции, закрепленные	достижения	достижения компетенций
	исциплиной)	компетенции,	
код	наименование	закрепленного	
компетенции	компетенции	за дисциплиной	2
УК-3.	Способен осу-	УК-3.1	Знать:
	ществлять социальное взаимодействие	Определяет свою роль	свою роль в команде, исходя из
	и реализовывать	в команде, исходя из стратегии сотрудниче-	стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели,
	свою роль в ко-	ства для достижения	особенности поведения других
	манде	поставленной цели	членов команды, возможные по-
		УК-3.2	следствия личных действий и
		При реализации своей	план своих действий для до-
		роли в команде учи-	стижения заданного результата,
		тывает особенности	способы оценки идей других чле-
		поведения других чле-	нов команды для достижения по-
		нов команды	ставленной цели,
		УК-3.3	установленные нормы и правила
		Анализирует возмож-	командной работы, несет личную
		ные последствия лич-	ответственность за общий
		ных действий и пла-	результат Уметь:
		нирует свои действия	
		для достижения заданного результата	определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудниче-
		УК-3.4	ства для достижения поставлен-
		Осуществляет обмен	ной цели, при реализации своей
		информацией, знани-	роли в команде учитывает осо-
		ями и опытом с чле-	бенности поведения других чле-
		нами команды, оце-	нов команды, анализировать
		нивает идеи других	возможные последствия личных
		членов команды для	действий и планирует свои дей-
		достижения постав-	ствия для достижения заданного
		ленной цели	результата, осуществлять обмен
		УК-3.5	информацией, знаниями и
		Соблюдает установ-	опытом с членами команды, оце-
		ленные нор-мы и пра-	нивает идеи других членов ко-
		вила командной ра- боты, несет личную	манды для достижения постав- ленной цели, соблюдать установ-
		ответственность за	ленные нормы и правила команд-
		общий результат	ной работы, несет личную ответ-
		Commin posymbian	ственность за общий результат
			Владеть:
			навыками работы в команде, ис-
			ходя из стратегии сотрудничества
			для достижения поставленной
			цели, анализа особенностей пове-
			дения других членов команды,
			анализа возможных последствий
			личных действий и планирует
			свои действия для достижения за-

	результаты освоения	Код и наименование	Планируемые результаты обучения по дисциплине,
образоват (компетен	гльной программы ции, закрепленные	индикатора достижения	соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
за д код компетенции	исциплиной) наименование компетенции	компетенции, закрепленного за дисциплиной	
			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	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 подразделения подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	дели 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 Уметь: 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 Владеть: навыками постановки цели и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания Владеть: навыками постановки цели и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и обществены гостеприимства

основной і образоват (компетен	результаты освоения профессиональной ельной программы ции, закрепленные исциплиной)	Код и наименование индикатора достижения компетенции,	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код	наименование	закрепленного	
код компетенции	наименование компетенции Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Закрепленного за дисциплиной 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 до-	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 Знать: 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
		стижение 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)	требуемого отечественными и международными стандартами качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы) Уметь: 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

основной н образоват (компетен	результаты освоения профессиональной ельной программы ции, закрепленные исциплиной) наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
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	(ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы) Владеть: навыками оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, разработки системы мероприятий, направленых 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) Знать: 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 Уметь: осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов, продажи услуг организаций 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 с помощью онлайн технологий, продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и обще-

основной і образоват (компетен	результаты освоения профессиональной ельной программы ции, закрепленные исциплиной) наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
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	ственного питания, в том числе в сети Интернет Владеть: 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 Знать: 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 Уметь: 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 Владеть: навыками оценки и анализа основных производственно-экономических показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания внарижения и общественного питания приема экономических показателей организаций сферы гостеприимства и общественного питания, приема экономически обоснованных

Планируемые	результаты освоения	Код	Планируемые результаты
основной п	рофессиональной	и наименование	обучения по дисциплине,
образоват	ельной программы	индикатора	соотнесенные с индикаторами
(компетен	ции, закрепленные	достижения	достижения компетенций
за д	исциплиной)	компетенции,	
код	наименование	закрепленного	
компетенции	компетенции	за дисциплиной	
			решений, обеспечения экономи-
			ческой эффективности организа-
			ций 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,
Виды учесной рассты	часов
Общая трудоемкость дисциплины	324
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных заня-	33,22
тий (всего)	
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)

No	Раздел (тема)	Содержание
п/п	дисциплины	-
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 Особенно- сти государственного регулирования гостиничного сер- виса в Российской Федерации Международные норматив- ные 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 упрвления. Функциональная структура управления Линейнофункциональная структура управления. Дивизионная структура управления. Матричная структура управления Оценка эффективности организационных структур в гостиничном хозяйстве
8.	Функциональные службы в	Функциональные службы в индустрии гостеприимства

№	Раздел (тема)	Содержание
Π/Π 1	дисциплины	3
1	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 гостиничноресторанными 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 ресторанного 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

√ ⁰ /π	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
		и ресторанных цепей. Внедрение в индустрию гостепри- имства новых компьютерных технологий. Внешние и
		внутренние факторы развития индустрии гостеприимства.

