



УТВЕРЖДЕНО:
Советом филиала
ФГБОУ ВО «РГУТиС» в г. Махачкале
Протокол №15 от «26» июня 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.5 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ В ТУРИЗМЕ

**основной профессиональной образовательной программы высшего образования –
программы бакалавриата**

по направлению подготовки: 43.03.02 «Туризм»

направленность (профиль): «Проектирование в туризме»

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки: 2018

Разработчик:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>доцент</i>	<i>к.б.н. Ханбабаева З.М.</i>

Рабочая программа согласована и одобрена директором ОПОП:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>старший преподаватель</i>	<i>к.филол.н., доцент Гаджибекова Н.С.</i>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС Лист 2 из 32
---	---	----------------------------------

1. Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Дисциплина «Проектирование гостиничных услуг в туризме» относится к дисциплинам вариативной части программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» профиль «Проектирование в туризме».

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин «Технологии делового общения», «Ресурсосбережение», «Основы туризма», «Введение в технологию проектирования обслуживания» 43.03.02 ОПОП «Туризм» профиль «Проектирование в туризме».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

- ОПК-2 способностью к разработке туристского продукта
- ОПК-3 способностью организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов
- ПК-3 готовностью к реализации проектов в туристской индустрии
- ПК-9 готовностью к применению инновационных технологий в туристской деятельности и новых форм обслуживания потребителей и (или) туристов

В рамках дисциплины изучается круг вопросов, связанных с:

- с проектированием процесса обслуживания потребителей туристских и гостиничных услуг;
- с проектированием технологических процессов гостиничного предприятия;
- методическим и информационным обеспечением проектирования туристских и гостиничных услуг;
- с проектированием технологий продвижения и реализации туристских и гостиничных услуг и продуктов.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Преподавание дисциплины ведется на 1 курсе на 2 семестре продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекций (16 часов), в том числе проблемные лекции, лекции-дискуссии, занятия семинарского типа (36 часов) в форме работы в малых группах, решения кейса, деловой игры, смешанной формы, самостоятельная работа обучающихся (52 часа), групповые консультации (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (зачет) (2 часа).

На заочной форме обучения общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Преподавание дисциплины ведется на 3 курсе на 5 семестре: лекций (6 часов), занятия семинарского типа (6 часов), самостоятельная работа обучающихся (92 часов), групповые консультации (2 часа), аттестационные испытания промежуточной аттестации (зачет) (2 часа).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме защиты презентаций, отчетного семинара, тестирования, защиты групповых проектов, и промежуточная аттестация в форме зачета (2 семестр), на заочной форме – в форме зачета (5 семестр).

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

- Туристско-рекреационное проектирование;
- Стандартизация и управление качеством;

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС Лист 3 из 32
---	--	---

- Инновационные проекты и технологии в туризме;
- Проектирование туристских услуг и процессов обслуживания туристов;
- подготовка к ГИА

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

№ пп	Индекс компетенц ии	Планируемые результаты обучения (компетенции или ее части)
1.	ОПК-2	способностью к разработке туристского продукта
2.	ОПК-3	способностью организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов
3.	ПК-3	готовностью к реализации проектов в туристской индустрии
4.	ПК-9	готовностью к применению инновационных технологий в туристской деятельности и новых форм обслуживания потребителей и (или) туристов

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП:

Дисциплина «Проектирование гостиничных услуг в туризме» относится к дисциплинам вариативной части программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» профиль «Проектирование в туризме».

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин «Технологии делового общения», «Ресурсосбережение», «Основы туризма», «Введение в технологию проектирования обслуживания» 43.03.02 ОПОП «Туризм» профиль «Проектирование в туризме».

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

- Туристско-рекреационное проектирование;
- Стандартизация и управление качеством;
- Инновационные проекты и технологии в туризме;
- Проектирование туристских услуг и процессов обслуживания туристов;
- подготовка к ГИА

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 3 зачетных единиц/ 108 акад. часов.

(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам)

Виды учебной деятельности	Всего	Семестры			
		2			
Контактная работа обучающихся с	56	56			



преподавателем в том числе:					
Лекции	16	16			
Семинары	36	36			
Групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем	2	2			
Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	2 Зачет	2 Зачет			
Самостоятельная работа обучающихся	52	52			
Общая трудоемкость час	108	108			
з.е.	3	3			

Для заочной формы обучения:

Общая трудоемкость дисциплины составляет _____ 3 _____ зачетных единиц/ 108
акад. часов. (1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам)

Виды учебной деятельности	Всего	Курсы			
		5			
Контактная работа обучающихся с преподавателем	16	16			
в том числе:					
Лекции	6	6			
Семинары	6	6			
Групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем	2	2			
Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	2 Зачет	2 Зачет			
Самостоятельная работа обучающихся	92	92			
Общая трудоемкость час з.е.	108	108			
	3	3			



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

СМК РГУТИС

Лист 5 из 31

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

Очная форма обучения

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											
			Контактная работа обучающихся с преподавателем										СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
			Занятия лекционного типа ,	Форма проведения занятия	Практические занятия,	Форма проведения	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы,	Форма проведения	Консультации, акад. час	Форма проведения		
1-2/2 3-4/2 5-6/2	Раздел 1. Организационные основы гостиничных услуг	История возникновения и современное состояние гостиничной индустрии Теоретические основы гостиничной деятельности. Понятийный аппарат профессиональной деятельности	4	Лекция-дискуссия			6	Смешанная форма					6	Анализ сайтов: Ростуризма, Министерства культуры; департаментов по туризму регионов; hotelier.pro; и другие источники из списка литературы
		Нормативные основы обеспечения качества туристских и гостиничных услуг	2	проблемная лекция			4	Смешанная форма					10	
		Контрольная точка 1. Защита презентации					2	Смешанная форма						



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											
			Контактная работа обучающихся с преподавателем										СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
			Занятия лекционного типа ,	Форма проведения занятия	Практические занятия,	Форма проведения	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы,	Форма проведения	Консультации, акад. час	Форма проведения		
6-7/2 8-9/2	Раздел 2. Проектирование технологических процессов гостиничного предприятия	Классификация гостиничных предприятий и гостиничных номеров.	2	проблемная лекция			4	Смешанная форма					6	
		Методическое и информационное обеспечение проектирования гостинично-ресторанных услуг; методическое обеспечение расчетов стоимости услуг и продуктов»	2	проблемная лекция			2	работа в малых группах, решение кейса						
		Контрольная точка 2 Отчетный семинар					2	Устный опрос						
		Проектирование услуг питания гостиничного предприятия	2	проблемная лекция			4	работа в малых группах, решения кейса					10	
		Контрольная точка 3 Тест					2	Тестирование						



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											
			Контактная работа обучающихся с преподавателем										СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
			Занятия лекционного типа ,	Форма проведения занятия	Практические занятия,	Форма проведения	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы,	Форма проведения	Консультации, акад. час	Форма проведения		
18/2		Проектирование технологий продвижения и реализации туристских и гостинично-ресторанных услуг и продуктов	2	проблемная лекция			4	работа в малых группах					10	
		Проектирование досуговой деятельности	2	проблемная лекция			4	работа в малых группах					10	
		Контрольная точка 4					2	защита группового проекта						
	Групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем										2			
Аттестационные испытания промежуточной аттестации 2 часа (зачет)														
		Итого	16				36				2		52	Итого



Заочная форма обучения

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											
			Контактная работа обучающихся с преподавателем										СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
			Занятия лекционного типа , акад.	Форма проведения занятия	Практические занятия,	Форма проведения	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы,	Форма проведения	Консультации, акад. час	Форма проведения		
1-2/5 3-4/5 5-6/5 6-7/5	Раздел 1. Организационные основы гостиничных услуг	История возникновения и современное состояние гостиничной индустрии Теоретические основы гостиничной деятельности. Понятийный аппарат профессиональной деятельности	1	лекция-дискуссия			1	смешанная форма					10	Анализ сайтов: Ростуризма, Министерства культуры; департаментов по туризму регионов; hotelier.pro; и другие источники из списка литературы
		Нормативные основы обеспечения качества туристских и гостинично-ресторанных услуг	1	проблемная лекция			1	смешанная форма					8	
		Контрольная точка 1 Защита презентации											8	
		Классификация гостиничных предприятий и гостиничных номеров.	1	проблемная лекция			1	смешанная форма Решение кейса					12	



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения									
			Контактная работа обучающихся с преподавателем								СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
			Занятия лекционного типа, акад.	Форма проведения занятия	Практические занятия,	Форма проведения	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы,	Форма проведения	Консультации, акад. час	Форма проведения
8-9/5	Раздел 2. Проектирование технологических процессов гостиничного предприятия	«Методическое и информационное обеспечение проектирования гостинично-ресторанных услуг; методическое обеспечение расчетов стоимости услуг и продуктов» Взаимодействие гостиниц и туроператорских компаний										
		Контрольная точка 2 Отчетный семинар						устный опрос				8
		Проектирование технологий продвижения и реализации туристских и гостинично-ресторанных услуг и продуктов	1	проблемная лекция			1	работа в малых группах, решения кейса				10



