



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

СК РГУТиС



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
«29» августа 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.В.ФТД.1. ОРГАНИЗАЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ УСЛУГ

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.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании Совета филиала:

должность	подпись	ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.
секретарь Совета		к. филос.н. Курбанова А.М.

Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ООП:

должность	подпись	ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.
доцент		к. филос.н. Курбанова А.М.

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

Аннотация рабочей программы

Дисциплина «Организация дополнительных услуг» является частью о цикла дисциплин по выбору, факультатив - подготовки студентов по направлению 43.03.03. «Гостиничное дело».

Дисциплина реализуется в 2016/2017 учебном году.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

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;

ППК-13- готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; готовность к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с организацией анимационной деятельности в гостиничной индустрии.

Дисциплина направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций студента:

- ✓ готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта;
- ✓ знать основы новейших информационных и коммуникационных технологий;
- ✓ готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями;
- ✓ готовность к выявлению потребностей потребителя;
- ✓ готовность к формированию гостиничного продукта;
- ✓ готовность к формированию клиентурных отношений;
- ✓ готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль успеваемости проводится в форме устного опроса, проверки домашнего задания, письменного опроса в виде тестирования,
- промежуточный контроль проводится в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины для студентов очной формы обучения составляет 4 зачетных единицы, 72 часа.

Программой дисциплины предусмотрены практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (50 часов).

Данная дисциплина базируется на сумме знаний и навыков, полученных студентами в ходе изучения таких дисциплин как: «Организация административно-хозяйственной службы», «Организация службы безопасности», «Организация службы питания в гостиницах», «Технология и организация гостиничных услуг».

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

№ пп	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)
------	--------------------	---------------------------------------



1	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
2	ППК-13	готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; готовность к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП:

Дисциплина «Организация дополнительных услуг» относится к базовой (общепрофессиональной) части профессионально цикла дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки.

Студенты должны иметь следующие навыки:

- в организации дополнительных услуг ;
- в культуре речи, письменной грамотности;
- работе в команде;
- способности к коммуникациям в профессиональной деятельности;

Предшествующими дисциплинами являются: «Сервисная деятельность», «Организация гостиничного дела», последующими дисциплинами являются: «Технология обслуживания в туризме и гостеприимстве», «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 2 зачетных единиц, 72 часа

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		6			
Контактная работа с обучающимися (всего)	22				
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции					
Практические занятия	16	16			
Семинары					
Лабораторные работы					
Консультации	2	2			
Промежуточная аттестация	2	2			



Самостоятельная работа (всего)		52	52			
В том числе:				-	-	-
Курсовой проект (работа)						
Контрольные работы						
Реферат						
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>						
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет	зачет			
Общая трудоемкость	час	72	72			
	з.е.	2	2			

Заочная форм обучения не реализуется



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

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										СРО, акад. часов	Форма проведения СРО	
			Занятия лекционного типа 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	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации			
1	Блок 1	Тема 1.1. Услуги, предоставляемые индустрией гостеприимства.			2	Показ презентаций									
		Тема 1.2. Бытовое обслуживание в гостинице.			2	Показ презентаций							8	проработка учебного материала. Подготовка к лабораторному практикуму	



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

СК 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								СРО, акад. часов	Форма проведения СРО		
			Занятия лекционного типа 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			Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации
		Тема 1.3 Организация услуг питания.			2	Ролевая игра							8	проработка учебного материала. Подготовка к практическому занятию
		Тема 1.4. Организация телекоммуникационных услуг в гостинице.			2	выполнение и защита рефератов по теме «Организация телекоммуникационных услуг в							8	проработка учебного материала. Подготовка к практическому занятию



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

СК 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								СРО, акад. часов	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО				
			Занятия лекционного типа 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				Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации		
					гостинице».												
		Тема 1.5. Организация работы сервисного бюро.			2	Подготовка видеоролика									8	проработка учебного материала. Подготовка к практическому занятию	



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

СК 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								СРО, акад. часов	Форма проведения СРО		
			Занятия лекционного типа 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			Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации
	Блок 2	Тема 2.1. Организация развлечений в гостинице.			2	Ролевая игра							8	Проработка материала
		Тема 2.2. Организация проведения массовых мероприятий.			2	Подготовка презентации							6	проработка материала. Подготовка к практическому занятию
		Тема 2.3. Организация			2	Подготовка презентац							6	проработка материала.



