



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК РГУТиС

УТВЕРЖДАЮ

Директор филиала ФГБОУ ВО
«РГУТиС» в г. Махачкале

З.М. Ханбабаева
З.М. Ханбабаева

«29» августа 2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.В.ОД.7. ТЕХНОЛОГИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ТУРИЗМЕ

основной образовательной программы высшего образования – программы
прикладного бакалавриата
по направлению подготовки 43.03.03. Гостиничное дело
направленность (профиль) гостиничное дело
квалификация: бакалавр

Разработчики:

должность	подпись	ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.
<i>доцент</i>	<i>Гурнев</i>	к. филос. н. Курбанова А.М.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании Совета филиала:

должность	подпись	ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.
секретарь Совета	<i>Гурнев</i>	к. филос. н. Курбанова А.М.

Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ООП:

должность	подпись	ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.
доцент	<i>Гурнев</i>	к. филос. н. Курбанова А.М.



Аннотация рабочей программы

Дисциплина «Технологии обслуживания в туризме» относится к обязательным дисциплинам вариативной части программы бакалавриата 43.03.03. Гостиничное дело. Дисциплина реализуется в 2016/2017 уч.г..

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин «Основы гостиничного дела», «Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом», «Технология и организация общественного питания в гостинице».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ОК-6 - способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОПК-2 - способность организовывать работу исполнителей;

ОПК-3-готовность применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;

ПК-4 - готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы

ПК-5 - способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.

В рамках дисциплины изучается круг вопросов, связанных с:

1. организацией обслуживания потребителей туристских услуг;
2. организацией и технологиями оказания различных туристских услуг;
3. методическим и информационным обеспечением проектирования туристских услуг; методическим обеспечением расчетов стоимости туристских услуг и продуктов;
4. технологиями продвижения и реализации туристских услуг и продуктов;
5. технологиями и организацией видов туризма: по направлению потоков, по мотивам путешествия.
6. основными направлениями изучения потребителей туристских услуг;
7. сегментацией рынка туристских услуг;
8. мотивацией потребителей туристских услуг;
9. общими приемами организации обслуживания потребителей туристских услуг

Модуль «Организация и технологии оказания различных туристских услуг» раскрывает следующие темы:

1. Организация и технологии турагентской деятельности; инновационные технологии в турагентской деятельности;
2. Организация и технологии туроператорской деятельности инновационные технологии в туроператорской деятельности;
3. Организация и технологии гостиничной деятельности; инновационные технологии в гостиничной деятельности;
4. Организация и технологии услуг развлечения; инновационные технологии в организации досуговой деятельности;
5. Организация и технологии деятельности предприятий питания; инновационные технологии в деятельности предприятий питания;
6. Организация и технологии деятельности транспортных предприятий, обслуживающих туристов и экскурсантов; инновационные технологии в деятельности предприятий транспорта;



7. Организация и технологии экскурсионной деятельности; инновационные технологии в экскурсионной деятельности.

Модуль «Методическое и информационное обеспечение проектирования туристских услуг; методическое обеспечение расчетов стоимости туристских услуг и продуктов» раскрывает следующие темы:

1. Информационное обеспечение туристской деятельности;
2. Системы бронирования в туризме, мобильный туроперейтинг;
3. Калькуляция стоимости туристских услуг.

Модуль «Технологии продвижения и реализации туристских услуг и продуктов» раскрывает следующие темы:

1. Маркетинговые коммуникации в туризме;
2. Организация продаж в туризме;
3. Франчайзинг в туризме;
4. Он-лайн продажи в туризме.

Модуль «Технологии и организация видов туризма: по направлению потоков, по мотивам путешествия» включает следующие темы:

1. Технология и организация внутреннего туризма;
2. Технология и организация въездного туризма;
3. Технология и организация выездного туризма;
4. Виды и тенденции развития туризма;

Туризм для людей с особыми потребностями.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 21 зачетных единиц, 756 часа. Преподавание дисциплины ведется на 3-м и 4-м курсах в 5-м, 6-м и 7-м и 8-м семестрах и предусматривает проведение контактной работы с преподавателем- 288, самостоятельная работа обучающихся (468 часов). и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции, в том числе проблемные лекции, лекции-дискуссии, мастер-классы; практические занятия, в том числе семинар - заслушивание и обсуждение докладов с презентациями, семинар-диспут, выездные занятия на специализированные выставки, мастер-классы, самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме ситуационных задач, и тестов, промежуточная аттестация в форме зачета (тест, 5-ый семестр); экзаменов (тест, 6-ой, 7-ой и 8-ой семестры)

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Правовое обеспечение туризма и гостеприимства
- Правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- Разработка гостиничного продукта;
- Формирование гостиничного продукта.