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

	аолица 4.1.2 — Содержание дисципл	1			Учебно-		Vorma
№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности				Форм	Компе
					методиче	Ы	тенции
					ские	текущ	
					материал	его	
					Ы	контро	
						ЛЯ	
						успева емости	
						(no	
						неделям	
						семестр	
				1		a)	
		лек.,	<u>№</u>	№ пр.			
1	2	(час.)	лаб.			7	0
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Сущность организации гостиничного				У-1, 2, 3,	УО, K3,	УК-3
2	дела. Становление и развитие инду-	1	_	1	4,5, 6, 7, 8,	T, P	ОПК-3
	стрии гостеприимства				9 M 1 2		ОПК-4
2	Hanverynya ynanana Kasa naaryyyyy				M-1,2	VO T	ОПК-5
2.	Нормативно-правовая база гостинич-				У-1, 2, 3,	УО, Т, Р	УК-3 ОПК-3
	ного дела. Гостиничный продукт как	2	-	2	4,5, 6, 7, 8,	Γ	ОПК-3 ОПК-4
	комплекс услуг				МУ-1,2		ОПК-4
3.	Классификация средств размещения				У-1, 2, 3,	УО, Т,	УК-3
]	и номерного фонда. Типология гости-				4,5, 6, 7, 8,	P P	ОПК-3
	ниц.	2	-	3	9	1	ОПК-4
					МУ-1,2		ОПК-5
4.	Организационно-управленческая				У-1, 2, 3,	УО, Т,	УК-3
	структура гостинично-ресторанного			,	4,5, 6, 7, 8,	P	ОПК-3
	предприятия. Функциональные служ-	2	-	4	9		ОПК-4
	бы в индустрии гостеприимства.				МУ-1,2		ОПК-5
5.	Технологический цикл в индустрии				У-1, 2, 3,	УО, Т,	УК-3
	гостеприимства. Организация гости-	2		5	4,5	P	ОПК-3
	ничного дела для лиц с ограничен-		_		МУ-1,2		ОПК-4
	ными возможностями здоровья.						ОПК-5
6.	Сущность корпоративной культуры и				У-1, 2, 3,	УΟ, Τ,	УК-3
	ее функции в индустрии гостеприим-	1	_	6	4,5	P	ОПК-3
	ства.	1			МУ-1,2		ОПК-4
							ОПК-5
7.	Стандартизация гостиничных услуг				У-1, 2, 3,	УО, Т,	УК-3
	Сертификация ресторанных услуг.	1	_	7	4,5, 6, 7, 8,	P	ОПК-3
					9		ОПК-4
					МУ-1,2		ОПК-5

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды д	цеятель	ности	Учебно-	Форм	Компе
					методиче	Ы	тенции
					ские	текущ	
					материал	его	
					Ы	контро	
						ЛЯ	
						успева	
						емости	
						(no	
						неделям	
						семестр a)	
		лек.,	No	1.0			
		(час.)	лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
8.	Внедрение гостинично-ресторан-				У-1, 2, 3,	УО, Т,	УК-3
	ными предприятиями инновацион-	1			4,5, 6, 7, 8,	P	ОПК-3
	ных методов стимулирования спроса	1	-	8	9		ОПК-4
	на услуги.		_	0	МУ-1,2		ОПК-5
9.	Имидж гостиничного и ресторанного	1					
	предприятия.	1					
10.	Факторы развития индустрии го-				У-1, 2, 3,	УΟ, Т,	УК-3
	степриимства. Современные				4,5, 6, 7, 8,	P	ОПК-3
	тенденции развития индустрии го-	1	-	9	9		ОПК-4
	степриимства.						ОПК-5
					МУ-1,2		

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 гостепримства.	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	2
	услуг.	
8.	Внедрение гостинично-ресторанными предприятиями инновацион-	2
	ных методов стимулирования спроса на услуги. Имидж гостинич-	
	ного и ресторанного предприятия.	
9.	Факторы развития индустрии гостеприимства. Современные	2
	тенденции развития индустрии гостеприимства	
Итого		18

