



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.ОД.1. ОСНОВЫ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

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.
		Бирсианов М. А.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании Совета филиала:

должность	подпись	ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.
секретарь Совета		к.ф.и.н. Куряева К. А.

Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ООП:

должность	подпись	ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.
доцент		Куряева



1. Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Дисциплина «Основы гостиничного дела» является частью первого блока программы бакалавриата и относится к вариативной части программы. Дисциплина реализуется в 2016/2017 учебном году.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство», «Маркетинг», «Управление человеческими ресурсами», «Инновации в сервисе и туризме»

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

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

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

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

- историей становления и развития гостиничного дела;
- современным состоянием и перспективами развития рынка гостиничных услуг;
- понятием гостиничной услуги, ее специфики, правовыми основами осуществления деятельности в сфере гостиничного бизнеса, основами производственно-технологической деятельности средств размещения.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов. Преподавание дисциплины ведется на 1 курсе на 1 и 2 семестре и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции, в том числе проблемные лекции, лекции-дискуссии, лекция с элементами практического занятия, лекция-диалог; практические занятия, в том числе практическое занятие в форме деловой игры, подготовка реферата, практическое занятие – беседа, выездное занятие, смешанная форма практического занятия, Case-study, тренинг, работа в группах, мастер-класс, самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации.

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

- Бизнес-планирование;
- Технология и организация общественного питания в гостинице;
- Туристское ресурсоведение;
- Технологии обслуживания в туризме и гостеприимстве;
- Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом;
- Тенденции развития туризма в России и за рубежом;
- 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.	ПК-4	готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы
2.	ПК-5	способностью 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 «Основы гостиничного дела» является частью первого блока программы бакалавриата и относится к вариативной части программы

Данная дисциплина является предшествующей для следующих дисциплин:

- Бизнес-планирование;
- Технология и организация общественного питания в гостинице;
- Технологии обслуживания в туризме и гостеприимстве;
- Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом;
- Тенденции развития туризма в России и за рубежом;
- Правовое обеспечение туризма и гостеприимства;
- Правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- Разработка гостиничного продукта;
- Формирование гостиничного продукта

После завершения курса «Право» бакалавр применяет полученные знания и умения в процессе освоения профессиональных дисциплин «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Правовое обеспечение туризма и гостеприимства».

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 _____ 6 _____ зачетных единиц/ акад. часов.

(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам)

Виды учебной деятельности	Всего	Семестры			
		1	2		
Контактная работа обучающихся	112				
в том числе:	-	-	-	-	-
Лекции		34	34		
Практические занятия		18	18		
Семинары					
Лабораторные работы					



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

СМК РГУТиС

Самостоятельная работа	104	52	52		
Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет	экзамен		
Общая трудоемкость	час				
	з.е.	6	3	3	

Для заочной формы обучения:

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

Номер	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
	1 Индустрия гостеприимства в современных условиях: состояние, проблемы и перспективы	1.1 История зарождения и развития гостиничного хозяйства	4	Проблемная лекция	2	Экскурсия в гостиницу.					7	подготовка реферата;
		1.2. Индустрия гостеприимства в современных условиях: состояние, проблемы и перспективы	4	Лекция - дискуссия	2	Прак. занятие - беседа					7	подготовка презентаций
		Контрольная точка 1.			1	тестирован						



Номер	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
						ие						
	2. Классификация гостиниц и других средств размещения	2.1 Теоретические основы гостиничной деятельности. Основные понятия и термины. Гостиничная терминология в профессиональной деятельности	4	Лекция с элементами практического занятия	2	Смешанная форма практического занятия					7	подготовка презентации
		2.2 Государственное регулирование гостиничной деятельности	6	Проблемная лекция	2	Посещение выставки «ДагТуpЭкспо»					7	Подготовка реферата



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

СМК РГУТиС

Номер	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Лекции, академ. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академ. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, академ. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, академ. часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, академ. часов	Форма проведения СРС
		2.3. Системы классификаций гостиниц и других средств размещения	4	Лекция-диалог	2	Мастер-класс					7	Подготовка презентации
		2.4. Типология гостиниц и других средств размещения	4	Проблемная лекция	2	Выездное занятие в гостинице. Подготовка реферата					7	Подготовка презентации