.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ пп	Индекс компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции или ее части)
---------	-----------------------	---



1.	ОК-6	способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
2.	ОПК-2	способность организовывать работу исполнителей
3.	ОПК-3	готовность применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность
4.	ПК-4	готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы
5.	ПК-5	способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП:

Дисциплина «Технологии обслуживания в туризме» относится к обязательным дисциплинам вариативной части программы академического бакалавриата

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин «Основы гостиничного дела», «Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом», «Технология и организация общественного питания в гостинице».

Данная дисциплина является предшествующей для следующих дисциплин:

- Правовое обеспечение туризма и гостеприимства
- Правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- Разработка гостиничного продукта;
- Формирование гостиничного продукта.

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 21 зачетных единиц/756 акад. часов.

(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам)

Виды учебной деятельности	Всего	Семестры			
		5	6	7	8
Контактная работа с преподавателем	38				
в том числе:	-	-	-	-	-
Лекции		16			
Практические занятия		18			
Семинары					
Лабораторные работы					



Консультации	2	2			
Промежуточная аттестация	2	2			
Самостоятельная работа	70	70			
Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет			
		т			
Общая трудоемкость	час				
	з.е.	3			

Заочная форма обучения не реализуется



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

2 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения											
			Контактная работа обучающихся с преподавателем								Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
			Лекции, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы				
1	Блок 1. Организация и технологии оказания различных туристских услуг	Тема 1. Организация и технологии турагентской деятельности	4	Проблемная лекция	2	Беседа							12	Составление и разработка словаря (глоссария).
		Тема 2. Инновационные технологии в турагентской	4	Лекция-диспут	2	выездное занятия в Дербент в Музей трех							12	Работа над составлением презентаций. Подготовка к



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения											
			Контактная работа обучающихся с преподавателем							Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС	
			Лекции, акад. часов	Форма проведения занятия: лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов					Форма проведения лабораторной работы
		деятельности				религий и культуры								защите
		Тема 3. Организация и технологии туроператорской деятельности	4	проблемная лекция	1	подготовка реферата							12	Подготовка индивидуальных заданий: реферат
		Контрольная точка 1			1	Тестирование								
	Блок 2. Инновационные	Тема 4. Инновационные технологии в	4	лекция-дискуссия	2	заслушивание и обсуждение докладов с							12	Работа с научной литературой http://elibrary.ru/



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения												
			Контактная работа обучающихся с преподавателем							Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС		
			Лекции, акад. часов	Форма проведения занятия: лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов					Форма проведения лабораторной работы	
	технологии в туризме	туроператорской деятельности				презентациям и									
		Тема 5. Организация и технологии деятельности транспортных предприятий, инновационные технологии в деятельности предприятий транспорта			4	Решение ситуационных задач								12	Подготовка к практическому занятию. Написание рефератов по данной теме



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения												
			Контактная работа обучающихся с преподавателем							Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС		
			Лекции, акад. часов	Форма проведения занятия: лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов					Форма проведения лабораторной работы	
		Тема 6. Организация и технологии экскурсионной деятельности			2	Решение ситуационных задач								10	Работа с научной литературой http://elibrary.ru/
		Контрольная точка 2			2	Тестирование									
		Итого	16		18									70	



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК РГУТиС

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения											
			Контактная работа обучающихся с преподавателем							Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС	
			Лекции, акад. часов	Форма проведения занятия: лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов					Форма проведения лабораторной работы



6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы по дисциплине обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

1. Тимохина Т. Л. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=400614>

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технологии обслуживания в туризме» (модулю)