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											
			Контактная работа обучающихся с преподавателем								СРО, акад. часов	Форма проведения СРО		
			Занятия лекционного типа , акад.	Форма проведения занятия	Практические занятия, форма проведения	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, форма проведения	Консультации, акад. час	Форма проведения				
		контрольная точка 3 Тест						Тестирование					8	
18/5		Проектирование услуг питания гостиничного предприятия	1	проблемная лекция			1	работа в малых группах, решения кейса					10	
		Проектирование досуговой деятельности	1	Проблемная лекция			1	Деловая игра					10	
		Контрольная точка 4						защита группового проекта					8	
Групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем											2			
Аттестационные испытания промежуточной аттестации											2 часа (зачет)			



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения												
			Контактная работа обучающихся с преподавателем												
			Занятия лекционного типа , акад.	Форма проведения занятия	Практические занятия,	Форма проведения	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы,	Форма проведения	Консультации, акад. час	Форма проведения			
		Итого	6					6						92	



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

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

№ п/п	Тема, трудоемкость в акад.ч.	Учебно-методическое обеспечение
1.	История возникновения и современное состояние гостиничной индустрии Теоретические основы гостиничной деятельности. Понятийный аппарат профессиональной деятельности , 6 /10часов	Основная литература: 1. Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. Режим доступа http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=529356 2. Экономика гостиничного предприятия: Учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можаяева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. Режим доступа http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=406086 3. Технология и организация гостиничных услуг: Уч./Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. Режим доступа http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473650 4. Индустрия гостеприимства: практикум / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=545512 Дополнительная литература: 1. Маркетинг гостиничного предприятия. Практикум/Л.В.Баумгартен - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2016 режим доступа http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=502143 2. Гостиничный менеджмент: Учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2015. Режим доступа http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473497
2.	Нормативные основы обеспечения качества туристских и гостинично-ресторанных услуг, 10/16 часов	
3.	Классификация гостиничных предприятий и гостиничных номеров 5/20 часов	
4.	Методическое и информационное обеспечение проектирования гостинично-ресторанных услуг; методическое обеспечение расчетов стоимости услуг и продуктов», 5 часов	
5.	Проектирование услуг питания гостиничного предприятия 10/10 часов	
6.	Проектирование технологий продвижения и реализации туристских и гостинично-ресторанных услуг и продуктов , 6/18 часов	
7.	Проектирование досуговой деятельности , 10 /18часов	
8.	Итого по дисциплине: 52 /92 часа	

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 с компе- тенци и	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	ОПК-2	способностью к разработке туристского продукта	Раздел 1. Организационные основы гостиничных услуг Раздел 2. Проектирование технологических процессов гостиничного предприятия	Структуру и основные подходы к разработке туристского продукта. Особенности гостиничной услуги в структуре туристского продукта	Разрабатывать туристский продукт в соответствии с потребностями туристов	Владеть навыками разработки туристского продукта в соответствии с потребностями туриста
2	ОПК-3	способностью организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов	Раздел 1. Организационные основы гостиничных услуг Раздел 2. Проектирование технологических процессов гостиничного предприятия	Специфические особенности процесса обслуживания гостей на предприятиях туристской индустрии	Организовать процесс обслуживания потребителей с учетом современных технологий обслуживания на предприятиях туристской индустрии, решать конфликтные ситуации	Навыками организации процесса обслуживания потребителей с учетом современных технологий обслуживания на предприятиях туристской индустрии
3	ПК-3	готовностью к реализации проектов в туристской индустрии	Раздел 1. Организационные основы гостиничных услуг Раздел 2. Проектирование технологических процессов гостиничного предприятия	Методические основы формирования и реализации проектов на предприятиях туристской индустрии	Проектировать гостиничные услуги в структуре туристского продукта	Навыками реализации проектов в туристской индустрии
4	ПК-9	готовностью к применению инновационных технологий в туристской деятельности и новых форм обслуживания потребителей и (или) туристов	Раздел 1. Организационные основы гостиничных услуг Раздел 2. Проектирование технологических процессов гостиничного предприятия	современные тенденции и специфику инновационных технологий и новых форм обслуживания в туристской деятельности	использовать инновационные технологии и современные формы обслуживания в процессе формирования гостиничного и туристского продукта,	навыками использования инновационных технологий и современных форм обслуживания в процессе формирования гостиничного и туристского продукта,

					соответствующего требованиям потребителей	соответствующего требованиям потребителей
--	--	--	--	--	---	---

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

Результат обучения по дисциплине	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Этап освоения компетенции
Знание структуры и основных подходов к разработке туристского продукта. Особенности гостиничной услуги в структуре туристского продукта Умение разрабатывать туристский продукт в соответствии с потребностями туристов Владение навыками разработки туристского продукта в соответствии с потребностями туриста	Отчетный семинар Защита презентаций	Студент продемонстрировал знание структуры и основных подходов к разработке туристского продукта. Особенности гостиничной услуги в структуре туристского продукта Демонстрирует умение разрабатывать туристский продукт в соответствии с потребностями туристов Студент демонстрирует владение практическими навыками разработки туристского продукта в соответствии с потребностями туриста	Закрепление способности разработки туристского продукта
Знание специфических особенностей процесса обслуживания гостей на предприятиях туристской индустрии Умение организовать процесс обслуживания потребителей с учетом современных технологий обслуживания на предприятиях туристской индустрии, решать конфликтные ситуации Владение навыками организации процесса обслуживания потребителей с учетом современных технологий обслуживания на	Отчетный семинар Защита презентаций	Студент продемонстрировал знание специфических особенностей процесса обслуживания гостей на предприятиях туристской индустрии Демонстрирует умение организовать процесс обслуживания потребителей с учетом современных технологий обслуживания на предприятиях туристской индустрии, решать конфликтные ситуации Студент демонстрирует владение навыками организации процесса обслуживания	Закрепление способности организовывать процесс обслуживания потребителя туристских услуг

предприятиях туристской индустрии		потребителей с учетом современных технологий обслуживания на предприятиях туристской индустрии	
Знание методических основ формирования и реализации проектов на предприятиях туристской индустрии Умение проектировать гостиничные услуги в структуре туристского продукта Владение навыками реализации проектов в туристской индустрии	Защита групповых проектов	Студент продемонстрировал знание методических основ формирования и реализации проектов на предприятиях туристской индустрии Демонстрирует умение проектировать гостиничные услуги в структуре туристского продукта Студент демонстрирует владение навыками реализации проектов в туристской индустрии	Закрепление способности применять полученные знания, умения и навыки при осуществлении проектной деятельности
Знание современных тенденций и специфику инновационных технологий и новых форм обслуживания в туристской деятельности Умение использовать инновационные технологии и современные формы обслуживания в процессе формирования гостиничного и туристского продукта, соответствующего требованиям потребителей Владение навыками использования инновационных технологий и современных форм обслуживания в процессе формирования гостиничного и туристского продукта, соответствующего требованиям потребителей	Тестирование Защита презентаций Отчетный семинар	Студент продемонстрировал современные тенденции и специфику инновационных технологий и новых форм обслуживания в туристской деятельности Демонстрирует умение использовать инновационные технологии и современные формы обслуживания в процессе формирования гостиничного и туристского продукта, соответствующего требованиям потребителей Студент демонстрирует владение навыками использования инновационных технологий и современных форм обслуживания в процессе формирования гостиничного и туристского продукта, соответствующего требованиям потребителей	Закрепление способности применять полученные знания, умения и навыки при использовании инновационных технологий и новых форм обслуживания в процессе проектирования туристских услуг



Критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации

Контроль промежуточной успеваемости студентов по дисциплине строится на бально-рейтинговой системе и заключается в суммировании баллов, полученных студентом по результатам текущего контроля и итоговой работы.

Текущий контроль реализуется в формах тестирования, оценки качества и активности работы на практических занятиях, анализа добросовестности и самостоятельности при написании творческих работ, решения задач, посещаемости занятий и т.д. В семестре по дисциплине устанавливается мероприятия текущего контроля успеваемости (4 «контрольных точки»). Выполнение всех заданий текущего контроля является обязательным для студента и является основанием для допуска к промежуточной аттестации.

К критериям выставления рейтинговых оценок текущего контроля относятся:

Основные критерии:

- оценка текущей успеваемости по итогам занятий семинарского типа;
- оценки за письменные работы (рефераты, доклады, решение задач и др.);
- оценки текущей успеваемости по итогам интерактивных форм практических занятий (деловые игры, дискуссии и др.);
- посещение учебных занятий.

Дополнительные критерии:

- активность на лекциях и семинарских занятиях, интерес к изучаемому предмету;
- владение компьютерными методами изучения предмета, умение готовить презентации для конференций, использование Интернета, профессиональных баз данных при подготовке к занятиям и написании письменных работ;
- обязательное посещение учебных занятий;
- оценка самостоятельной работы студента;
- участие студента в работе организуемых филиалом круглых столов, конференций и пр.;
- общий уровень правовой культуры, эрудиция в области правовых проблем.

Результаты промежуточной аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" (форма промежуточной аттестации – экзамен или дифференцированный зачет) и "зачтено", "не зачтено" (форма промежуточной аттестации – зачет).