Номер	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
		2.5.Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров	4	Лекция - дискуссия	2	Практическое занятие в форме деловой игры					7	Подготовка реферата;
		Контрольная точка 2.			1	тестирование						
	3. Технологии, обеспечивающие развитие индустрии гостеприимства	3.1. Технологии создания гостиничного продукта	4	Проблемная лекция	2	Case-study					7	Подготовка реферата;



Номер	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
		3.2. Гостиничная услуга, ее специфика и составные элементы	4	Лекция - дискуссия	2	Мастер-класс					7	Подготовка реферата;
		3.3. Стратегии в индустрии гостеприимства	6	Проблемная лекция	2	Подготовка реферата					7	Написание доклада
		3.4. Автоматизация гостиничной деятельности	4	Проблемная лекция	2	Работа в группах					7	Подготовка презентации
		Контрольная точка 3.			2	тестирование						



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

СМК РГУТиС

Номер	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
	4. Основы производственно-технологической деятельности средств размещения.	4.1. Гостевой цикл. Четыре этапа обслуживания гостей	4	Лекция - дискуссия	2	Смешанная форма практического занятия					7	Написание доклада
		4.2. Функционально-организационная структура гостиницы	4	Лекция - дискуссия	2	Выездное занятие в гостинице					7	подготовка реферата;
		4.3. Технология предоставления дополнительных и сопутствующих услуг в гостинице	6	Лекция - дискуссия	2	Выездное занятие в гостинице					7	Подготовка презентации



Номер	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Лекции, академ. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академ. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, академ. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, академ. часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, академ. часов	Форма проведения СРС
						ице						
		4.4.Стандарты обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения	6	Проблемная лекция	2	Тренинг					6	Подготовка тренинговых заданий
		Контрольная точка 4.			2	тестиро						



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

СМК РГУТиС

Номер	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения										
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС	
						вание							



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

СМК РГУТиС

**Для заочной формы обучения:
не реализуется**



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

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

1. Кусков А.С. Гостиничное дело: Учебное пособие / А.С. Кусков. - 2-е изд., испр. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2015. - 326 с.
2. Уокер Джон.Р. Введение в гостеприимство: учеб. пособие для студентов вузов . пер. с англ. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013. - 735 с.
3. Уокер Джон.Р. Управление гостеприимством. Вводный курс: учеб. пособие для студентов вузов / Р. Дж. Уокер. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013. - 735 с.
4. 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>

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)	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции (или ее части)	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПК-12	готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования	3. Технологии и, обеспечивающие развитие индустрии гостеприимства 4. Основы производственно-технологической деятельности и средств размещения	Историю становления гостиничного дела; Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг; Системы классификаций и типологию гостиниц и других средств размещения;	Организовывать работу функциональных служб гостиниц и других средств размещения, эффективно использовать их функциональные помещения, эксплуатировать инженерно-техническое оборудование и системы	Навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средств размещения
2.	ПК-4	готовностью анализировать	2. Классификация	Организацию,	анализировать	навыками



		результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	гостиниц и других средств размещения 3. Технологии, обеспечивающие развитие индустрии гостеприимства 4. Основы производственно-технологической деятельности и средств размещения	функционирование, взаимосвязи и служб гостиниц и других средств размещения; Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственную среду, требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения;	результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	делать соответствующие выводы из анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, анализа уровня обслуживания потребителей
3.	ПК-5	способностью 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. Классификация гостиниц и других средств размещения 4. Основы производственно-технологической деятельности и средств размещения	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения	контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; организовывать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	навыками контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других



						средств размещения
4.	ПК-11	готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей	.Технологии, обеспечивающие развитие индустрии гостеприимства	инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей	применять инновационные технологии и новые формы обслуживания потребителей в гостиничной деятельности и	навыками применения инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей

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

Для оценки учебных достижений обучающихся используется балльно-рейтинговая технология, которая основана на единых требованиях к студентам, предполагающих в процессе изучения дисциплины прохождение фиксированного количества мероприятий текущего контроля успеваемости.

Балльно-рейтинговая технология оценки успеваемости студентов базируется на следующих принципах:

- реализации компетентного подхода к результатам обучения в образовательном процессе;
- индивидуализации обучения;
- модульном принципе структурирования учебного процесса;
- вариативности форм контроля и гибкой модели оценивания успеваемости студентов;
- открытости процедур контроля и результатов оценки текущей успеваемости студентов;
- единства требований, предъявляемых к работе студентов в ходе освоения программы дисциплины;
- строгом соблюдении исполнительской дисциплины всеми участниками образовательного процесса.