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

СК 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							СРО, акад. часов	Форма проведения СРО					
			Занятия лекционного типа 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	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации		
		спортивно-оздоровительных мероприятий в гостинице.				ии										Подготовка к практическому занятию. Подготовка к тестированию по блоку 2



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

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

1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся - студенческий портал ФГБОУ ВПО РГУТиС личный кабинет преподавателя
2. 1. Горностаева Ж.В. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса. - Ростов н/Д: Феникс, 2016. 317
3. 2. Ёхина М.А. Бронирование гостиничных услуг. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательский центр "Академия", 2016.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

№ пп	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	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	знать современные технологии для формирования гостиничного продукта,	уметь применять современные технологии для предоставления гостиничного продукта потребителю, уметь предоставлять необходимые услуги или товары потребителю	спецификой организации и технологии предоставления сопутствующих и дополнительных услуг; владеть современным и технологиями предоставления гостиничного продукта



2	ППК-3	готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; готовность к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений	знать структуру и содержание гостиничного продукта, новейшие информационные и коммуникационные технологии	уметь отличать гостиничный продукт предприятия от продуктов конкурирующих компаний,	владеть спецификой сервисной деятельности
---	-------	---	---	---	---

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

Для описания показателей и критериев оценивания компетенций 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 мероприятий текущего контроля) и оценивания, а именно:

- Посещаемость лекций и практических занятий – до 30 баллов, делится на количество лекций и практических занятий по дисциплине. Полученное значение определяет количество баллов, набираемых студентом за посещение одного занятия;
- Успеваемость – до 65 баллов (максимум за выполнение всех 2 контрольных заданий);
- Рейтинговый бонус от преподавателя – 1-5 баллов (за активную работу в аудитории);

Успеваемость – баллы:

№ п/п	наименование блока (раздела) дисциплины	Количество баллов
1.	Блок 1.	0-30
2.	Блок 2.	0-35

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с расписанием в экзаменационную сессию. 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, 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 оценки 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

Для описания показателей и критериев оценивания компетенции (ПК-1, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-9) 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-х мероприятий текущего контроля) и оценивания, а именно:

- Посещаемость практических занятий – 30 баллов, делится на количество практических занятий по дисциплине. Полученное значение определяет количество баллов, набираемых студентом за посещение одного занятия;
- Успеваемость – 65 баллов (максимум за выполнение всех 7 контрольных заданий);
- Рейтинговый бонус от преподавателя – 1-5 баллов (за активную работу в аудитории);

Успеваемость – баллы:

Первая «контрольная точка» – 0-5 выполнение и защита практического занятия по Блоку 1
Вторая «контрольная точка» – 0-5 – выполнение и защита практического занятия по Блоку 2.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с расписанием в зачетно-экзаменационную сессию (зачет). 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), 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 оценки осуществляется в соответствии с таблицей.

Баллы за семестр	Автоматическая оценка		Баллы за зачет	Баллы за экзамен	Общая сумма баллов	Итоговая оценка
	зачет	экзамен				

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

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
1	Блок 1.	Выполнение практического занятия по теме «Услуги, предоставляемые индустрией гостеприимства»	правильные ответы на вопросы преподавателя 0-5 баллов
2		Выполнение практического занятия по теме «Бытовое обслуживание в гостинице».	Защита презентации, правильные ответы на вопросы преподавателя 0-5 баллов. Качество презентации, оформление, полнота, новизна, иллюстративность самостоятельно разработанными схемами – 15 баллов
3		Выполнение практического занятия по теме «Организация услуг питания».	отчет по практической работе, правильные ответы на вопросы преподавателя 0-5 баллов
4		Выполнение практического занятия по теме «Организация телекоммуникационных услуг в гостинице».	отчет по практической работе, правильные ответы на вопросы преподавателя 0-5 баллов
5		Выполнение практического занятия по теме «Организация работы	Показ видеоролика, правильные ответы на