В соответствии с Положением «о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата и программам магистратуры, реализуемым по федеральным государственным образовательным стандартам» рейтинговая оценка студентов по каждой учебной дисциплине независимо от ее общей трудоемкости, определяется по 100-балльной шкале в каждом семестре. Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля рекомендуется устанавливать в следующем соотношении:

Посещаемость – посещение занятий лекционного типа (за исключением потоковых) и занятий семинарского типа оценивается накопительно следующим образом: максимальное количество баллов, отводимых на учет посещаемости (30 баллов), делится на количество лекций (за исключением потоковых) и практических занятий по дисциплине. Полученное значение определяет количество баллов, набираемых студентом за посещение одного занятия. По решению совета филиала ФГБОУ ВО «РГУТиС» в г. Махачкале посещаемость учебных занятий может не учитываться при оценивании результатов освоения дисциплин.



Успеваемость – оценка успеваемости выставляется за выполнение заданий текущего контроля по дисциплине. Как правило, в семестре 4 мероприятия текущего контроля (4 «контрольных точки»), причем выполнение всех 4 заданий текущего контроля является обязательным для студента. При обнаружении преподавателем в выполненном студентом задании плагиата данное задание оценивается 0 баллов и считается не выполненным.

Практические занятия (между «контрольными точками») проводятся в активной и интерактивной форме (дискуссии по изученному материалу, разбор ситуаций и т.п.), в аудитории или вне аудитории (на выставке, например). Несмотря на то, что преподаватель не оценивает в баллах студента на каждом занятии, в тоже время преподаватель фиксирует активность на занятии и при подведении итогов за семестр начисляет от 0 до 5 рейтинговых бонусных баллов за активность на занятиях.

Результаты текущего контроля успеваемости учитываются при выставлении оценки в ходе промежуточной аттестации.

Для допуска к промежуточной аттестации обучающийся должен выполнить все мероприятия текущего контроля по дисциплине (не иметь задолженностей по текущей контролю успеваемости) и набрать в общей сложности не менее 51 балла.

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)	-	-	90-100	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)
50 и менее	недопуск к зачету, экзамену		-	-	50 и менее	2 (неудовлетворительно), незачет

* при условии выполнения всех заданий текущего контроля успеваемости

Виды средств оценивания, применяемых при проведении текущего контроля и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении отдельных форм текущего контроля

Средство оценивания – отчетный семинар, защита презентаций

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при отчетном семинаре, защите презентаций

оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
	– полно раскрыто содержание материала; – материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;	– Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала, – знание основной и

«5»	– продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала; – точно используется терминология; – показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков; – ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов; – продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач; – продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы; – допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию	дополнительной литературы; – последовательно и четко отвечает на вопросы билета и дополнительные вопросы; – уверенно ориентируется в проблемных ситуациях; – демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала; – подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой
«4»	– вопросы излагаются систематизировано и последовательно; – продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер; – продемонстрировано усвоение основной литературы. – ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков: – а) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; – б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; – в) допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко	– обучающийся показывает полное знание – программного материала, основной и – дополнительной литературы; – дает полные ответы на теоретические вопросы билета и дополнительные вопросы, допуская некоторые неточности; – правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций; – демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой

	исправляются по замечанию преподавателя	
«3»	– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; – усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов; – при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение основной литературы	– обучающийся показывает знание основного материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности; – при ответе на вопросы билета и дополнительные вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения; – не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций; – подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне
«2»	– не раскрыто основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов. – не сформированы компетенции, умения и навыки.	– обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине; – не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом; – не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой

оценочная шкала отчетного семинара, защиты презентаций

Процентный интервал оценки	оценка
менее 50%	2
51% - 70%	3
71% - 85%	4
86% - 100%	5

Средство оценивания – тестирование



Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий

Критерии оценки	оценка
выполнено верно заданий	«5», если (90 – 100)% правильных ответов
	«4», если (70 – 89)% правильных ответов
	«3», если (50 – 69)% правильных ответов
	«2», если менее 50% правильных ответов

Средство оценивания – защита группового проекта

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при защите группового проекта

оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	программа исследования соответствует рекомендациям, содержание исследования подробно описано, в программе прописаны все необходимые элементы, обосновано применение теоретических и эмпирических методов исследования, разработан инструментарий исследования	– Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала, знание основной и дополнительной литературы; – последовательно и четко обосновывает программу научного исследования; – уверенно ориентируется в проблемных ситуациях; – демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала; – подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой
	программа исследования соответствует рекомендациям, содержание исследования подробно описано, в программе прописаны все необходимые элементы, обосновано применение теоретических или эмпирических методов исследования, разработанный инструментарий исследования содержит методологические ошибки	– обучающийся показывает полное знание программного материала; – в программе научного исследования допускает некоторые неточности; – правильно применяет теоретические положения к оценке практических



«4»		ситуаций; - демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой
«3»	программа исследования разработана не полностью, в программе прописаны не все необходимые элементы, обосновано применение теоретических или эмпирических методов исследования, разработанный инструментарий исследования содержит методологические ошибки	– обучающийся показывает знание основного материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности; – при обосновании программы исследования не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности ее изложения; – не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций; подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне
«2»	программа исследования разработана не полностью, в программе прописаны не все необходимые элементы, обосновано применение теоретических или эмпирических методов исследования, инструментарий исследования не разработан	– обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине; – не способен аргументировано и последовательно обосновывать программу научного исследования, допускает грубые ошибки в программе исследования; – не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой

Виды средств оценивания, применяемых при проведении промежуточной аттестации и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при их выполнении

Средство оценивания – тестирование

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий

Критерии оценки	оценка
	«5», если (90 –100)% правильных

выполнено верно заданий	ОТВЕТОВ
	«4», если (70 – 89)% правильных ответов
	«3», если (50 – 69)% правильных ответов
	«2», если менее 50% правильных ответов

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
2 семестр			
4/2	Раздел 1. Организационные основы гостиничных услуг	Защита презентаций	Защита презентации Подготовка и презентация индивидуального доклада по одной из проблемных тем раздела (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) 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. (2 балла). 8. Способность ответить на дополнительные вопросы по теме доклада(2 балла). Максимальная сумма баллов - 10 баллов Срок сдачи- текущий контроль осуществляется на последнем практическом занятии 1 месяца текущего семестра
8/2	Раздел 2. Проектирование	Отчетный семинар	Подготовка студентов к семинару осуществляется по заранее выданным темам. Обучающийся

	технологических процессов гостиничного предприятия		показывает всесторонние и глубокие знания программного материала, знание основной и дополнительной литературы; последовательно и четко отвечает на основные и дополнительные вопросы; демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала; подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой Максимальная сумма баллов - 10 баллов Срок сдачи- текущий контроль осуществляется на последнем практическом занятии 2 месяца текущего семестра
12/2	Раздел 2. Проектирование технологических процессов гостиничного предприятия	Тестирование	ТЕСТ Проводится письменно. Выполнено верно заданий. «5», если (90 – 100)% правильных ответов «4», если (70 – 89)% правильных ответов «3», если (50 – 69)% правильных ответов «2», если менее 50% правильных ответов Максимальная сумма баллов-10 Срок сдачи- текущий контроль осуществляется на последнем практическом занятии 3 месяца текущего семестра
17/2	Раздел 2. Проектирование технологических процессов гостиничного предприятия	Групповой проект	В соответствии с выданным заданием студентам необходимо представить проект программы анимационных мероприятий для гостиничного предприятия определенной типологии. Критерии оценки: -самостоятельное владение текстом-5 баллов - новизна предложенных решений-10 баллов -актуальность предложенных решений- 5 баллов - качество презентационного материала – 5 баллов - качество доклада- 5 баллов -полнота ответа на дополнительные вопросы- 5 баллов Максимальная сумма баллов-35 Срок сдачи - текущий контроль осуществляется на последнем практическом занятии 4 месяца текущего семестра
		Зачет	Проводится в форме итогового письменного тестирования Выполнено верно заданий. «5», если (90 – 100)% правильных ответов «4», если (70 – 89)% правильных ответов

			«3», если (50 – 69)% правильных ответов «2», если менее 50% правильных ответов
--	--	--	---

7.3.1.Оценочные средства для проведения текущей аттестации студентов

1-я контрольная точка

Темы для подготовки и защиты презентаций:

1. История развития средств размещения в Эпоху Возрождения.
2. История развития средств размещения в Древней Греции.
3. История развития средств размещения в Древнем Риме.
4. История образования первого постоянного двора в России.
5. История возникновения и развития чайных на Руси.
6. История возникновения гостиных дворов на Руси.
7. История образования первого постоянного двора Европе.
8. История образования первого постоянного двора Америке.
9. История развития средств размещения в 90-е гг. XX века в России.
10. Роль транспорта в развитии средств размещения в XIX веке.
11. История становления международных гостиничных цепей в США
12. История становления международных гостиничных цепей в Азии
13. История становления международных гостиничных цепей в Европе
14. Роль личности в развитии мировой истории гостиничного бизнеса
15. Роль личности в развитии мировой истории кулинарии (Огюст Эскофье, Поль Бокюз, Ален Дюкас)
16. Основные тенденции развития ресторанного бизнеса в XIX-XX вв.
17. Знаменитый рестораторы и отельеры настоящего времени.
18. Современное состояние, проблемы и перспективы развития гостинично-ресторанного бизнеса (выбор города, региона, страны)
19. Проблемы классификации гостиничных предприятий в России.
20. Нормативно-правовое регулирование порядка проведения классификации гостиниц и иных средств размещения
21. Тенденции развития российских гостиничных цепей
22. Тенденции развития международных гостиничных цепей
23. Классификация предприятий общественного питания
24. Роль и место (выбрать тип предприятия общественного питания) в индустрии гостеприимства: российский и зарубежный опыт
25. Европейский стандарт классификации номеров
26. Российский стандарт классификации номеров
27. История зарождения индустрии общественного питания в России
28. История зарождения индустрии общественного питания в США
29. История зарождения индустрии общественного питания в Европе
30. Мировой современный опыт классификации гостиниц и иных средств размещения

2-я контрольная точка

Вопросы для подготовки к отчетному семинару

1. Современное состояние гостиничной индустрии
2. Конкурентоспособность российского туристского и гостиничного продукта
3. Нормативные основы качества обслуживания в туризме и гостеприимстве
4. Нормативные документы по классификации туристских услуг, средств размещения и



- услуг средств размещения
5. Организационная структура гостиничных предприятий
 6. Технология работы службы бронирования и размещения
 7. Служба безопасности
 8. Служба питания
 9. Отдел маркетинга и продаж
 10. Требование к оснащению номеров гостей с ограниченными возможностями
 11. Требование к оснащению инфраструктуры гостиниц с ограниченными возможностями
 12. Основные экологические принципы работы современного отеля
 13. Информационное обеспечение гостинично-ресторанной деятельности
 14. Работа с глобальными системами бронирования и резервирования: Global Distribution System, OTA
 15. Взаимодействие гостиниц и туроператорских компаний
 16. Организация продаж в гостеприимстве с помощью мобильных приложений
 17. Организация продаж в гостеприимстве с помощью digital-маркетинга
 18. Организация продаж в гостеприимстве программ лояльности
 19. Маркетинг впечатлений
 20. Партнерские и бонусные программы
 21. Общие приемы организации обслуживания потребителей гостинично-ресторанных услуг
 22. Корпоративная культура и миссия компании
 23. Профессиональная этика и этикет
 24. Особенности обслуживания многонациональных клиентов
 25. Особенности обслуживания гостей с ограниченными возможностями
 26. Внутренний и внешний контроль качества гостинично-ресторанного обслуживания
 27. Тайный гость и цель проведения «аудит»
 28. Инновационные технологии в организации ивент – услуг и услуг развлечения
 29. Инновационные технологии в организации ивент – мероприятий
 30. Инновационные технологии в организации анимационной деятельности
 31. Особенности гостиничной анимации
 32. Принципы и приемы построения сценария анимационного мероприятия.

3-я контрольная точка

Тестовые задания для проведения текущей аттестации

1. Какой из нижеперечисленных нормативных документов устанавливает порядок взаимодействия между гостиничным предприятием и турагентом:

- а) Международная гостиничная Конвенция
- б) Правила предоставления гостиничных услуг в РФ
- в) Международные гостиничные правила

2. Какой из нижеперечисленных нормативных документов устанавливает порядок взаимодействия между гостиничным предприятием и частным лицом:

- а) Гостиничный кодекс
- б) Международные гостиничные правила



в) Закон « О регулировании деятельности гостиничного предприятия»

3. В Российской Федерации приняты и действуют следующие нормативные документы в сфере средств размещения:

- а) Правила предоставления гостиничных услуг
- б) Закон о защите прав потребителя
- в) Закон об основах туристской деятельности
- г) Закон «О регулировании деятельности гостиничных предприятий»
- д) Все ответы верны
- е) **Все ответы верны, кроме Г**

4. В Российской Федерации система классификаций гостиниц носит:

- а) **Обязательный характер.**
- б) Добровольный характер.
- в) Обязательный, только для отдельного региона, для остальных добровольный.

5. Какие категории гостиниц предусмотрены Системой классификации:

- а) 1-5 звезд, пансионат, санаторий
- б) 1-5 звезд, мотель, бизнес-отель
- в) 1-5 звезд
- г) **1-5 звезд, без звезд**
- д) Все ответы верны
- е) Все ответы верны, кроме В

6. По каким показателям оценивают гостиничное предприятие эксперты:

- а) Только номерной фонд
- б) Только гостиницу, прилегающую территорию и спектр услуг
- в) Количество предоставляемых услуг
- д) **Гостиницу, прилегающую территорию , оснащенность, спектр услуг ,номерной фонд и персонал гостиницы**

7. Какой орган исполнительной власти является учредителем и координатором Системы классификации:

- а) Росстандарт РФ
- б) Российская гостиничная ассоциация
- в) Роспотребнадзор РФ
- г) **Министерство культуры РФ**
- д) Международная гостиничная ассоциация

8. На какой срок выдается сертификат соответствия категории звездности:

- а) **Выдается на 3 года**
- б) Выдается на 1 год
- в) Выдается бессрочно
- г) Выдается на 5 лет
- д) В зависимости от присвоенной категории

9. Под коллективным средством размещения понимается любой объект, который регулярно или иногда предоставляет туристам размещение для ночевки в комнате или



в каком либо ином помещении, однако число номеров, которое в нем имеется, превышает определенный минимум, в России:

- а) 5.**
- б) 7.
- в) 10.
- г) 3.
- д) 15.
- е) 20

10. Расчитать среднюю цену номера, если в отеле 300 номеров. Эталонная цена за номер 150\$, в среднем каждый день снимается 200 номеров.

- а) 125\$**
- б) 85\$
- в) 200\$
- г) 100\$**
- д) 165\$

11. Реклама гостиничного продукта наиболее эффективна:

- а) путем участия в туристских выставках и ярмарках, радио и телевизионная реклама;**
- б) в виде проспектов;
- в) в виде рекламных листов, распространяемых по почте.

12. Самым внушительным фактором, влияющим на развитие отрасли гостиничного хозяйства является:

- а) терроризм;
- б) экономический кризис в стране;**
- в) уровень преступности.

13. Тариф, в который входят оплата проживания и завтрак называется:

- а) континентальный план;
- б) полупансион;
- в) европейский план.**

14. Физическое или юридическое лицо, действующее в соответствии с приобретенной франшизой:

- а) франчайзер;
- б) франчайзи;**
- в) франчайзинг.

15. Стадия зрелости гостиничного продукта характеризуется:

- а) медленным сбытом продукта и полным отсутствием прибыли;
- б) замедлением роста сбыта и его стабилизацией;**
- в) увеличением объема сбыта и, следовательно, прибыли.

16. В Российской Федерации сертификация услуг гостиниц носит:

- а) обязательный характер;
- б) добровольный характер;**
- в) рекомендательный характер.



17. Апарта-отель имеет:

- а) от 100 до 400 номеров и ориентирован на бизнесменов или туристов, останавливающихся на длительный срок;
- б) ориентирован на широкий круг потребителей и может иметь различное количество номеров;**
- в) от 100 до 500 номеров и располагается вдали от города вблизи водоемов и других живописных местах.

18. Ротель – это:

- а) небольшое строение из мягких материалов, используемое для размещения туристов;
- б) стационарный корабль, изъятый из эксплуатации как транспортное средство и используемый в качестве отеля;
- в) передвижная гостиница, представляющая собой вагон с одно- или двухместными номерами, в которых расположены спальные кресла.**

19. Номера экономического класса предназначены для размещения:

- а) лиц, пребывающих в деловых поездках;
- б) широкого контингента клиентов;**
- в) семей, пребывающих на долгий срок.

20. Самая дорогая категория номеров:

- а) номера апартаменты;
- б) люкс-апартаменты;
- в) номера бизнес-класса.
- г) номера сюит**

21. Номер в средстве размещения площадью не менее 75 кв. м, состоящий из 2-х и более жилых комнат с нестандартной широкой двуспальной кроватью и дополнительным гостевым туалетом называется:

- а) студия;
- б) люкс;
- в) сюит.**

22. Номер третьей категории – это номер в средстве размещения, состоящий из:

- а) одной жилой комнаты с количеством кроватей по числу проживающих с неполным санузлом в блоке из 2-х номеров;**
- б) двумя-тремя кроватями, с полным санузлом;
- в) одной жилой комнаты с количеством кроватей по числу проживающих, с умывальником.

23. Новая Государственная система классификации гостиниц предусматривает оценку:

- а) ряда номеров гостиницы, а не всего номерного фонда;
- б) 100% номеров, присваивая категорию всему средству размещения по наихудшему номеру;**
- в) в зависимости от ассортимента и качества предоставляемых услуг.