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

	аолица 4.5 — Самостоятельная работа студенте) B	
№ разлел		Срок	Время, затрачиваемое
раздел	Наименование раздела (темы) дисциплины	_ *	_
a	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	выполнения	на выполнение
(темы)			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
_	Классификация средств размещения и номерного	9-10 неделя	16
5.	фонда	7,1	
6.	Типология гостиниц	11-12 неделя	16
7.	Организационно-управленческая структура гости-	13-14 неделя	16
'.	нично-ресторанного предприятия.		
0	Функциональные службы в индустрии гостеприим-	15-16 неделя	16
8.	ства.		
	Технологический цикл в индустрии гостеприим-	17-18 неделя	16
9.	ства.		
10	Организация гостиничного дела для лиц с ограни-	1-2 неделя	16
10.	ченными возможностями здоровья	, ,	
1.1	Сущность корпоративной культуры и ее функции в	3-4 неделя	16
11.	индустрии гостеприимства	-, 1	
12.	Стандартизация гостиничных услуг	5-6 неделя	16
13.	Сертификация ресторанных услуг.	7-8 неделя	17
15.	Внедрение гостинично-ресторанными предприяти-	9-10 неделя	17
14.	ями инновационных методов стимулирования	у то подоли	1 /
17.	спроса на услуги		
15.	Имидж гостиничного и ресторанного предприятия.	11-12 неделя	17
16.	Факторы развития индустрии гостеприимства	13-14 неделя	17
10.		15-14 неделя 15-16 неделя	17,78
17.	Современные тенденции развития индустрии го-	13-10 неделя	1/,/8
II	степриимства		277.70
Итого			277,78

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

	Показатели	Критерии	и шкала оценивания ко	мпетенций
Код	оценивания	Пороговый	Продвинутый	Высокий уровень
компе-	компетенций	уровень	уровень	(«онгили»)
тенции/	(индикаторы	(«удовлетворитель-	(хорошо»)	, , , , ,
этап	достижения	но)		
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,	опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для до- стижения постав- ленной цели, со- блюдения установ- ленных норм и пра- вил командной ра- боты, личной ответ- ственности за общий результат, но допускать незна-	блюдения установленных норм и правил командной работы, личной ответственности за общий результат
		но допускать грубые ошибки	чительные	
ОПК-2/	ОПК-2.1	Знать:	Знать:	Знать:
основной	Определяет	цели и задачи	цели и задачи	цели и задачи
	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 структурными под-разделениями 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 Уметь: определять цели и задачи управления структурными под-	управления структурными под-разделениями 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 подразделения подразделения подразделения подразделения подразделения и общественного питания, но допускать незначительные уметь: определять цели и задачи управления структурными под-	управления структурными под-разделениями 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 уметь: определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания уметь:

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

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

	Функциональные службы в индустрии го-		
	степриимства.		
4. 2	Нормативно-правовая база гостиничного дела. Гостиничный продукт как комплекс	Мультимедийная презентация	2
	услуг		
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 духовнонравственному, 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
1	2	3	4
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Менеджмент гостинично-ресторанного		Управление персоналом на предприятиях гостеприимства Производственная преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления под- разделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания			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, орга- низовывать продажи и продвижение услуг орга- низаций сферы гостепри- имства 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

	Показатели	Критерии и шкала оценивания компетенций		
Код компе- тенции/ этап	оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дис-	Пороговый уровень («удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	циплиной) 2	3	4	5
	<u> </u>			
УК-3/ основной	УК-3.1 Определяет свою роль в ко- манде, исходя из стратегии сотрудничества для достиже- ния поставлен- ной цели УК-3.2 При реализа- ции своей роли в команде учи- тывает особен- ности поведе- ния других чле- нов команды УК-3.3 Анализирует возможные по- следствия лич- ных действий и планирует свои действия для достижения за- данного результата УК-3.4 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с чле- нами команды,	Знать: 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 Уметь: определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения постав-	Знать: 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 Уметь: определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения постав-	Знать: 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 Уметь: определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, при реализации своей роли в команде учи-
	оценивает идеи других членов команды для достижения по-	ленной цели, при реализации своей роли в команде учитывает особенности	ленной цели, при реализации своей роли в команде учитывает особенности	тывает особенности поведения других членов команды, анализировать