Балльно-рейтинговая система предназначена для повышения мотивации учебной деятельности студентов, для объективности и достоверности оценки уровня их подготовки и используется в качестве одного из элементов управления учебным процессом в университете. Получение баллов позволяет студентам четко понимать механизм формирования оценки по дисциплине, что исключит конфликтные ситуации при получении итоговой оценки; осознавать необходимость систематической и регулярной работы по усвоению учебного материала; стимулировать саморазвитие и самообразование.

Все мероприятия текущего контроля студент должен выполнить и быть аттестован по ним в баллах.



При обнаружении преподавателем в выполненном студентом задании плагиата данное задание оценивается 0 баллов и считается не выполненным.

Для описания показателей и критериев оценивания компетенции ПК-1, ПК-5, ПК-6, ПК-9 на разных этапах ее формирования по дисциплине и описания шкал оценивания применяется единый подход в формате БРТ, которая предусматривает единые условия контроля:

1. предусмотрено 2 мероприятия промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится либо на последнем практическом занятии (зачет с оценкой или зачет), либо в соответствии с расписанием в экзаменационную сессию (экзамен). Для допуска к промежуточной аттестации необходимо набрать в общей сложности **не менее 41 балла**, успешно пройти все мероприятия текущего контроля по дисциплине (не иметь задолженностей по текущей контролю успеваемости);

2. за посещаемость предусмотрены баллы до 30;

3. за успеваемость предусмотрены баллы до 70;

4. рейтинговый бонус преподавателя – до 5 баллов.

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
-----------------------	---	---------------------------------------	---



технологической деятельности средств размещения		2. Реферат	<p>(ноутбук Критерии оценки: 1.Соответствие содержания доклада теме. (1 балл). 2.Полное/неполное раскрытие темы доклада. (1 балл). 3.Четкость структуры и логичность изложения доклада. (1 балл). 4.Самостоятельность подготовки доклада и презентации. (1 балл). 4.Яркость и наглядность подачи материала. (1 балл). 5. Оформление и видеоряд презентации. (1 балл). 6.Подготовленность устного выступления и соблюдение временного регламента. 7.Уверенное владение материалом. (1 балл). 8. Способность ответить на дополнительные вопросы по теме доклада(1 балл). Максимальная сумма баллов - 5 баллов</p> <p>1.Проводится в форме письменной работы 2.Время, отведенное на процедуру доклада– 10 - 15 мин. 3.Использование технических средств – возможно Неявка – 0. Критерии оценки: 1. Соответствие реферата заявленной тематике (1 балл). 2. Качество источников и их количество при подготовке работы и (1 балл). 3. Владение информацией и способность отвечать на вопросы аудитории (1 балл). 4. Качество самой представленной работы (1 балл). 5. Оригинальность подхода и всестороннее раскрытие выбранной тематики (1 балл). Максимальная сумма баллов - 5 баллов</p> <p>1.Проводится письменно. 2.Время, отведенное на процедуру –30 мин. 3.Использование технических средств –нет. Неявка – 0. Критерии оценки – процентное соотношение. Удовлетворительно - 50% (3 балла), хорошо – 70% (4 балла), отлично – 90% (5 баллов). Максимальная оценка - 5 баллов 1. При обработке результатов оценочной процедуры</p>
		3. Тестовые задания	



		Экзамен	<p>используются ключи.</p> <p>2. Результаты оценочной процедуры представляются обучающимся в срок не позднее 1 недели после проведения процедуры – для текущего контроля. Форма представления – запись в электронном журнале</p> <p>Правильность ответа</p> <ol style="list-style-type: none">1. Соответствие содержания ответа теме.2. Полное/неполное раскрытие темы.3. Четкость структуры и логичность изложения.4. Самостоятельность подготовки.6. Соблюдение временного регламента.7. Уверенное владение материалом.8. Способность ответить на дополнительные вопросы по теме.9. Ответы на вопросы, выносимые на зачет, оцениваются по шкале «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». <p>Содержательная часть оценки следующая:</p> <ul style="list-style-type: none">• Оценка «отлично». Студент демонстрирует исчерпывающие знания всего программного материала, понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений. Ответы на все вопросы экзаменационного билета логически последовательны, содержательны, не требуют дополнительных пояснений. Делаются обоснованные выводы. Демонстрируются глубокие знания базовых нормативных актов. Соблюдаются нормы литературной речи.• Оценка «хорошо». Студент демонстрирует твердые и достаточно полные знания всего программного материала, правильное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений. Ответы на экзаменационные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. При ответах на поставленные вопросы могут быть допущены отдельные незначительные неточности. Базовые нормативные акты используются, но в недостаточном объеме. Материал излагается уверенно. Демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер. Соблюдаются нормы литературной речи.• Оценка «удовлетворительно». Ответы на
--	--	---------	---