24. Техническое обеспечение – это:

- а) совокупность методов и средств, регламентирующих взаимодействие работников с техническими средствами и между собой в процессе разработки и эксплуатации информационной системы



- б) комплекс технических средств, предназначенных для работы информационной системы, а также соответствующая документация на эти средства и технологические процессы
- в) совокупность единой классификации и кодирования информации, унифицированных систем документации, схем информационных потоков
25. Электронный офис - это
- а) документы и массивы документов в информационных системах
- б) система автоматизации работы учреждения, основанная на использовании компьютерной техники
- в) совокупность хранимых в памяти компьютера данных
26. Какое специализированное программное обеспечение используется в офисе турфирмы
- а) ПК Гермес
- б) ПК Само-тур
- в) ПК Мастер-тур
27. Информация это
- а) сведения, полученные путём измерения, наблюдения, логических или арифметических операций, представленные в форме, пригодной для хранения, передачи и обработки
- б) новые сведения, принятые, понятые и оцененные конечным потребителем, как полезные
- в) данные
28. Каким параметром не определяется качество информации?
- а) адекватность
- б) своевременность
- в) достоверность
- г) язык

29.К автоматизированным системам управления гостиничным предприятиям относятся (указать названия систем):

31. Маркетинг можно определить как:

- а) управление сбытом;
- б) рыночный потенциал фирмы;
- в) деятельность, направленная на продвижение товара;
- г) деятельность, направленная на получение прибыли посредством удовлетворения потребностей.

32. Потребность в маркетинге определяется как:

- а) потребность в товаре, которая может быть оплачена потребителем;
- б) желание потребителя иметь определённый товар;



- в) нужда, принявшая конкретную форму в соответствии с культурным уровнем и личностью потребителя;
- г) чувство нехватки чего-либо, требующее удовлетворения;

33. Потребность, подкреплённая покупательной способностью в маркетинге называется:

- а) нужда;
- б) желание;
- в) потребность;
- г) спрос;

34. Сущность концепции маркетинга заключается в:

- а) полномасштабной рекламной кампании;
- б) ориентации на сбыт;
- в) ориентации на требования рынка и нужды потребителей;
- г) стимулирования сбыта;

35. Какая концепция исходит из того, что потребители благосклонны к товару с наилучшими потребительскими свойствами, и поэтому производитель должен его непрерывно совершенствовать:

- а) интенсификации коммерческих усилий;
- б) производственная;
- в) продуктовая;
- г) чистого маркетинга;
- д) социально-этического маркетинга;

36. Спрос – это:

- а) совокупность жизненных благ, необходимых потребителям;
- б) объем товаров предлагаемых на рынке;
- в) активизированная платежеспособная потребность;
- г) товарооборот компании.

37. Составными частями комплекса маркетинга являются:

- а) поставщики, посредники, конкуренты, контактные аудитории;
- б) сбыт, методы стимулирования, реклама;
- в) товар, цена, сбыт товаров, продвижение товаров;
- г) анализ рыночных возможностей, сегментирование рынка и позиционирование товара, реализация маркетинговых мероприятий;

38. Дополнительные составляющие маркетинга, применяемые в маркетинге услуг:

- а) планирование, организация, контроль;
- б) издержки, качество, конкуренция;
- в) люди, материальная среда, процесс;
- г) клиенты, конкуренты, партнеры;

39. Если клиент гостиницы предъявляет устную жалобу, администратор:

- а) извиняется в любом случае, даже если жалоба не обоснована;

- б) извиняется только в случае обоснованной претензии;
- в) не извиняется, но всеми доступными средствами пытается уладить конфликт.

40. Где целесообразнее разместить туристскую группу в многоэтажной гостинице:

- а) дальше от административного блока;
- б) на нижних этажах;**
- в) ближе к служебным помещениям.

4-я контрольная точка

Проектирование программы анимационных мероприятий для гостиничного предприятия

Цель группового проекта: формирование навыков организации процесса обслуживания потребителей, реализации проектов в туристской индустрии применения инновационных технологий и новых форм обслуживания туристов

Задание 1

Составить программу досуга и отдыха для парк-отеля «Солнечный»

Четырехзвездочный парк-отель «Солнечный» расположен в 74 км по Ленинградскому шоссе рядом с Живагинским прудом на охраняемой территории площадью 15 Га, прилегающей к лесопарковой зоне площадью 100 Га и переходящей в хвойный лес. Отель имеет на своей территории не только корпуса для проживания, стилизованные под европейские шале, но и прекрасный SPA- центр и два бассейна.

Комплекс является единственным домом отдыха в Подмосковье, в котором действует система «Всё включено» с широким спектром услуг. Инфраструктура и материально-техническая база для организации досуга и отдыха. Развлечения и спорт: бильярд (русский и пул), боулинг, пин-понг, мини- гольф, волейбол, баскетбол, футбол, два закрытых теннисных корта, прокат велосипедов (в летнее время), коньков и лыж (в зимнее время), тренажерный зал, оборудованный тренажерами фирмы TechnoGym, скалодром, сквош-корт, караоке.

Ресторанный комплекс: два зала ресторана, открытая веранда, лобби-бар (зона WI-FI), гриль-бар, суши-бар, poolbar, чайный домик, bookreaderbar, кино- концертный зал. SPA-комплекс: открытый подогреваемый бассейн в форме русла реки, закрытый бассейн, 7 саун, Beauty зона (8 кабинетов и фито-бар).

Детский отдых: детский развлекательный комплекс, игровые автоматы, открытая детская площадка, детский лабиринт, прокат велосипедов (в летнее время), коньков, лыж, ледянок (в зимнее время), два бассейна (работают с 10:00 до 18:00), батут в летнее время (работает 17:00 до 20:00). В бригаду, кроме спортивных инструкторов, входят менеджеры по музыкальному оформлению, диджеи, танцгруппа, аниматоры детского клуба, костюмер, информационная служба, гиды-экскурсоводы.

В летний период штат аниматоров отеля увеличивается за счет студентов-стажеров и других сезонных работников.

Задание: Составить программу досуга и отдыха на 1 день (с 8:00 до 23:00), удовлетворяющую потребности туристов с учетом категорий и особенностей туристов (национальность, возраст, пол, численность, активность), задействовав инфраструктуру и материально-техническое оснащение отеля в полном объеме. Для каждой категории туристов программа должна включать не менее 5 различных форм проведения досуга. Мероприятие может быть рассчитано на участие в нем разных категорий туристов, но с объективным учетом их особенностей (но не более 2-х мероприятий). Продолжительность мероприятия может варьировать от 30 минут до 2 часов. При планировании времени

проведения мероприятий необходимо также учитывать особенности категорий туристов. Структура и содержание программы должны учитывать следующие аспекты и включать формы работы по следующим направлениям досуговой деятельности: сезон: новогодние каникулы; категории туристов: 30% семьи с детьми от 7 до 14 лет; 20 % молодежь (возраст 18 – 25); 40 % взрослые (возраст 26 – 45); 10% зрелого возраста (возраст 46-65); направления досуговой деятельности: спортивно-оздоровительная работа, культурно-познавательная работа, зрелищно-развлекательная работа.

Задание 2

Составить программу досуга и отдыха для отеля HELIOPARK Thalasso.

Специализация отеля HELIOPARK Thalasso – оздоровительный отдых в Подмоскowie. Отель соответствует международному уровню 3*, расположен в экологически чистой зоне в 45 км от Москвы, недалеко от г. Звенигород. Территория отеля (8 га) – это большой парк с тенистыми аллеями и маленьким живописным прудом. Жилой комплекс состоит из 162 уютных номеров, расположенных в четырех трехэтажных корпусов, одном пятиэтажном корпусе с двумя лифтами. Гостиница предоставляет оздоровительные, релаксационные и косметические программы современного SPA-центра, а также разнообразные занятия на свежем воздухе, что делает ее лучшим местом для восстанавливающего отдыха.

На территории отеля имеется инфраструктура для организации мероприятий:

- 5 мангальных площадок вместимостью до 9 человек;
- 4 конференц-зала общей площадью 615 м² и вместимостью до 540 человек;
- 3 переговорные зоны общей площадью 120 м² и вместимостью до 120 человек;
- 2 переговорные комнаты общей площадью 50 м² и вместимостью до 70 человек;
- техническое сопровождение мероприятий любой сложности;
- Wellness-центр с парикмахерской, турецкой, финской, инфракрасной сауной, римской парной, массажными кабинетами, спелеопещерой, фитобаром;
- ресторан и кафе «Вдохновение»;
- бар «Тироль»;
- интернет-кафе «Bim-Bom» со специальным детским меню;
- ночной клуб «Нео»;
- бесплатная автостоянка;
- бесплатный Wi-Fi.

Материальная база для анимации и спорта отеля:

Спорт и активный отдых:

- крытый бассейн с водопадом;
- «LIANA PARK» – веревочный курс на высоте от 3 до 6 метров. Минимальный возраст участников – 7 лет, рост – 145 см;
- баскетбольная, волейбольная, футбольная площадки;
- Лазертек – это военно-спортивная игра, схожая с пейнтболом, но вместо шариков с краской используется лазерный луч для поражения датчика на голове игрока;
- пневматический тир;
- лазерный тир;
- настольный теннис, бадминтон;
- бильярд русский и американский;
- шашки, шахматы, нарды;
- прокат спортивного инвентаря: лыжи, коньки, квадроциклы, велосипеды, ролики, самокаты, скейтборд, электромобили, велосипеды;
- каждое лето отель открывает сезон рыбалки и приглашает порыбачить на берегу живописного пруда. Можно взять в аренду лодку, удочки и другие рыболовные снасти и отправиться на рыбалку. Приготовить улов поможет повар ресторана.