	Показатели	Критерии	и шкала оценивания ко	мпетенций
Код	оценивания	Пороговый	Продвинутый	Высокий уровень
компе-	компетенций	уровень	уровень	(«отлично»)
тенции/	(индикаторы	(«удовлетворитель-	(хорошо»)	
этап	достижения	но)	(-1)	
1	2	3	4	5
	ставленной	поведения других	поведения других	возможные послед-
	цели	членов команды,	членов команды,	ствия личных дей-
	УК-3.5	анализировать	анализировать	ствий и планирует
	Соблюдает	возможные послед-	возможные послед-	свои действия для
	установленные	ствия личных дей-	ствия личных дей-	достижения задан-
	нормы и прави-	ствий и планирует	ствий и планирует	ного результата,
	ла командной	свои действия для	свои действия для	осуществлять обмен
	работы, несет	достижения задан-	достижения задан-	информацией, зна-
	личную ответ-	ного результата,	ного результата,	ниями и опытом с
	ственность за	осуществлять	осуществлять	членами команды,
	общий	обмен информаци-	обмен информаци-	оценивает идеи
	результат	ей, знаниями и	ей, знаниями и	других членов ко-
		опытом с членами	опытом с членами	манды для достиже-
		команды, оценивает	команды, оценивает	ния поставленной
		идеи других членов	идеи других членов	цели, соблюдать
		команды для до-	команды для до-	установленные
		стижения постав-	стижения постав-	нормы и правила
		ленной цели, со-	ленной цели, со-	командной работы,
		блюдать установ-	блюдать установ-	несет личную ответ-
		ленные нормы и	ленные нормы и	ственность за
		правила командной	правила командной	общий результат
		работы, несет лич-	работы, несет лич-	Владеть:
		ную ответствен-	ную ответствен-	навыками работы в
		ность за общий	ность за общий	команде, исходя из
		результат, но	результат, но	стратегии сотрудни-
		только с помощью	только с помощью	чества для достиже-
		руководителя и с	руководителя	ния поставленной
		ошибками	Владеть:	цели, анализа осо-
		Владеть:	навыками работы в	бенностей поведе-
		навыками работы в	команде, исходя из	ния других членов
		команде, исходя из	стратегии сотруд-	команды, анализа
		стратегии сотруд-	ничества для до-	возможных послед-
		ничества для до-	стижения постав-	ствий личных дей-
		стижения постав-	ленной цели, анали-	ствий и планирует
		ленной цели, анали-	за особенностей по-	свои действия для
		за особенностей по-	ведения других чле-	достижения задан-
		ведения других чле-	нов команды, ана-	ного результата,
		нов команды, ана-	лиза возможных по-	обмена информаци-
		лиза возможных по-	следствий личных	ей, знаниями и
		следствий личных	действий и плани-	опытом с членами
		действий и плани-	рует свои действия	команды, оценивает
		рует свои действия	для достижения за-	идеи других членов
		для достижения за-	данного результата,	команды для до-
		данного результата,	обмена информаци-	стижения постав-
		обмена информаци-	ей, знаниями и	ленной цели, со-

	Показатели	Критерии	и шкала оценивания ко	мпетенций
Код	оценивания	Пороговый	Продвинутый	Высокий уровень
компе-	компетенций	уровень	уровень	(«онично»)
тенции/	(индикаторы	(«удовлетворитель-	(хорошо»)	
этап	достижения	но)		_
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 Владеть: 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, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания, организации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания общественного питания общественного питания организаций сферы гостеприимства и общественного питания организаций сферы гостеприимства и общественного питания организаций сферы гостеприимства и общественного питания обще	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 Владеть: навыками постановки цели и задачуправления струк-	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 подразделения подразделения подразделения и общественного питания Владеть: навыками постановки цели и задач управления структурными подразде-

	Показатели	Критерии	и шкала оценивания ко	мпетенций
Код компе- тенции/ этап	оценивания компетенций (индикаторы достижения	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,	Знать: основы качества оказания услуг в сфере гостеприим- ства и обществен- ного питания с уче- том мнения потре- бителей и заинтере- сованных сторон, порядок разработки системы мероприя- тий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприим- ства и обществен- ного питания, способы обеспече- ния требуемого оте- чественными и международными стандартами каче- ства процессов ока- зания услуг в сфере гостеприимства и общественного пи- тания (ИСО 9000, XAССП, интегри- рованные системы), но делать грубые ошибки	Знать: основы качества оказания услуг в сфере гостеприим- ства и обществен- ного питания с уче- том мнения потре- бителей и заинтере- сованных сторон, порядок разработки системы мероприя- тий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприим- ства и обществен- ного питания, способы обеспече- ния требуемого оте- чественными и международными стандартами каче- ства процессов ока- зания услуг в сфере гостеприимства и общественного пи- тания (ИСО 9000, XAССП, интегри- рованные системы), но допускать незна- чительные ошибки	Знать: основы качества оказания услуг в сфере гостеприим- ства и обществен- ного питания с уче- том мнения потре- бителей и заинтере- сованных сторон, порядок разработки системы мероприя- тий, направленных на достижение требуемого уровня качества процессов оказания услуг в сфере гостеприим- ства и обществен- ного питания, способы обеспече- ния требуемого оте- чественными и международными стандартами каче- ства процессов ока- зания услуг в сфере гостеприимства и общественного пи- тания (ИСО 9000, XAССП, интегриро- ванные системы) Уметь: оценивать качество

	Высокий уровень («отлично») 5
компе- тенции/ <i>(индикаторы («удовлетворитель-</i> тап <i>достижения</i> но) уровень (хорошо»)	(«отлично»)
этап достижения но) 1 2 3	5
1 2 3 4	5
	5
процессов ока- опенивать качество опенивать качество	
	сфере гостеприим-
	ства и обществен-
	ного питания с уче-
	том мнения потре-
	бителей и заинтере-
	сованных сторон,
	разрабатывать си-
	стему мероприятий,
	направленных на
	достижение требу-
	емого уровня каче-
	ства процессов ока-
	зания услуг в сфере
	гостеприимства и
	общественного пи-
	тания, обеспечивать
	требуемое отече-
	ственными и
	международными стандартами каче-
	ство процессов ока-
	зания услуг в сфере
	гостеприимства и
	общественного пи-
	тания (ИСО 9000,
	ХАССП, интегриро-
	ванные системы)
	Владеть:
	навыками оценки
	качества оказания
щью руководителя шью руководителя	услуг в сфере го-
и с ошибками Владеть:	степриимства и
	общественного пи-
навыками оценки качества оказания	тания с учетом мне-
	ния потребителей и
	заинтересованных
	сторон, разработки
	системы мероприя-
	тий, направленных
	на достижение
	требуемого уровня
	качества процессов
	оказания услуг в
	сфере гостеприим-
на достижение требуемого уровня	ства и обществен-