		сервисного бюро».	вопросы преподавателя 0-5 баллов
		Тестирование по Блоку 1.	Кол-во правильных ответов (не менее 50% правильных ответов) 0-10 баллов.
Блок 2.		Выполнение практического занятия по теме « Организация развлечений в гостинице».	Хорошо выполненная ролевая игра, правильные ответы на вопросы преподавателя 0-5 баллов
		Выполнение практического занятия по теме «Организация проведения массовых мероприятий».	Защита презентации, правильные ответы на вопросы преподавателя 0-5 баллов. Качество презентации, оформление, полнота, новизна, иллюстративность самостоятельно разработанными схемами – 15 баллов
		Выполнение практического занятия по теме «Организация спортивно-оздоровительных мероприятий в гостинице»	Защита презентации, правильные ответы на вопросы преподавателя 0-5 баллов. Качество презентации, оформление, полнота, новизна, иллюстративность самостоятельно разработанными схемами – 15 баллов
		Тестирование по Блоку 2.	кол-во правильных ответов (не менее 50% правильных ответов) 0-10 баллов

Примерная тематика тестов:

Введите с клавиатуры Ваш вариант ответа и нажмите кнопку «Ответить»

1-1 Услуги или товары, необходимые потребителю для того, чтобы использовать основной продукт – это(сопутствующие) гостиничные продукты



Инструкция студенту: Выберите один правильный ответ и нажмите кнопку «ответить»

1-2 Основные функции вспомогательных служб - это:

1. **изучение потребностей клиентов**
2. создание условий для функционирования санитарно-технического оборудования
3. тренажерные залы
4. оказание прачечных услуг
5. контроль за соблюдением норм и правил по охране труда
6. регистрация гостей

Инструкция студенту: Выберите несколько правильных ответов и нажмите кнопку «ответить»

1- 3 К бесплатным услугам относятся:

1. побудка к определенному времени
2. доставка цветов
3. заказ мест в ресторанах города
4. **доставка корреспонденции в номер (50%)**
5. **предоставление в номер посуды и столовых приборов (50%)**

Введите с клавиатуры Ваш вариант ответа и нажмите кнопку «Ответить»

1-4 Функция переадресации вызова с телефонного аппарата в номере гостя на определенную линию, где можно оставить голосовое сообщение, называется(«не беспокоить»)

Примерная тематика тем для подготовки презентации

1. Основной гостиничный продукт.
2. Сопутствующий гостиничный продукт.
3. Дополнительный гостиничный продукт.
4. Гостиничный продукт по замыслу.
5. Гостиничный продукт в реальном исполнении.
6. Гостиничный продукт с подкреплением.
7. Сущность продуктовой номенклатуры гостиничного предприятия (продуктовый ассортимент).
8. Понятие анимации в индустрии гостеприимства.

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

- Посещаемость практических занятий – 30 баллов;
- Успеваемость – 70 баллов (максимум за выполнение всех 2-х контрольных заданий и с учетом от 0 до 5 рейтинговых бонусных баллов от преподавателя за активность на занятиях);

За каждый правильно выполненный и защищенный практикум - студент получает от 0 до 5 баллов (5 - грамотные и в полном объеме ответы на 5 вопросов по теме лабораторного практикума, 4 - ответы на 4 вопроса, 3 - ответы на 3 вопроса, 2 - ответы на 2 вопроса, 1 - ответ на 1 вопрос, 0 – при незнании материала по практикуму).



Представление и защита качественной, иллюстрированной самостоятельно разработанными схемами презентации студент получает от 0 до 15 баллов (10-15 баллов при полном раскрытии темы и качественной защите, 7-11 баллов при качественной защите, но не раскрытии некоторых вопросов темы, 1-4 баллов при раскрытии всех вопросов темы, но не качественно представлена защита или защита представлена качественно, но многие вопросы не рассмотрены, 0 – не представлена презентация).