Детский клуб «Гном». В отеле HELIOPARK Thalasso открыт детский клуб со множеством игрушек. Сухой бассейн с разноцветными шарами, детский лабиринт, книжки, раскраски и мультфильмы.



Все дети находятся под присмотром опытного воспитателя. Детская комната работает с 09:00 до 21:00, перерыв с 14:00 до 14:30.

Детские площадки. На территории отеля есть специально оборудованные детские площадки с горками, качелями, песочницей и лесенками.

В бригаду кроме спортивных инструкторов входят менеджеры по музыкальному оформлению, диджей, танцгруппа, аниматоры детского клуба, костюмер, информационная служба, гиды-экскурсоводы. В летний период штат аниматоров отеля увеличивается за счет студентов-стажеров и других сезонных работников.

Задание:

составить программу досуга и отдыха на 1 день (с 08:00 до 23:00), удовлетворяющую потребности туристов с учетом категорий (дети, молодежь, взрослые и т.д.) и особенностей туристов (национальность, возраст, пол, численность, активность), задействовав материально-техническое оснащение отеля в полном объеме.

Для каждой категории туристов программа должна включать не менее 3 различных по формам и видам деятельности мероприятий. Мероприятие может быть рассчитано на участие в нем разных категорий туристов, но с объективным учетом их особенностей. Продолжительность мероприятия может варьировать от 30 минут до 2 часов;

Тестовые задания для проведения промежуточной аттестации

1. Какой из нижеперечисленных нормативных документов устанавливает порядок взаимодействия между гостиничным предприятием и турагентом:

- а) Международная гостиничная Конвенция
- б) Правила предоставления гостиничных услуг в РФ
- в) Международные гостиничные правила

2. Какой из нижеперечисленных нормативных документов устанавливает порядок взаимодействия между гостиничным предприятием и частным лицом:

- а) Гостиничный кодекс
- б) Международные гостиничные правила
- в) Закон «О регулировании деятельности гостиничного предприятия»

3. В Российской Федерации приняты и действуют следующие нормативные документы в сфере средств размещения:

- а) Правила предоставления гостиничных услуг
- б) Закон о защите прав потребителя
- в) Закон об основах туристской деятельности
- г) Закон «О регулировании деятельности гостиничных предприятий»
- д) Все ответы верны
- е) Все ответы верны, кроме Г

4. В Российской Федерации система классификаций гостиниц носит:

- а) Обязательный характер.
- б) Добровольный характер.
- в) Обязательный, только для отдельного региона, для остальных добровольный.

5. Какие категории гостиниц предусмотрены Системой классификации:

- а) 1-5 звезд, пансионат, санаторий
- б) 1-5 звезд, мотель, бизнес-отель



- в) 1-5 звезд
- г) **1-5 звезд, без звезд**
- д) Все ответы верны
- е) Все ответы верны, кроме В

6. По каким показателям оценивают гостиничное предприятие эксперты:

- а) Только номерной фонд
- б) Только гостиницу, прилегающую территорию и спектр услуг
- в) Количество предоставляемых услуг
- д) **Гостиницу, прилегающую территорию, оснащенность, спектр услуг, номерной фонд и персонал гостиницы**

7. Какой орган исполнительной власти является учредителем и координатором Системы классификации:

- а) Росстандарт РФ
- б) Российская гостиничная ассоциация
- в) Роспотребнадзор РФ
- г) **Министерство культуры РФ**
- д) Международная гостиничная ассоциация

8. На какой срок выдается сертификат соответствия категории звездности:

- а) **Выдается на 3 года**
- б) Выдается на 1 год
- в) Выдается бессрочно
- г) Выдается на 5 лет
- д) В зависимости от присвоенной категории

9. Под коллективным средством размещения понимается любой объект, который регулярно или иногда предоставляет туристам размещение для ночевки в комнате или в каком либо ином помещении, однако число номеров, которое в нем имеется, превышает определенный минимум, в России:

- а) **5.**
- б) 7.
- в) 10.
- г) 3.
- д) 15.
- е) 20

10. Рассчитать среднюю цену номера, если в отеле 300 номеров. Эталонная цена за номер 150\$, в среднем каждый день снимается 200 номеров.

- а) 125\$
- б) 85\$
- в) 200\$
- г) **100\$**
- д) 165\$

11. Реклама гостиничного продукта наиболее эффективна:

- а) **путем участия в туристских выставках и ярмарках, радио и телевизионная реклама;**
- б) в виде проспектов;



в) в виде рекламных листов, распространяемых по почте.

12. Самым внушительным фактором, влияющим на развитие отрасли гостиничного хозяйства является:

- а) терроризм;
- б) экономический кризис в стране;**
- в) уровень преступности.

13. Тариф, в который входят оплата проживания и завтрак называется:

- а) континентальный план;
- б) полупансион;
- в) европейский план.**

14. Физическое или юридическое лицо, действующее в соответствии с приобретенной франшизой:

- а) франчайзер;
- б) франчайзи;**
- в) франчайзинг.

15. Стадия зрелости гостиничного продукта характеризуется:

- а) медленным сбытом продукта и полным отсутствием прибыли;
- б) замедлением роста сбыта и его стабилизацией;**
- в) увеличением объема сбыта и, следовательно, прибыли.

16. В Российской Федерации сертификация услуг гостиниц носит:

- а) обязательный характер;
- б) добровольный характер;**
- в) рекомендательный характер.

17. Апарта-отель имеет:

- а) от 100 до 400 номеров и ориентирован на бизнесменов или туристов, останавливающихся на длительный срок;
- б) ориентирован на широкий круг потребителей и может иметь различное количество номеров;**
- в) от 100 до 500 номеров и располагается вдали от города вблизи водоемов и других живописных местах.

18. Ротель – это:

- а) небольшое строение из мягких материалов, используемое для размещения туристов;
- б) стационарный корабль, изъятый из эксплуатации как транспортное средство и используемый в качестве отеля;
- в) передвижная гостиница, представляющая собой вагон с одно- или двухместными номерами, в которых расположены спальные кресла.**

19. Номера экономического класса предназначены для размещения:

- а) лиц, пребывающих в деловых поездках;
- б) широкого контингента клиентов;**
- в) семей, пребывающих на долгий срок.

20. Самая дорогая категория номеров:



- а) номера апартаменты;
- б) люкс-апартаменты;
- в) номера бизнес-класса.
- г) номера сюит

21. Номер в средстве размещения площадью не менее 75 кв. м, состоящий из 2-х и более жилых комнат с нестандартной широкой двуспальной кроватью и дополнительным гостевым туалетом называется:

- а) студия;
- б) люкс;
- в) сюит.

22. Номер третьей категории – это номер в средстве размещения, состоящий из:

- а) одной жилой комнаты с количеством кроватей по числу проживающих с неполным санузлом в блоке из 2-х номеров;
- б) двумя-тремя кроватями, с полным санузлом;
- в) одной жилой комнаты с количеством кроватей по числу проживающих, с умывальником.

23. Новая Государственная система классификации гостиниц предусматривает оценку:

- а) ряда номеров гостиницы, а не всего номерного фонда;
- б) 100% номеров, присваивая категорию всему средству размещения по наихудшему номеру;
- в) в зависимости от ассортимента и качества предоставляемых услуг.

24. Техническое обеспечение – это:

- а) совокупность методов и средств, регламентирующих взаимодействие работников с техническими средствами и между собой в процессе разработки и эксплуатации информационной системы
- б) комплекс технических средств, предназначенных для работы информационной системы, а также соответствующая документация на эти средства и технологические процессы
- в) совокупность единой классификации и кодирования информации, унифицированных систем документации, схем информационных потоков

25. Электронный офис - это

- а) документы и массивы документов в информационных системах
- б) система автоматизации работы учреждения, основанная на использовании компьютерной техники
- в) совокупность хранимых в памяти компьютера данных

26. Какое специализированное программное обеспечение используется в офисе турфирмы

- а) ПК Гермес
- б) ПК Само-тур
- в) ПК Мастер-тур

27. Информация это

- а) сведения, полученные путём измерения, наблюдения, логических или арифметических операций, представленные в форме, пригодной для



- хранения, передачи и обработки**
- б) новые сведения, принятые, понятые и оцененные конечным потребителем, как полезные
- в) данные

28. Каким параметром не определяется качество информации?

- а) адекватность
- б) своевременность
- в) достоверность
- г) **язык**

29.К автоматизированным системам управления гостиничным предприятиям относятся (указать названия систем):

31. Маркетинг можно определить как:

- а) управление сбытом;
- б) рыночный потенциал фирмы;
- в) деятельность, направленная на продвижение товара;**
- г) деятельность, направленная на получение прибыли посредством удовлетворения потребностей.