	Показатели	Критерии	и шкала оценивания ко	омпетенций
Код	оценивания	Пороговый	Продвинутый	Высокий уровень
компе-	компетенций	уровень	уровень	(«отлично»)
тенции/	(индикаторы	(«удовлетворитель-	(хорошо»)	
этап	достижения	но)		
1	2	3	4	5
		требуемого уровня	качества процессов	ного питания, и
		качества процессов	оказания услуг в	обеспечения требу-
		оказания услуг в	сфере гостеприим-	емого отечествен-
		сфере гостеприим-	ства и обществен-	ными и междуна-
		ства и обществен-	ного питания, и	родными
		ного питания, и	обеспечения требу-	стандартами каче-
		обеспечения требу-	емого отечествен-	ства процессов ока-
		емого отечествен-	ными и междуна-	зания услуг в сфере
		ными и междуна-	родными	гостеприимства и
		родными	стандартами каче-	общественного пи-
		стандартами каче-	ства процессов ока-	тания (ИСО 9000,
		ства процессов ока-	зания услуг в сфере	ХАССП, интегриро-
		зания услуг в сфере	гостеприимства и общественного пи-	ванные системы)
		гостеприимства и общественного пи-	тания (ИСО 9000,	
		тания (ИСО 9000,	ХАССП, интегри-	
		ХАССП, интегри-	рованные системы),	
		рованные системы),	но допускать незна-	
		но допускать	чительные ошибки	
		грубые ошибки	initesibilbie omnokii	
ОПК-4/	ОПК-4.1	Знать:	Знать:	Знать:
основной	Осуществляет	основы монито-	основы монито-	основы монито-
	мониторинг	ринга рынка услуг	ринга рынка услуг	ринга рынка услуг
	рынка услуг	сферы гостеприим-	сферы гостеприим-	сферы гостеприим-
	сферы го-	ства и обществен-	ства и обществен-	ства и обществен-
	степриимства и	ного питания,	ного питания,	ного питания,
	общественного	изучение рынка,	изучение рынка,	изучение рынка,
	питания, изуче-	потребителей, кон-	потребителей, кон-	потребителей, кон-
	ние рынка,	курентов; процесс	курентов; процесс	курентов; процесс
	потребителей,	продажи услуг	продажи услуг	продажи услуг
	конкурентов	организаций сферы	организаций сферы	организаций сферы
	ОПК-4.2	гостеприимства и	гостеприимства и	гостеприимства и
	Осуществляет	общественного пи-	общественного пи-	общественного пи-
	продажи услуг	тания, в том числе с	тания, в том числе с помощью он-лайн	тания, в том числе с
	организаций сферы го-	помощью он-лайн технологий, спосо-	помощью он-лаин технологий, спосо-	помощью он-лайн технологий, спосо-
	сферы го-	бы продвижение	бы продвижение	бы продвижение
	общественного	услуг организаций	услуг организаций	услуг организаций
	питания, в том	сферы гостеприим-	сферы гостеприим-	сферы гостеприим-
	числе с помо-	ства и обществен-	ства и обществен-	ства и обществен-
	щью онлайн	ного питания, в том	ного питания, в том	ного питания, в том
	технологий	числе в сети Интер-	числе в сети Интер-	числе в сети Интер-
	ОПК-4.3	нет, но допускать	нет, но допускать	нет
	Осуществляет	грубые ошибки	незначительные	Уметь:
	1 ,	1 1 2	1	i ·