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

№ пп	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1.	ОК-6	способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Раздел 1. Организация и технологии оказания различных туристских услуг Раздел 3. Технологии продвижения и реализации туристских услуг и продуктов	основные правила работы в команде с социальными и этническими, конфессиональными и культурными различиями	применять на практике знания основных правил работы в команде с социальными, этническими, конфессиональными и культурными различиями	навыками работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
2.	ОПК-2	способность организовывать работу исполнителей	Раздел 1. Организация и технологии оказания различных туристских услуг. Раздел 2. Методическое и информационное	теоретические основы организации и работы исполнителей	применять на практике знания по организации работы исполнителей	навыками организовывать работу исполнителей



			ое обеспечение проектировани я туристских услуг			
3.	ОПК-3	готовность применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	Раздел1. Организация и технологии оказания различных туристских услуг Раздел3. Технологии продвижения и реализации туристских услуг и продуктов	нормативн о-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	применять на практике знания нормативно-технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность	навыками применения нормативно-технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность
4.	ПК-4	готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	Раздел 2.Методическое и информационное обеспечение проектирования туристских услуг			
5.	ПК-5	способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности ; готовность к организации работ по				

		подтвержден ию соответствия системе классификац ии гостиниц и других средств размещения				
--	--	---	--	--	--	--

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

Для описания показателей и критериев оценивания компетенции (ОК8) на разных этапах ее формирования по дисциплине и описания шкал оценивания выполнен единый подход согласно БРТ, которая предусматривает единые условия контроля (принимаются в семестре 2 мероприятия текущего контроля) и оценивания, а именно:

- Посещаемость лекций и практических занятий – 30 баллов, делится на количество лекций и практических занятий по дисциплине. Полученное значение определяет количество баллов, набираемых студентом за посещение одного занятия;
- Успеваемость – 65 баллов (максимум за выполнение всех 4 контрольных заданий);
- Рейтинговый бонус от преподавателя – 1-5 баллов (за активную работу в аудитории);

Успеваемость – баллы:

Первая «контрольная точка» – 0-35 подготовка и презентация индивидуального доклада по одной из проблемных тем раздела (1,2)

Вторая «контрольная точка» – 0-35 -подготовка и презентация индивидуального доклада по одной из проблемных тем раздела (1,2)

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с расписанием в экзаменационную сессию (зачет 5 с.). Для допуска к промежуточной аттестации обучающемуся необходимо набрать в общей сложности **не менее 41 балла**, успешно пройти все мероприятия текущего контроля по дисциплине (не иметь задолженностей по текущему контролю успеваемости).

Студент освобождается от сдачи промежуточной аттестации (зачета, экзамена), если по итогам посещаемости, результатам текущего контроля он набрал **более 51 балла**. В этом случае ему выставляется оценка, соответствующая набранному количеству баллов при согласии студента.

Перевод рейтинговых баллов в итоговую 5 – балльную шкалу оценку осуществляется в соответствии с таблицей.

Баллы за семестр	Автоматическая оценка		Баллы за зачет	Баллы за экзамен	Общая сумма баллов	Итоговая оценка
	зачет	экзамен				
90-100*	зачет	5 (отлично)	-	-	100	5 (отлично)
71-89*	зачет	4 (хорошо)	-	0-20	71-89 90-100	4 (хорошо) 5 (отлично)
51-70*	зачет	3 (удовлетворительно)	-	0-20	51-70 71-89 90	3 (удовлетворительно) 4 (хорошо) 5 (отлично)



41-50*	допуск к зачету, экзамену	0-10	0-20	51-70	3 (удовлетворительно) зачет
40 и менее	недопуск к зачету, экзамену	-	-	40 и менее	2 (неудовлетворительно), незачет

* при условии выполнения всех заданий текущего контроля успеваемости

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 образовательной программы.

Номер недели семестра	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
Формируемые компетенции: ОК-6, ОПК-2			
	Раздел 1. Организация и технологии оказания различных туристских услуг	Отчетный семинар по темам раздела	Подготовка и презентация индивидуального доклада по одной из проблемных тем раздела (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели)
	Раздел 3. Технологии продвижения и реализации туристских услуг и продуктов	Отчетный семинар по темам раздела	Подготовка и презентация индивидуального доклада по одной из проблемных тем раздела (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели)
	Раздел 1.	Зачет в форме тестирования	Ответить на вопросы и выполнить задания теста (50 заданий)
	Разделы 2-3	Экзамен в форме тестирования	Ответить на вопросы и выполнить задания теста (50 заданий)
Формируемые компетенции: ОПК-3			
	Раздел 1. Организация и технологии оказания различных туристских услуг	Презентация результатов индивидуальных заданий по темам раздела	Выполнение и презентация результатов индивидуальной работы обучающегося (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели)
	Раздел 2. Методическое и информационное обеспечение проектирования туристских услуг; методическое обеспечение расчетов	Отчетный семинар по темам раздела	Подготовка и презентация индивидуального доклада по одной из проблемных тем раздела (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной)