32. Потребность в маркетинге определяется как:

- а) потребность в товаре, которая может быть оплачена потребителем;**
- б) желание потребителя иметь определённый товар;
- в) нужда, принявшая конкретную форму в соответствии с культурным уровнем и личностью потребителя;
- г) чувство нехватки чего-либо, требующее удовлетворения;

33. Потребность, подкреплённая покупательной способностью в маркетинге называется:

- а) нужда;
- б) желание;
- в) потребность;
- г) спрос;**

34. Сущность концепции маркетинга заключается в:

- а) полномасштабной рекламной кампании;
- б) ориентации на сбыт;
- в) ориентация на требования рынка и нужды потребителей;**
- г) стимулирования сбыта;

35. Какая концепция исходит из того, что потребители благосклонны к товару с наилучшими потребительскими свойствами, и поэтому производитель должен его непрерывно совершенствовать:

- а) интенсификации коммерческих усилий;

- б) производственная;
- в) продуктовая;**
- г) чистого маркетинга;
- д) социально-этического маркетинга;

36. Спрос – это:

- а) совокупность жизненных благ, необходимых потребителям;**
- б) объем товаров предлагаемых на рынке;
- в) активизированная платежеспособная потребность;
- г) товарооборот компании.

37. Составными частями комплекса маркетинга являются:

- а) поставщики, посредники, конкуренты, контактные аудитории;
- б) сбыт, методы стимулирования, реклама;
- в) товар, цена, сбыт товаров, продвижение товаров;**
- г) анализ рыночных возможностей, сегментирование рынка и позиционирование товара, реализация маркетинговых мероприятий;

38. Дополнительные составляющие маркетинга, применяемые в маркетинге услуг:

- а) планирование, организация, контроль;
- б) издержки, качество, конкуренция;
- в) люди, материальная среда, процесс;**
- г) клиенты, конкуренты, партнеры;

39. Если клиент гостиницы предъявляет устную жалобу, администратор:

- а) извиняется в любом случае, даже если жалоба не обоснована;**
- б) извиняется только в случае обоснованной претензии;
- в) не извиняется, но всеми доступными средствами пытается уладить конфликт.

40. Где целесообразнее разместить туристскую группу в многоэтажной гостинице:

- а) дальше от административного блока;
- б) на нижних этажах;**
- в) ближе к служебным помещениям.

41. Обнаружив в номере клиента на видном месте выключенный кипятильник, вы:

- а) не изымите кипятильник, но предложите чай, приготовленный вами;
- б) не будете обращать внимания;
- в) не изымите его и проведете с клиентом беседу о правилах пожарной безопасности.**

42. Убирая номер после выезда проживающего, горничная обнаружила забытые им вещи. В каком количестве экземпляров составляется акт о забытых вещах:

- а) в двух;**
- б) в одном;
- в) в трех.

43. Кто присутствует при составлении акта о пропавших из номера вещах:

- а) потерпевший, два представителя администрации;
- б) потерпевший, представитель администрации, сотрудник полиции;**
- в) потерпевший, два свидетеля из числа проживающих, работник гостиницы.



44. Как должен поступить дежурный администратор, если он заметил на одном из этажей гостиницы подозрительно незнакомого человека:

- а) постараться не привлекать внимание посетителя и проследить за ним;
- б) обязательно спросить его, кого и из какого номера он хочет видеть;**
- в) спросить, к кому и в какой номер он пришел, и проводить его до указанного номера.

45. Если в номере находится больной, должны ли сотрудники гостиницы по его просьбе приобрести в аптеке лекарства за счет средств клиента:

- а) нет, это не предусмотрено правилами;**
- б) да, это их обязанность;
- в) да, если есть возможность оставить рабочее место.

46. Если из номера гостиницы у клиентки неизвестные лица похитили золотые серьги, в каком размере возмещается клиенту стоимость похищенных из номера ювелирных украшений:

- а) стоимость не возмещается;**
- б) возмещается фиксированная страховая сумма, размер которой составляет администрация;
- в) в сумме, равной заявленной клиентом, но не выше рыночной на момент утраты.

47. Всегда ли следует спрашивать гостя о времени предполагаемого отъезда при утренней сдаче ключей в последний оплаченный им день:

- а) всегда;
- б) не следует спрашивать, так как это создает у клиента психологический дискомфорт;**
- в) только в период большой загрузки.

48. Во время уборки номера горничная обязана проверить телевизор, холодильник, радио, освещение:

- а) только при подготовке номера к новому заселению;
- б) один раз в три дня;
- в) ежедневно.**

49. После того, как ввели нового гостя в его номер в дневное время, необходимо в первую очередь:

- а) показать ванную комнату;
- б) придвинуть гостю стул;
- в) открыть все шторы.**

50. Что необходимо сделать в первую очередь после того, как вы открыли для нового клиента его номер в вечернее время:

- а) включить все осветительные приборы;
- б) включить только верхнее освещение;**
- в) включить только прикроватные осветители или настольную лампу.

51. Как следует поступить горничной, если она обнаружила, что в двухместном номере один клиент спит на двух кроватях:

- а) требовать объяснения у клиента;
- б) сообщить об этом дежурному администратору;**
- в) настаивать на оплате использованного постельного белья.



52. Как должна поступить горничная, если при уборке номера она обнаружила в шкафу оружие:

- а) сообщить об этом директору гостиницы;
- б) сообщить об этом дежурному администратору;**
- в) немедленно сообщить в милицию.

53. Что необходимо сделать служащим в первую очередь, если на одном из этажей многоэтажной гостиницы возникло задымление:

- а) сообщить дежурному администратору или вышестоящему начальству, где бы оно не находилось;
- б) вызвать пожарную команду;**
- в) использовать огнетушители.**

54. Как должен поступить администратор гостиницы, если клиент просит отселить его от курящего или храпящего соседа:

- а) безусловно, выполнить его просьбу;
- б) постараться удовлетворить его просьбу, если есть такая возможность;**
- в) под любым предлогом отказать.

55. Можно ли бесплатно сменить белье или полотенца ранее установленного срока:

- а) можно при его сильном загрязнении;**
- б) можно, но только при инфекционном заболевании гостя;
- в) нельзя.

56. Главная функция портье:

- а) информационное обслуживание;**
- б) выполнение личных поручений клиентов;
- в) контроль за работой смены горничных.

57. Может ли гость привести с собой в гостиницу домашнее животное:

- а) не может, так как это запрещено международными гостиничными правилами;
- б) может, если это разрешено правилами внутреннего распорядка;**
- в) может в любом случае.

58. Отвечает ли гостиница за утрату денег, иных валютных ценностей, ценных бумаг и других драгоценных вещей:

- а) отвечает, но только при заключении письменного договора с клиентом;
- б) отвечает в любом случае;
- в) не отвечает ни при каких обстоятельствах.**

59. При разговоре по телефону необходимо соблюдать правила этикета:

- а) снимать трубку сразу же после первого звонка;
- б) не имеет значения через сколько гудков снята трубка, главное доброжелательность в голосе;
- в) отвечать не позже чем через три телефонных звонка.**

60. Какие из перечисленных ниже типов предприятий питания делятся на классы:

- а) все
- б) рестораны и кафе



в) рестораны, кафе и бары

61. Какие классы регламентированы в ГОСТ :

- а) первый, второй и третий
- б) люкс и высший
- в) люкс, высший и первый**

62. Из перечисленных ниже видов банкета выберите те, которые используются в практике ресторанного бизнес

- а) банкет- фуршет, банкет- коктейль, банкет- завтрак, банкет-чай**
- б) банкет- фуршет, банкет- коктейль, банкет-чай, банкет-кофе
- в) банкет- фуршет, банкет- коктейль, банкет-чай, банкет-аперетив

63. Программа Chine Friendly ориентирована на:

- а) привлечение туристов из Юго-Восточной Азии
- б) привлечение туристов из Китая**
- в) ориентирована строго на группы китайских туристов
- г) адаптирована под многие национальности и носит полинациональный хаактер

64. Программа Chine Friendly реализуется:

- а) только в гостиницах и иных средствах размещения
- б) в гостиницах и на объектах транспортной инфраструктур
- в) в гостиницах и на предприятиях общественного питания
- г) на различных инфраструктурных объектах индустрии гостеприимства**

65. Программа Halal Friendly не предъявляет определенных требований:

- а) к питанию туристов
- б) к оснащению помещений гостиничного предприятия
- г) к внешнему виду персонала
- д) к оснащению номера
- е) к технологии предоставления транспортных услуг в гостинице**

66. Классификация гостиниц в соответствии с требованиями программы Halal Friendly осуществляется по системе:

- а) звезд
- б) лун**
- в) ключей
- г) корон
- д) полумесяцев

67. Туристская анимация – это услуга, при оказании которой турист становится:

- а) руководителем
- б) заказчиком
- в) наблюдателем
- г) участником**
- д) зрителем
- е) помощником

68. Конечной целью туристской анимации является:



- а)удовлетворенность туриста отдыхом
- б)разочарование
- в)активная деятельность
- г)усталость
- д) апатия/равнодушие
- е)привлекательность туристского продукта

69. Гостиничная анимация – это:

- а)вид досуговой деятельности, направленный на восстановление духовных и физических сил человека
- б)туристская услуга, при оказании которой турист восстанавливает свои силы программы, предназначенные для поддержки основных туристских услуг
- в)досуговая деятельность, предлагаемая туристским комплексом
- организация досуга в местах размещения туристов
- г)экскурсионные программы

70. Вид анимационной деятельности, который охватывает многие сферы интеллектуальных интересов:

- а)спортивный
- б)творческий
- в)коммуникационный
- г)познавательный
- д)приключенческий
- е)созерцательный

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

Практическое занятие – это оценочное средство (далее ОС), которое ставит перед собой цель углубленного обсуждения сложной темы учебной программы, а так же выступает способом проверки знаний полученных студентами при самостоятельном изучении темы и путем развития у него ораторских способностей в ходе обсуждения вопросов практического занятия. В процессе подготовки к практическому занятию студент черпает и обобщает знания из материала учебников, монографий, нормативных актов, научных статей и т.д., рекомендуемых кафедрой для подготовки к практическому занятию.