			<p>поставленные вопросы носят последовательный, конкретный характер, однако, могут быть допущены отдельные незначительные неточности. Допускаются нарушения в последовательности изложения. Имеются упоминания об отдельных базовых нормативных актах.. Демонстрируются поверхностные знания вопроса. Имеются затруднения с выводами. Допускаются нарушения норм литературной речи.</p> <ul style="list-style-type: none">• Оценка «неудовлетворительно». <p>Слушатель демонстрирует неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, допускает грубые ошибки в ответе, непонимание сущности поставленных вопросов. Материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине. Не раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Не проводится анализ. Выводы отсутствуют. Имеются заметные нарушения норм литературной речи.</p>
2.Классификация гостиниц и других средств размещения	Доклад в форме электронной презентации	2. Реферат	<p>.Проводится устно (с электронной презентацией). 2.Время, отведенное на процедуру – 10-12 мин. 3.Использование технических средств – да (ноутбук Критерии оценки: 1.Соответствие содержания доклада теме. (1 балл). 2.Полное/неполное раскрытие темы доклада. (1 балл). 3.Четкость структуры и логичность изложения доклада. (1 балл). 4.Самостоятельность подготовки доклада и презентации. (1 балл). 4.Яркость и наглядность подачи материала. (1 балл). 5. Оформление и видеоряд презентации. (1 балл). 6.Подготовленность устного выступления и соблюдение временного регламента. 7.Уверенное владение материалом. (1 балл). 8. Способность ответить на дополнительные вопросы по теме доклада(1 балл). Максимальная сумма баллов - 5 баллов</p> <p>1.Проводится в форме письменной работы 2.Время, отведенное на процедуру доклада– 10 - 15 мин.</p>



		3. Тестовые задания	<p>3.Использование технических средств – возможно Неявка – 0. Критерии оценки:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Соответствие реферата заявленной тематике (1 балл).2. Качество источников и их количество при подготовке работы и (1 балл).3. Владение информацией и способность отвечать на вопросы аудитории (1 балл).4. Качество самой представленной работы (1 балл).5. Оригинальность подхода и всестороннее раскрытие выбранной тематики (1 балл). <p>Максимальная сумма баллов - 5 баллов</p> <p>1.Проводится письменно. 2.Время, отведенное на процедуру –30 мин. 3.Использование технических средств –нет. Неявка – 0. Критерии оценки – процентное соотношение. Удовлетворительно - 50% (3 балла), хорошо – 70% (4 балла), отлично – 90% (5 баллов). Максимальная оценка - 5 баллов1. При обработке результатов оценочной процедуры используются ключи. 2.Результаты оценочной процедуры представляются обучающимся в срок не позднее 1 недели после проведения процедуры – для текущего контроля. Форма представления – запись в электронном журнале</p>
	4.Основы производственно-технологической деятельности средств размещения	1.Доклад в форме электронной презентации	<p>Проводится устно (с электронной презентацией). 2.Время, отведенное на процедуру – 10-12 мин. 3.Использование технических средств – да (ноутбук Критерии оценки:</p> <ol style="list-style-type: none">1.Соответствие содержания доклада теме. (1 балл).2.Полное/неполное раскрытие темы доклада. (1 балл).3.Четкость структуры и логичность изложения доклада. (1 балл).4.Самостоятельность подготовки доклада и презентации. (1 балл).4.Яркость и наглядность подачи материала. (1 балл).5. Оформление и видеоряд презентации. (1 балл).6.Подготовленность устного выступления и соблюдение временного регламента.