	стоимости туристских услуг и продуктов		недели)
	Раздел 1.	Зачет в форме тестирования	Ответить на вопросы и выполнить задания теста (50 заданий)
	Разделы 2-3	Экзамен в форме тестирования	Ответить на вопросы и выполнить задания теста (50 заданий)
Формируемые компетенции: ПК-4			
	Раздел 1. Организация и технологии оказания различных туристских услуг	Презентация результатов индивидуальных заданий по темам раздела	Выполнение и презентация результатов индивидуальной работы обучающегося (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели)
	Раздел 2. Методическое и информационное обеспечение проектирования туристских услуг; методическое обеспечение расчетов стоимости туристских услуг и продуктов	Отчетный семинар по темам раздела	Подготовка и презентация индивидуального доклада по одной из проблемных тем раздела (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели)
	Раздел 3. Технологии продвижения и реализации туристских услуг и продуктов	Презентация результатов индивидуальных заданий по темам раздела	Выполнение и презентация результатов индивидуальной работы обучающегося (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели)
	Раздел 1.	Зачет в форме тестирования	Ответить на вопросы и выполнить задания теста (50 заданий)
	Разделы 2-3	Экзамен в форме тестирования	Ответить на вопросы и выполнить задания теста (50 заданий)
Формируемые компетенции: ПК-5			
	Раздел 1. Организация и технологии оказания различных туристских услуг	Презентация результатов индивидуальных заданий по темам раздела	Выполнение и презентация результатов индивидуальной работы обучающегося (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели)
	Раздел 2. Методическое и	Отчетный семи-	Подготовка и презентация индивиду-



	информационное обеспечение проектирования туристских услуг; методическое обеспечение расчетов стоимости туристских услуг и продуктов	нар по темам раздела	ального доклада по одной из проблемных тем раздела (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели)
	Раздел 4. Технологии и организация видов туризма: по направлению потоков, по мотивам путешествия	Презентация результатов индивидуальных заданий по темам раздела	Выполнение и презентация результатов индивидуальной работы обучающегося (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели)
	Раздел 1.	Зачет в форме тестирования	Ответить на вопросы и выполнить задания теста (50 заданий)
	Разделы 2-3	Экзамен в форме тестирования	Ответить на вопросы и выполнить задания теста (50 заданий)
	Раздел 4.	Экзамен в форме тестирования	Ответить на вопросы и выполнить задания теста (50 заданий) Курсовая работа.

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

- Посещаемость лекций и практических занятий – 30 баллов;
- Успеваемость – 70 баллов (максимум за выполнение всех 2 контрольных задания с учетом от 0 до 5 рейтинговых бонусных баллов от преподавателя за активность на занятиях);
- За каждый правильно выполненный презентации индивидуального доклада по одной из проблемных тем 1-2 разделов и защищенной презентации результатов индивидуальных заданий по темам 1-2 разделов- студент получает от 0 до 5 баллов (Соответствие доклада заявленной тематике (1 балл). Качество источников и их количество при подготовке работы и (1 балл). Владение информацией и способность отвечать на вопросы аудитории (1 балл). Качество самой представленной работы (1 балл). Оригинальность подхода и всестороннее раскрытие выбранной тематике (1 балл). Максимальная сумма баллов - 5 баллов.2. Соответствие содержания доклада теме. (1 балл). Полное/неполное раскрытие темы доклада. (1 балл). Четкость структуры и логичность изложения доклада. (1 балл). Самостоятельность подготовки доклада и презентации. (1 балл). Яркость и наглядность подачи материала. (1 балл). Оформление и видеоряд презентации. (1 балл). Подготовленность устного выступления и соблюдение временного регламента. Уверенное владение материалом. (1 балл). Способность ответить на дополнительные вопросы по теме доклада (1 балл). Максимальная сумма баллов -5 баллов)