	Показатели	Критерии	и шкала оценивания ко	мпетенций
Код	оценивания	Пороговый	Продвинутый	Высокий уровень
компе-	компетенций	уровень	уровень	(«онгилто»)
тенции/	(индикаторы	(«удовлетворитель-	(хорошо»)	
этап	достижения	но)	, , ,	
1	2	3	4	5
	услуг организа-	осуществлять мони-	Уметь:	торинг рынка услуг
	ций сферы го-	торинг рынка услуг	осуществлять мони-	сферы гостеприим-
	степриимства и	сферы гостеприим-	торинг рынка услуг	ства и обществен-
	общественного	ства и обществен-	сферы гостеприим-	ного питания,
	питания, в том	ного питания,	ства и обществен-	изучение рынка,
	числе в сети	изучение рынка,	ного питания,	потребителей, кон-
	Интернет	потребителей, кон-	изучение рынка,	курентов, продажи
		курентов, продажи	потребителей, кон-	услуг организаций
		услуг организаций	курентов, продажи	сферы гостеприим-
		сферы гостеприим-	услуг организаций	ства и обществен-
		ства и обществен-	сферы гостеприим-	ного питания, в том
		ного питания, в том	ства и обществен-	числе с помощью
		числе с помощью	ного питания, в том	онлайн технологий,
		онлайн технологий,	числе с помощью	продвижение услуг
		продвижение услуг	онлайн технологий,	организаций сферы
		организаций сферы	продвижение услуг	гостеприимства и
		гостеприимства и	организаций сферы	общественного пи-
		общественного пи-	гостеприимства и	тания, в том числе в
		тания, в том числе в	общественного пи-	сети Интернет
		сети Интернет, но	тания, в том числе в	Владеть:
		только с помощью	сети Интернет, но	навыками осу-
		руководителя и с	только с помощью	ществления мони-
		ошибками	руководителя	торинга рынка
		Владеть:	Владеть:	услуг сферы го-
		навыками осу-	навыками осу-	степриимства и
		ществления мони-	ществления мони-	общественного пи-
		торинга рынка	торинга рынка	тания, изучение
		услуг сферы го-	услуг сферы го-	рынка, потреби-
		степриимства и	степриимства и	телей, конкурентов,
		общественного пи-	общественного пи-	продажи услуг
		тания, изучение	тания, изучение	организаций сферы
		рынка, потреби-	рынка, потреби-	гостеприимства и
		телей, конкурентов,	телей, конкурентов,	общественного пи-
		продажи услуг	продажи услуг	тания, в том числе с
		организаций сферы	организаций сферы	помощью онлайн
		гостеприимства и	гостеприимства и	технологий, про-
		общественного пи-	общественного пи-	движения услуг
		тания, в том числе с	тания, в том числе с	организаций сферы
		помощью онлайн	помощью онлайн	гостеприимства и
		технологий, про-	технологий, про-	общественного пи-
		движения услуг	движения услуг	тания, в том числе в
		организаций сферы	организаций сферы	сети Интернет
		гостеприимства и	гостеприимства и	
		общественного пи-	общественного пи-	
		тания, в том числе в	тания, в том числе в	

	Показатели	Критерии	и шкала оценивания ко	омпетенций
Код	оценивания	Пороговый	Продвинутый	Высокий уровень
компе-	компетенций	уровень	уровень	(«онгилто»)
тенции/	(индикаторы	(«удовлетворитель-	(хорошо»)	
этап	достижения	но)		
1	2	3	4	5
		сети Интернет, но	сети Интернет,	
		допускать грубые	но допускать незна-	
		ошибки	чительные ошибки	
ОПК-5/	ОПК-5.1	Знать:	Знать:	Знать:
основной	Оценивает и	основы оценки и	основы оценки и	основы оценки и
	анализирует	анализа основных	анализа основных	анализа основных
	основные	производственно-	производственно-	производственно-
	производ-	экономических по-	экономических по-	экономических по-
	ственно-	казателей организа-	казателей организа-	казателей организа-
	экономические	ций сферы го-	ций сферы го-	ций сферы го-
	показатели	степриимства и	степриимства и	степриимства и
	организаций	общественного пи-	общественного пи-	общественного пи-
	сферы го-	тания, порядок при-	тания, порядок при-	тания, порядок при-
	степриимства и	ема экономически	ема экономически	ема экономически
	общественного	обоснованных	обоснованных	обоснованных
	питания	решений, обеспече-	решений, обеспече-	решений, обеспече-
	ОПК-5.2	ния экономической	ния экономической	ния экономической
	Принимает	эффективности	эффективности	эффективности
	экономически	организаций сферы	организаций сферы	организаций сферы
	обоснованные	гостеприимства и	гостеприимства и	гостеприимства и
	решения	общественного пи-	общественного пи-	общественного пи-
	ОПК-5.3	тания, но делать	тания, но допускать	тания
	Обеспечивает	грубые ошибки	незначительные	Уметь:
	экономическую	Уметь:	ошибки	оценивать и анали-
	эффективность	оценивать и анали-	Уметь:	зировать основные
	организаций	зировать основные	оценивать и анали-	производственно-
	сферы го-	производственно-	зировать основные	экономические по-
	степриимства и	экономические по-	производственно-	казатели организа-
	общественного	казатели организа-	экономические по-	ций сферы го-
	питания	ций сферы го-	казатели организа-	степриимства и
		степриимства и	ций сферы го-	общественного пи-
		общественного пи-	степриимства и	тания, принимать
		тания, принимать	общественного пи-	экономически
		экономически	тания, принимать	обоснованные
		обоснованные	экономически	решения, обеспе-
		решения, обеспе-	обоснованные	чивать экономиче-
		чивать экономиче-	решения, обеспе-	скую эффектив-
		скую эффектив-	чивать экономиче-	ность организаций
		ность организаций	скую эффектив-	сферы гостеприим-
		сферы гостеприим-	ность организаций	ства и обществен-
		ства и обществен-	сферы гостеприим-	ного питания
		ного питания, но	ства и обществен-	Владеть:
		только с помощью	ного питания, но	навыками оценки и
		руководителя и с	только с помощью	анализа основных
		ошибками	руководителя	производственно-
		OHIIIOMMIII	руководители	производственно-