		2. Реферат	<p>7. Уверенное владение материалом. (1 балл). 8. Способность ответить на дополнительные вопросы по теме доклада (1 балл). Максимальная сумма баллов - 5 баллов</p> <p>1. Проводится в форме письменной работы 2. Время, отведенное на процедуру доклада – 10 - 15 мин. 3. Использование технических средств – возможно Неявка – 0. Критерии оценки:</p> <ul style="list-style-type: none">6. Соответствие реферата заявленной тематике (1 балл).7. Качество источников и их количество при подготовке работы и (1 балл).8. Владение информацией и способность отвечать на вопросы аудитории (1 балл).9. Качество самой представленной работы (1 балл).10. Оригинальность подхода и всестороннее раскрытие выбранной тематики (1 балл). <p>Максимальная сумма баллов - 5 баллов</p>
		3. Тестовые задания	<p>1. Проводится письменно. 2. Время, отведенное на процедуру – 30 мин. 3. Использование технических средств – нет. Неявка – 0. Критерии оценки – процентное соотношение. Удовлетворительно - 50% (3 балла), хорошо – 70% (4 балла), отлично – 90% (5 баллов). Максимальная оценка - 5 баллов</p> <p>1. При обработке результатов оценочной процедуры используются ключи. 2. Результаты оценочной процедуры представляются обучающимся в срок не позднее 1 недели после проведения процедуры – для текущего контроля. Форма представления – запись в электронном журнале</p>
		Экзамен	<p>Правильность ответа</p> <ul style="list-style-type: none">1. Соответствие содержания ответа теме.2. Полное/неполное раскрытие темы.3. Четкость структуры и логичность изложения.4. Самостоятельность подготовки.6. Соблюдение временного регламента.7. Уверенное владение материалом.



			<p>8. Способность ответить на дополнительные вопросы по теме.</p> <p>9.. Ответы на вопросы, выносимые на зачет, оцениваются по шкале «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».</p> <p>Содержательная часть оценки следующая:</p> <ul style="list-style-type: none">• Оценка «отлично». Студент демонстрирует исчерпывающие знания всего программного материала, понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений. Ответы на все вопросы экзаменационного билета логически последовательны, содержательны, не требуют дополнительных пояснений. Делаются обоснованные выводы. Демонстрируются глубокие знания базовых нормативных актов. Соблюдаются нормы литературной речи.• Оценка «хорошо». Студент демонстрирует твердые и достаточно полные знания всего программного материала, правильное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений. Ответы на экзаменационные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. При ответах на поставленные вопросы могут быть допущены отдельные незначительные неточности. Базовые нормативные акты используются, но в недостаточном объеме. Материал излагается уверенно. Демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер. Соблюдаются нормы литературной речи.• Оценка «удовлетворительно». Ответы на поставленные вопросы носят последовательный, конкретный характер, однако, могут быть допущены отдельные незначительные неточности. Допускаются нарушения в последовательности изложения. Имеются упоминания об отдельных базовых нормативных актах.. Демонстрируются поверхностные знания вопроса. Имеются затруднения с выводами. Допускаются нарушения норм литературной речи.• Оценка «неудовлетворительно». Слушатель демонстрирует неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, допускает грубые ошибки в ответе, непонимание сущности поставленных вопросов. Материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине. Не раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Не проводится анализ. Выводы отсутствуют. Имеются заметные нарушения норм литературной речи.
--	--	--	---



Примерные темы контрольных работ

1. Эволюция гостеприимства.
2. История возникновения и развития гостиничного дела
3. Особенности сферы услуг
4. Законодательные основы гостиничного хозяйства
5. Перспективные направления развития гостиничной индустрии
6. Перспективы развития индустрии туризма и гостеприимства.
7. Факторы развития индустрии гостеприимства.
8. Современные тенденции развития рынка гостиничных услуг.
9. Интеграционные процессы в гостиничной индустрии.
10. Гостиничный продукт как комплекс услуг.
11. Перспективы развития гостиниц и иных средств размещения в Российской Федерации.
12. Ассоциации, гильдии и союзы в индустрии гостеприимства.
13. Модели организации гостиничного бизнеса
14. Система франчайзинга в гостеприимстве
15. Система аутстаффинга в гостеприимстве
16. Гостиницы и иные средства размещения: понятие, характеристики
17. Международная система классификации гостиниц и иных средств размещения
18. Типология гостиниц и иных средств размещения
19. Функциональное назначение гостиниц и иных средств размещения
20. Нормативные документы в сфере гостиничного дела
21. Государственное регулирование гостиничного дела Маркетинг и индустрии гостеприимства