- За количество правильных ответов при тестировании по разделу 4. Основы производственно-технологической деятельности средств размещения от 0 до 10 баллов (0 – при ответе на 15 вопросов из 30, 1 - при ответе на 16 вопросов из 30, 2 - при ответе на 17 вопросов из 30, 3 - при ответе на 18 вопросов из 30, 4 - при ответе на 19 вопросов из 30, 5 - при ответе на 20-21 вопрос из 30, 6 - при ответе на 22-23 вопроса из 30, 7 - при ответе на 24-25 вопросов из 30, 8 - при ответе на 26-27 вопросов из 30, 9 - при ответе на 28-29 вопросов из 30, 10 - при ответе на 30 вопросов из 30).

За количество правильных ответов при тестировании по разделам 1-2 (зачет) студент получает 5 баллов – 40 правильных ответов;

4 баллов - 30 правильных ответов;

3 баллов - 25 правильных ответов;

2 баллов - 10 правильных ответов;

1 балл - меньше 9 правильных ответов;

0 - отсутствие студента на тестировании.

Рейтинговая оценка студентов по дисциплине определяется по 100-балльной шкале в семестре. Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля устанавливается в следующем соотношении:

- посещение учебных занятий (max 30 баллов)	max 100 баллов
- текущий контроль успеваемости (max 70 баллов), в том числе:	
1 задание текущего контроля (max 10 баллов)	
2 задание текущего контроля (max 10 баллов)	
бонусные рейтинговые баллы за активность на занятиях по итогам семестра (max 5 баллов)	

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень информационных технологий, необходимых для освоения дисциплины, используемых при осуществлении образовательного процесса, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

8.1 Основная литература

Сорокина А.В.. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. - 304 с.

Дурович А.П. Организация туризма: Учебное пособие / А.П. Дурович. - СПб.: Питер, 2013. - 320 с.

Ёхина М.А. Прием, размещение и выписка гостей. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательский центр "Академия", 2016.

Горностаева Ж.В. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса. - Ростов н/Д: Феникс, 2016. 317

Тимохина Т. Л. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л.

Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с.

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=400614>

Семеркова Л. Н. Технология и организация гостиничных услуг: Уч./Л.Н. Семеркова,

В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с.



<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473650>

8.2. Дополнительная литература

Уокер Джон.Р. Введение в гостеприимство: учеб. пособие для студентов вузов .пер.с англ.-4-е изд., перераб. и доп. -М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. -735с.

Орловская В. П. Технология и организация предприятия туризма: Учебник / В.П. Орловская: Под общ. ред. проф. Е.И. Богданова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 176 с

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=369959>

Скобкин С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 496 с

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=391984>

Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430064>

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- www.znanium.com – электронно-библиотечная система
- www.e-library.ru – научная электронная библиотека

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

- Информационно-правовая система «КонсультантПлюс»
- Пакет приложений Microsoft Office 2010
- 1 С: Индустрия питания и гостеприимства. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
- БИТ: Отель 8. ПРОФ версия
- Программа для ЭВМ система он-лайн бронирования «Сфера-турсервис»

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Процесс изучения дисциплины предусматривает контактную (работа на лекциях и практических занятиях) и самостоятельную (самоподготовка к лекциям и практическим занятиям) работу обучающегося.

В качестве основных форм организации учебного процесса по дисциплине «**Технологии обслуживания в туризме**» выступают лекционные и практические занятия (с использованием интерактивных технологий обучения, посещение профильных выставок, в гостиничных предприятиях), а так же самостоятельная работа обучающихся.

В предлагаемой методике обучения выступают лекционные и практические занятия (с использованием интерактивных технологий обучения.), а так же самостоятельная работа обучающихся.

- лекции

Теоретические занятия (лекции) организуются по потокам. На лекциях излагаются темы дисциплины, предусмотренные рабочей программой, акцентируется внимание на наиболее принципиальных и сложных вопросах дисциплины, устанавливаются вопросы для самостоятельной проработки.