	Показатели	Критерии и шкала оценивания компетенций				
Код	оценивания	Пороговый	Продвинутый	Высокий уровень		
компе-	компетенций	уровень	уровень	(«отлично»)		
тенции/	(индикаторы	(«удовлетворитель-	(хорошо»)			
этап	достижения	но)				
1	2	3	4	5		
		Владеть:	Владеть:	экономических по-		
		навыками оценки и	навыками оценки и	казателей организа-		
		анализа основных	анализа основных	ций сферы го-		
		производственно-	производственно-	степриимства и		
		экономических по-	экономических по-	общественного пи-		
		казателей организа-	казателей организа-	тания, приема		
		ций сферы го-	ций сферы го-	экономически		
		степриимства и	степриимства и	обоснованных		
		общественного пи-	общественного пи-	решений, обеспече-		
		тания, приема	тания, приема	ния экономической		
		экономически	экономически	эффективности		
		обоснованных	обоснованных	организаций сферы		
	решени ния эко		решений, обеспече-	гостеприимства и		
			ния экономической	общественного пи-		
		эффективности	эффективности	тания		
		организаций сферы	организаций сферы			
		гостеприимства и	гостеприимства и			
		общественного пи-	общественного пи-			
		тания, но допускать	тания, но допускать			
		грубые ошибки	незначительные			
			ошибки			

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

No	Раздел (тема) дисциплины	Код	Технология	Оценочные		Описан
Π/Π		контрол	формирования	средства		ие
		ируемой		наимено №№		шкал
		компете		вание заданий		оценив
		нции		30,7,03333		ания
		(или её				
		части)				
1	2	3	4	5	6	7
1.	Сущность организации гости-	УК-3	Лекция №1,	УО	Задания к	соглас-
	ничного дела. Становление и	ОПК-3	практическое	T	практиче-	но таб.
	развитие индустрии гостепри-	ОПК-4	занятие № 1,	КЗ, Р	скому заня-	7.2
	имства	ОПК-5	CPC		тию №1	
2.	Нормативно-правовая база	УК-3	Лекция №2,	УО	Задания к	соглас-
	гостиничного дела. Гости-	ОПК-3	практическое	T	практиче-	но таб.
	ничный продукт как	ОПК-4	занятие № 2,	К3	скому заня-	7.2
	комплекс услуг	ОПК-5	CPC		тию №2	

No ′	Раздел (тема) дисциплины	Код	Технология	Оце	Описан	
Π/Π		контрол	формирования		едства	ие
		ируемой		наимено	N_0N_0	шкал
		компете		вание	заданий	оценив
1	2	3	4	5	6	7
3.	Классификация средств	УК-3	Лекция №3,	УО	Задания к	соглас-
	размещения и номерного	ОПК-3	практическое	T	практиче-	но таб.
	фонда. Типология гостиниц.	ОПК-4	занятие № 3,	P	скому заня-	7.2
		ОПК-5	CPC		тию №3	
4.	Технологический цикл в ин-	УК-3	Лекция №4,	УО	Задания к	соглас-
	дустрии гостеприимства.	ОПК-3	практическое	T	практиче-	но таб.
	Организация гостиничного	ОПК-4	занятие № 4,	КЗ	скому заня-	7.2
	дела для лиц с ограничен-	ОПК-5	CPC	МΠ	тию №4	
	ными возможностями здоро-					
	ВЬЯ.					
5.	Организационно-управленче-	УК-3	Лекция №5,	УО	Задания к	соглас-
	ская структура гостинично-	ОПК-3	практическое	T	практиче-	но таб.
	ресторанного предприятия.	ОПК-4	занятие № 5,	КЗ	скому заня-	7.2
	Функциональные службы в	ОПК-5	CPC	МΠ	тию №5	
	индустрии гостеприимства.					
6.	Сущность корпоративной	УК-3	Лекция №6,	УО	Задания к	соглас-
	культуры и ее функции в ин-	ОПК-3	практическое	T	практиче-	но таб.
	дустрии гостеприимства	ОПК-4	занятие № 6,	КЗ	скому заня-	7.2
		ОПК-5	CPC	МΠ	тию №6	,
7.	Стандартизация гостинич-	УК-3	Лекция №7,	УО	Задания к	соглас-
	ных услуг. Сертификация ре-	ОПК-3	практическое	T	практиче-	но таб.
	сторанных услуг.	ОПК-4	занятие № 7,	КЗ	скому заня-	7.2
	o ropuminant y enzy r	ОПК-5	CPC		тию №7	,
8.	Внедрение гостинично-	УК-3	Лекция №8,	УО	Задания к	соглас-
0.	ресторанными предприяти-	ОПК-3	практическое	T	практиче-	но таб.
	ями инновационных методов	ОПК-4	занятие № 8,	P	скому заня-	7.2
	стимулирования спроса на	ОПК-5	CPC	1	тию №8	7.2
	услуги. Имидж гостиничного	OTIK 3	CIC		17110 3120	
	и ресторанного предприятия.					
9.	Факторы развития индустрии	УК-3	Лекция №9,	УО	Задания к	соглас-
7.	гостеприимства	ОПК-3	практическое	T	практиче-	но таб.
	Toeremphimierbu	ОПК-3	занятие № 9,	KP	скому заня-	7.2
		ОПК-4	CPC		тию №8	1.2
10.	Современные тенденции раз-	УК-3	Лекция №10,	УО	Задания к	соглас-
10.	1 -	ОПК-3	практическое	T		но таб.
	вития индустрии гостепри-имства	ОПК-3	практическое занятие № 9,	K3	практиче- скому заня-	7.2
			KAHSTINE NO 9	1 1/2	LKOWY 3749-	1 / /