Тестовые задания

1.1 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

К индивидуальным средствам размещения относятся:

1. **стационарные фургоны**
2. молодежные гостиницы;
3. кемпинги
4. **бунгало**

1.2 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

К коллективным средствам размещения относятся:

1. стационарные фургоны
2. **молодежные гостиницы**
3. **кемпинги**
4. бунгало

1.3 Инструкция студенту: Выберите правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Вставьте пропущенные слова - «золотое правило» гостеприимства – это:

«Сохранение качества »

1. **постоянство**
2. **услуга**



3. товар
4. непостоянство

1.4 *Инструкция студенту:* Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Малые гостиницы должны иметь ...

1. не менее 50 номеров
2. не более 15 номеров
3. более 30 номеров
4. **не более 50 номеров**

1.5 *Инструкция студенту:* Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Минигостиницы должны иметь ...

1. не более 30 номеров
2. **не более 15 номеров**
3. более 3 номеров
4. более 15 номеров

1.6 *Инструкция студенту:* Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Определите минимальное количество номеров для коллективных средств размещения:

1. 3
2. 7
3. 10
4. **5**

1.7 *Инструкция студенту:* Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

К дополнительным не относятся услуги:

1. **Питания**
2. Спортивно-оздоровительные
3. **Размещения**
4. Анимационные

1.8 *Инструкция студенту:* Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Какой законодательный акт закрепил официальную систему классификации гостиниц в Российской Федерации?

1. Конституция РФ
2. Уголовный кодекс
3. **Приказ Минкультуры России**
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях (КоАП)

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



- Заслушивание и обсуждение докладов с презентациями по темам дисциплины
1. Полный и развернутый ответ на вопрос;
 2. Время, отводимое на процедуру - 5 мин в течении практического занятия;
 3. Использование технических средств – по желанию студента.
 - Посещаемость лекций и практических занятий – 30 баллов;
 - Успеваемость – 70 баллов (максимум за выполнение всех 7 контрольных заданий и с учетом от 0 до 5 рейтинговых бонусных баллов от преподавателя за активность на занятиях);
 - Представление и защита качественной, иллюстрированной самостоятельно разработанными схемами презентации по темам дисциплины студент получает от 0 до 25 баллов (20-25 баллов при полном раскрытии темы и качественной защите, 10-19 баллов при качественной защите, но не раскрытии некоторых вопросов темы, 1-9 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 по разделу «Основы теории государства и права» и «Основные отрасли права» 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).
 - Групповой проект в форме игрового судебного процесса студент получает от 0 до 10 баллов

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)	
3 задание текущего контроля (max 10 баллов)	
4 задание текущего контроля (max 35 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, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

8.1. Основная литература

1. Кусков А.С. Гостиничное дело: Учебное пособие / А.С. Кусков. - 2-е изд., испр. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2015. - 326с.



2. Уокер Джон.Р. Введение в гостеприимство: учеб. пособие для студентов вузов .пер.с англ.-4-е изд., перераб. и доп.-М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013.-735с.
3. Уокер Джон.Р. Управление гостеприимством. Вводный курс: учеб. пособие для студентов вузов / Р.Дж. Уокер .-М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013.-735с.
4. 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>
5. Быстров С. А. Организация туристской деятельности. Управление турфирмой: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 400 с.
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=423744>

8.2. Дополнительная литература

1. Кусков А.с. Основы туризма : учебник / А.С. Кусков, Ю.А. Джаледян.-4-е изд., перераб.- М.: КНОРУС, 2013.-400с
2. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2013. - 304 с.
3. Уокер, Джон Р. Введение в гостеприимство [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 10103 «Социально-культурный сервис и туризм», 10102 «Туризм» / Джон Р. Уокер; пер. с англ. В. Н. Егорова. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 735 с.
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=390563>
4. Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 061122 «Гостиничный и туристический бизнес» и специальностям сервиса 230000 / Джон Р. Уокер; пер. с англ. В. Н. Егорова. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 880 с.
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=396883>

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронная библиотечная система Znanium.com: <http://znanium.com/>
2. Электронная библиотека диссертаций Российской Государственной библиотеки: <http://diss.rsl.ru/>
3. "Университетская библиотека": <http://www.biblioclub.ru/>
4. Научная электронная библиотека e-library: <http://www.e-library.ru/>

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

- лекционная аудитория (оборудованная видеопроекционным оборудованием, средствами звуковоспроизведения, экраном, программным пакетом Microsoft Office 2010);
- помещение для проведения семинарских занятий (оборудованное учебной мебелью, видеопроекционным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном, и имеющее выход в сеть Интернет).