За количество правильных ответов при тестировании Блоку 1 студент получает 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 Блоку 2. студент получает 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).

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

8.1 Основная литература

1. Горностаева Ж.В. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса. - Ростов н/Д: Феникс, 2016. 317
2. Ёхина М.А. Бронирование гостиничных услуг. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательский центр "Академия", 2016.
3. Ёхина М.А. Прием, размещение и выписка гостей. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательский центр "Академия", 2016.
4. Косолапов А.Б. Технология и организация туроператорской и турагентской деятельности. М. КНОРУС, 2015
- Веткин В.А. Технология создания турпродукта: пакетные туры, - М.: Финансы и статистика, 2014
3. 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

1. Киреева Ю.А. Основы туризма. Учеб. пособие / Ю.А. Киреева. - М.: Гардарики, 2012. - 135 с.
2. Кусков А.с. Основы туризма : учебник / А.С. Кусков, Ю.А. Джаледян. - 4-е изд., перераб. - М.: КНОРУС, 2013. - 400 с
3. Бельтов А. Г. Технологии мобильной связи: услуги и сервисы / А.Г. Бельтов, И.Ю. Жуков, Д.М. Михайлов, А.В. Стариковский. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 206 с.
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=371449>

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

4 Чудновский А.Д. Франчайзинг-эффективная форма управления в гостиничном и туристском бизнесе.-М.:КНОРУС,2014.-216

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

<http://znanium.com/> ЭБС

Интерактивные методы поощряют активное участие каждого в учебном процессе; способствуют эффективному усвоению учебного материала; оказывают многоплановое воздействие на обучающихся; осуществляют обратную связь (ответная реакция аудитории); формируют у обучающихся мнения и отношения; формируют жизненные навыки; способствуют изменению поведения.

Используемые виды образовательных технологий:

1. Работа в команде – совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.
2. Контекстное обучение – мотивация студентов к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.
3. Обучение на основе опыта – активизация познавательной деятельности студента за счет ассоциации и собственного опыта с предметом изучения.
4. Опережающая самостоятельная работа – изучение студентами нового материала до его изучения в ходе аудиторных занятий.

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

Аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием. Microsoft Power Point
 Актуализированная справочная информация. ЭБС znanium.com

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

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

В качестве основных форм организации учебного процесса по дисциплине Организация дополнительных услуг выступают практические занятия (с использованием интерактивных технологий обучения), а так же самостоятельная работа обучающихся.

Практические занятия по дисциплине «Организация дополнительных услуг» проводятся в специализированном кабинете, оснащённом стендами, мультимедийным техническим оборудованием и специализированным оборудованием.

Цель практических занятий: приобретение практических навыков в области организации досуга туристов, знакомство с использованием приемов развлечений,



организация досуга туристов. Студенты должны ответить на вопросы преподавателя по каждой теме практического занятия. Для более полного раскрытия компетенций ПК-5, ППК-3- студенты представляют и презентации (тема выдается преподавателем).

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

Практические занятия проходят в форме показа презентаций, ролевой игры, составления видеоролика, защиты реферата.

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.

Формы самостоятельной работы

Самостоятельная работа заключается в изучении отдельных тем по заданию преподавателя по рекомендуемой им учебной литературе, в подготовке:

- терминологического словаря;
- к презентации;
- к тестированию.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине Организация дополнительных услуг обеспечивает:

- закрепление знаний, полученных студентами в процессе практических занятий;
- формирование навыков работы с периодической, научно-технической литературой и технической документацией.

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

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

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю):

Учебные занятия по дисциплине «Организация дополнительных услуг» 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
Практические занятия	Кабинет организации гостиничного дела: ноутбук ASUS X751LA, проектор Acer, аудиомэгаифон SUPRA SR-CD
Семинары	не предусмотрены
Лабораторные работы	не предусмотрены
Самостоятельная работа студентов	Читальный зал библиотеки филиала с выходом в Интернет



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

СК РГУТИС