Каждая лекция по дисциплине «**Технологии обслуживания в туризме**» освещает определенную тему (проблему, тесно связана с предыдущим материалом;



–, содержит достаточное количество ярких и убедительных примеров, фактов, обоснований, имеет четко выраженную связь с практикой

– вызывает у обучающихся необходимый интерес познания, дает направление для самостоятельной работы;

– отражает методическую обработку материала (выделение главных мыслей и положений, подчеркивание выводов, повторение их в различных формулировках);

– является наглядной, сочетается с демонстрацией аудиовизуальных материалов, макетов, моделей и образцов;

– излагается четким и ясным языком, содержит разъяснение всех вновь вводимых терминов и понятий;

Конспект лекций является базой при подготовке к практическим занятиям, к экзаменам, а также самостоятельной научной деятельности.

Изложение лекционного материала рекомендуется проводить в мультимедийной форме (презентаций)

При этом основным методом ведения лекции является метод проблемного изложения материала, также используются интерактивные формы (например:

лекции – диалог (лекция через серию вопросов, на которые слушатель должен отвечать непосредственно в ходе лекции);

проблемная лекция (ПЛ) (введение нового знания через проблемность вопроса и т.д.);

лекция –дискуссия, мастер-классы.

- практические занятия

Практические занятия по дисциплине «**Технологии обслуживания в туризме**» проводятся с целью приобретения практических навыков в сфере гостиничного бизнеса.

Практические занятия по дисциплине «**Технологии обслуживания в туризме**» – метод репродуктивного обучения, обеспечивающий связь теории и практики, содействующий выработке у студентов умений и навыков применения знаний, полученных на лекции и в ходе самостоятельной работы.

Практическое занятие предполагает по заданию и под руководством преподавателей выполнение и презентацию студентами результатов индивидуальной работы, подготовку и презентацию индивидуального доклада по одной из проблемных тем дисциплине «**Основы гостиничного дела**»

Практические занятия, включенные в изучение дисциплины «**Технологии обслуживания в туризме**», направлены на формирование у студентов практических умений, практических навыков в области гостиничной деятельности, развитие навыков командной работы, коммуникативной компетентности.

Практические занятия по дисциплине «**Технологии обслуживания в туризме**» проводятся в специализированном кабинете, оснащённом стендами, мультимедийным техническим оборудованием и специализированным оборудованием, а также на базе гостиничных предприятий.

Практические занятия способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов.

Практические занятия способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов. Основой практикума выступают типовые задачи, которые должен уметь решать специалист в области туризма и гостеприимства



По дисциплине «Технологии обслуживания в туризме» используются **интерактивные формы практических занятий:**

Практическое занятие – беседа;

Презентация результатов индивидуальных заданий; подготовка реферата, презентации
Смешанная форма практического занятия, на котором сочетается обсуждение докладов со свободным выступлением студентов, а также с дискуссиями

Выездное занятие в гостинице

Экскурсия на предприятие питания

Посещение туристической выставки

Выездное занятие в турист. агентстве

Презентация результатов индивидуальных заданий

Мастер-класс

- самостоятельная работа обучающихся.

Целью самостоятельной работы обучающихся является формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

Самостоятельная работа студентов по «Технологии обслуживания в туризме» дисциплине проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности, организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- формирования общих и профессиональных компетенций
- развитию исследовательских умений

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося

Формы самостоятельной работы

Подготовка индивидуальных заданий:

- написание доклада,
- подготовка реферата;
- работа в электронной образовательной среде,
- подготовка презентаций по темам.
- конспектирование, составление обзоров по темам
- составление и разработка словаря (глоссария).
- выполнение домашних контрольных работ.
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа (ответы на вопросы, тренировочные упражнения, опыты, задачи. тесты).
- выполнение творческих заданий.

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.



Перечень тем самостоятельной работы студентов по подготовке к лекционным и практическим занятиям соответствует тематическому плану рабочей программы и представлен в Учебно-методическом обеспечении самостоятельной работы обучающихся.

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Технологии обслуживания в туризме» (модулю):

Учебные занятия по дисциплине «Технологии обслуживания в туризме» проводятся в следующих оборудованных учебных кабинетах, оснащенных соответствующим оборудованием и программным обеспечением:

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования и программного обеспечения
Лекции	Кабинет организации гостиничного дела: ноутбук ASUS X751LA, проектор Acer, аудиумагнитофон SUPRA SR-CD
Практические занятия	Тренинговый кабинет "Гостиничный номер": спальня, гарнитурпылесос SHARP, телевизор LG
Семинары	не предусмотрены
Лабораторные работы	не предусмотрены
Самостоятельная работа студентов	читальный зал библиотеки филиала