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



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

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

- лекции

На лекциях излагаются темы дисциплины, предусмотренные рабочей программой, акцентируется внимание на наиболее принципиальных и сложных вопросах дисциплины, устанавливаются вопросы для самостоятельной проработки. С учетом этих требований каждая лекция в вузе:

- должна иметь четкую структуру и логику раскрытия последовательно излагаемых вопросов (понятийная линия лекции);
- законченный характер освещения определенной темы (проблемы), тесную связь с предыдущим материалом;
- быть доказательной и аргументированной, содержать достаточное количество ярких и убедительных примеров, фактов, обоснований, иметь четко выраженную связь с практикой;
- проблемной, раскрывать противоречия и указывать пути их решения, ставить перед слушателями вопросы для размышления;
- обладать силой логической аргументации и вызывать у обучающихся необходимый интерес познания, давать направление для самостоятельной работы;
- находиться на современном уровне развития науки и техники, содержать прогноз их развития на ближайшие годы;
- отражать методическую обработку материала (выделение главных мыслей и положений, подчеркивание выводов, повторение их в различных формулировках);
- быть наглядной, сочетаться по возможности с демонстрацией аудиовизуальных материалов, макетов, моделей и образцов;
- излагаться четким и ясным языком, содержать разъяснение всех вновь вводимых терминов и понятий;
- быть доступной для восприятия данной аудиторией.

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), **лекция с элементами практического занятия (ЛПЗ)** - когда во время лекции обучающимся предлагается работа с документами и источниками или с наглядным материалом, лекция с проведением опыта), **проблемная лекция (ПЛ)** введение нового знания через проблемность вопроса и т.д.), **лекция – дискуссия**.

- практические занятия

Практические занятия по дисциплине «**Основы гостиничного дела**» проводятся с целью приобретения практических навыков в сфере гостиничного бизнеса.



Практические занятия – метод репродуктивного обучения, обеспечивающий связь теории и практики, содействующий выработке у курсантов и слушателей умений и навыков применения знаний, полученных на лекции и в ходе самостоятельной работы.

Практические занятия-одна из форм учебного занятия, направленная на развитие самостоятельности учащихся и приобретение умений и навыков. Данные учебные занятия углубляют, расширяют, детализируют полученные на лекции знания.

Практическое занятие предполагает выполнение студентами по заданию и под руководством преподавателей одной или нескольких практических работ.

Практические занятия, включенные в изучение дисциплины, направлены на формирование у студентов практических умений, развитие навыков командной работы, коммуникативной компетентности, а также понимания теории и практики образовательного процесса в общеобразовательной школе, как основы для реализации гуманитарных технологий в образовательной сфере

Практические занятия и семинары должны осуществить обучение в обстановке максимального приближения к реальной жизни, увязать теоретический материал с практической деятельностью.

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 гостеприимства

По дисциплине «**Основы гостиничного дела**» **используются интерактивные формы практических занятий:**

Тренинг (ТР)

Работа в группах (ГП)

Мастер-класс (МК)

Case-study/Решение ситуационных задач - анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности, и поиск вариантов лучших решений.

Практическое занятие в форме деловой игры

Подготовка реферата

Практическое занятие -беседа

Смешанная форма практического занятия, на котором сочетается обсуждение докладов со свободным выступлением студентов, а также с дискуссиями

- самостоятельная работа обучающихся

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «**Основы гостиничного дела**» 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

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

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

Учебные занятия по дисциплине «Основы гостиничного дела» 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	Лекционная аудитория : интерактивная доска Classic Board 78" W Dual, ноутбук ASUS, проектор Acer, телевизор Sony Bravia.
Практические занятия	Кабинет организации гостиничного дела : ноутбук ASUS X751LA, проектор Acer, аудиомагнитофон SUPRA SR-CD
Семинары	не предусмотрены
Лабораторные работы	не предусмотрены
Самостоятельная работа обучающихся	Читальный зал библиотеки филиала с выходом в сеть Интернет