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 гостини-

цы.				
1. Администратор гостиницы	А) организует работу и обеспечивает			
2. Главный консьерж	экономическую эффективность деятельно-			
3. Директор гостиницы	сти гостиницы			
	Б) осуществляет работу по эффективному			
	и культурному обслуживанию клиентов,			
	созданию для них комфортных условий			
	В) руководит персоналом, обеспечивая го-			
	стей услугами швейцара, носильщика бага-			
	жа, 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 BTO (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	Мин	нимальный балл	Максимальный балл		
	балл	примечание	балл	примечание	
1	2	3	4	5	
Практическое занятие №1	2	Выполнил задания	4	Выполнил задания	
Сущность организации гостинич-		практ. занятия № 1,		практ. занятия № 1,	
ного дела. Становление и развитие		доля правильных		доля правильных	
индустрии гостеприимства.		ответов менее 50%		ответов более 50%	
Практическое занятие №2	2	Выполнил задания	4	Выполнил задания	
Нормативно-правовая база го-	_	практ. занятия № 2,		практ. занятия № 2,	
стиничного дела. Гостиничный		доля правильных		доля правильных	
продукт как комплекс услуг		ответов менее 50%		ответов более 50%	
Практическое занятие №3	2	Выполнил задания	4	Выполнил задания	
Классификация средств размеще-	_	практ. занятия № 3,		практ. занятия №3,	
ния и номерного фонда. Типо-		доля правильных		доля правильных	
логия гостиниц.		ответов менее 50%		ответов более 50%	
CPC	9	OTBETOB METICE 3070	18	OTBETOB COSICE 2070	
KP	9		18		
Итого	24		48		
Посещаемость	0		16		
Зачет	0		36		
Итого	24		100		
Практическое занятие №4	2	Выполнил задания	4	Выполнил задания	
Организационно-управленческая	2	практ. занятия № 5,	4	практ. занятия № 5,	
структура гостинично-ресторан-		доля правильных		практ. занятия № 3, доля правильных	
ного предприятия. Функциональ-		ответов менее 50%		ответов более 50%	
ные службы в индустрии го-		OTBETOB MERCE 3070		OTBETOB OOMEC 3070	
степриимства.					
Практическое занятие №5	2	Выполнил задания	4	Выполнил задания	
Технологический цикл в инду-		практ. занятия № 5,		практ. занятия № 5,	
стрии гостеприимства. Организа-		доля правильных		доля правильных	
ция гостиничного дела для лиц с		ответов менее 50%		ответов более 50%	
ограниченными возможностями		OTBETOB METICE 3070		OTBETOB COSICE 2070	
здоровья					
Практическое занятие №6	2	Выполнил задания	4	Выполнил задания	
Сущность корпоративной культу-	_	практ. занятия № 6,		практ. занятия № 6,	
ры и ее функции в индустрии го-		доля правильных		доля правильных	
степриимства.		ответов менее 50%		ответов более 50%	
Практическое занятие №7	2	Выполнил задания	4	Выполнил задания	
Стандартизация гостиничных	_	практ. занятия № 7,		практ. занятия № 7,	
услуг. Сертификация ресторанных		доля правильных		доля правильных	
услуг.		ответов менее 50%		ответов более 50%	
Практическое занятие №8	2	Выполнил задания	4	Выполнил задания	
Внедрение гостинично-ресторан-	_	практ. занятия № 8,		практ. занятия № 8,	
ными предприятиями инноваци-		доля правильных		доля правильных	
онных методов стимулирования		ответов менее 50%		ответов более 50%	
спроса на услуги. Имидж гости-					
ничного и ресторанного предприя-					
тия.					
Практическое занятие №9	2	Выполнил задания	4	Выполнил задания	
Факторы развития индустрии го-		практ. занятия № 9,		практ. занятия № 9,	
степриимства. Современные		доля правильных		доля правильных	
r		r		, , <u>I</u>	

Форма контроля	Мин	нимальный балл	Максимальный балл			
	балл примечание		балл	примечание		
1	2	3	4	5		
тенденции развития индустрии го-		ответов менее 50%		ответов более 50%		
степриимства						
CPC	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 немыслима 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, аудиоколонки.

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

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

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