В процессе организации и проведения данной формы занятия формируются знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующий следующие этапы компетенции:

На очной форме обучения

В 2 семестре:

- способностью к разработке туристского продукта(ОПК-2)
- способностью организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов (ОПК-3)
- готовностью к реализации проектов в туристской индустрии (ПК-3)
- готовностью к применению инновационных технологий в туристской деятельности и новых форм обслуживания потребителей и (или) туристов (ПК-9)

На заочной форме обучения
В 5 семестре:

способностью к разработке туристского продукта (ОПК-2)
 способностью организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов (ОПК-3)
 готовностью к реализации проектов в туристской индустрии (ПК-3)
 готовностью к применению инновационных технологий в туристской деятельности и новых форм обслуживания потребителей и (или) туристов (ПК-9)

Цель и задачи занятий семинарского типа:

Формирование необходимых компетенций через освоение практических умений и навыков

Виды практических занятий

Смешанная форма семинарского занятия, устный опрос, работа в малых группах, решения кейса, деловая игра.

Тематика практических занятий

Вид практического занятия: смешанная форма семинарского занятия

Тема и содержание занятия: **«Конкурентоспособность российского туристского и гостиничного продукта»**

Краткое содержание (цель) занятия
 формирование практических навыков:
 - разработки туристского продукта;

Предварительная подготовка студентов:

Студентам необходимо проанализировать источники статистической информации: сайты официальных организаций: Ростуризм, Министерство культуры (департамент туризма и регионального развития), сайты субъектов РФ и др. и подготовить краткое эссе о следующих вопросах:

- анализ численности российских туристов, размещенных в КСР в целом по РФ и в частности по различным регионам за 5 лет (сделать диаграмму по любому региону);
- анализ численности иностранных туристов размещенных в КСР в целом по РФ и в частности по различным регионам за 5 лет (сделать диаграмму по любому региону);
- составить рейтинг 10 лидирующих регионов по приему иностранных и российских туристов (в виде диаграммы).
- проанализировать отзывы в ОТА потребителей российского и туристского продукта

Практическое занятие 2

Вид практического занятия: смешанная форма

Тема и содержание занятия: **«Нормативные основы обеспечения качества туристских и гостиничных услуг»**

Краткое содержание (цель) занятия



формирование практических навыков:
- разработки туристского продукта
Предварительная подготовка студентов:

Подготовить аналитическую информацию по нормативно-правовой базе гостиничной деятельности
Важно! Оформление в документе Word, объем 5-8 стр. Для улучшения качества работы приветствуются практические примеры.

Часть 1 задания: Составить таблицу* (указать требования), предъявляемые к различным категориям гостиниц по форме см. Пример 1;

Пример 1.

№	Название требования (критерия) для гостиницы 1* или (без звезд)	Нормативное требование
1	уборка номера горничной, включая заправку постелей	Ежедневная
2	смена постельного белья	1 раз в 5 дней
3		
...		

*На основании Приказа Минкультуры России от 11.07. 2014 № 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями»

Таблица для распределения заданий (заполняется в группе) – указать фамилии

	Тип средства размещения	ФИО студентов (2 человека)
1	Курортная гостиница \ отель 3*	
2	Гостиница категории 2* с количеством номеров до 50	
3	Гостиница категории 2* с количеством номеров более 50	
4	Домов отдыха, пансионатов 2*	
5	Гостиница категории 3* с количеством номеров до 50	
6	Гостиница категории 3* с количеством номеров более 50	
7	Апартотелей 4*	
8	Гостиница категории 4* с количеством номеров до 50	
9	Гостиница категории 4* с количеством номеров более 50	
10	Гостиница категории 5* находящаяся в зданиях, являющихся объектами культурного наследия	
11	Гостиница категории 5* с количеством номеров до 50	
12	Гостиница категории 5* с количеством номеров более 50	
13.	Гостиница категории 4* находящаяся в зданиях, являющихся объектами культурного наследия	
14.	Апартотелей 5*	
15.	Гостиница 1* и «без звезд», хостелы	

Часть 2 задания Составить таблицу: указать название требования и разъяснение требования из нормативных документов по форме см. Пример 2

Пример 2

№	Название требования (критерия)	Нормативное требование
1	"расчетный час"	время, установленное исполнителем для заезда и выезда потребителя.
2	заезд в гостиницу и выезд из гостиницы потребителя осуществляются	с учетом расчетного часа, который устанавливается в 12 часов текущих суток по местному времени. Исполнитель с учетом местных особенностей и специфики деятельности вправе изменить установленный расчетный час.
3	Контроль за соблюдением настоящих Правил осуществляется	Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
...		

Практическое занятие 3

Вид практического занятия: работа в малых группах, решения кейса

Тема и содержание занятия: **«Основные экологические принципы работы современного отеля»**

Краткое содержание (цель) занятия

формирование практических навыков:

- разработки туристского продукта;
- организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов

Предварительная подготовка студентов:

Студентам задается ситуация, связанная современными тенденциями разработки требований соответствия Экологическим стандартам, с которыми необходимо предварительно ознакомиться:

- «Листок жизни», «Зеленый ключ», Green Hotel, LEED (для зданий) «Голубой флаг» (для пляжей), «ГОСТ Р 55698-2013 Туристские услуги. Услуги пляжей» и др.

Требование к выполнению:

Отчет должен содержать:

1. Описание характеристики гостиницы (местонахождение, вместимость, тип гостиницы и пр.)
2. Перечень нормативных требований

Требования к стандарту «Листок жизни»



Экологический союз

Система добровольной экологической
сертификации «Листок жизни»



Проект Стандарта СТО-56171713-007-2015
«Услуги средств размещения.
Требования экологической безопасности и методы оценки»

Аннотация

Стандарт СТО-56171713-007-2015 «Услуги средств размещения. Требования экологической безопасности и методы оценки» разработан для оценки соответствия услуг средств размещения критериям экологической безопасности в Системе добровольной экологической сертификации продукции, работ и услуг по их жизненному циклу «Листок жизни».

Настоящий Стандарт разработан в соответствии с принципами оценки жизненного цикла продукции (услуги), определение которого изложено в Стандарте Российской Федерации ГОСТ Р ИСО 14024 «Этикетки и декларации экологические. Экологическая маркировка типа I. Принципы и процедуры». А также Стандарт опирается на требования российских нормативных актов и международных стандартов.

В область применения Стандарта входят гостиницы, апартаменты, сюит-отели, мотели, хостелы, курортные отели, кемпинги, базы отдыха, туристические базы и центры отдыха, в соответствии с ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.

- **Требования к энергосбережению.** Требования Стандарта направлены на использование энергосберегающего оборудования и минимизацию потребления энергии системами вентиляции, отоплению и освещения.
- **Требования к потреблению воды.** Требования Стандарта направлены на поощрение использования водосберегающего оборудования и предупреждение его неисправностей.
- **Требования к использованию средств для посуды, чистки, уборки и прачечной**
Данная группа требований направлена на грамотное и безопасное применение средств для чистки, уборки и прачечной, учету их использования и точному дозированию. Средства должны быть безопасными для человека и окружающей среды.
- **Требования к ресторанам.** Стандарт требует включение в меню ресторана вегетарианских блюд и поощряет использование продуктов местного происхождения, что преследует как экологические, так и экономические цели – снижение потребности в транспортировке продуктов на большие расстояния, уменьшение количества консервантов в продуктах, развитие местного рынка. Также Стандарт поощряет наличие экологической маркировки у ресторана.
- **Требования к зеленым закупкам и рациональному потреблению.** Среди групп товаров, которые гостиницы должны закупать с учетом экологических преимуществ – средства для чистки и уборки, расходные материалы для офисов, товары для ремонта и отделки, а также некоторые другие, доступные на российском рынке. Большая группа требований направлена на рациональное потребление закупаемых товаров, в том числе, сокращение потребления одноразовых гостевых принадлежностей и расходных материалов.

В результате обсуждения необходимо сформулировать основные составляющие технического задания к гостинице, планирующей получить добровольный сертификат соответствия эко-стандартам.

Практическое занятие 4

Вид практического занятия: работа в малых группах, решения кейса

Тема и содержание занятия: «Современные требования к стандартам Халяль- френдли, «Чайна -френдли»

Краткое содержание (цель) занятия

формирование практических навыков:

- организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов
- реализации проектов в туристской индустрии
- навыками использования инновационных технологий и современных форм обслуживания в процессе формирования гостиничного и туристского продукта

Предварительная подготовка студентов:

Студентам задается ситуация, связанная современными тенденциями разработки требований соответствия гостиницы стандартам, с которыми необходимо предварительно ознакомиться:

- стандарты эко-отеля, «Халяль- френдли», «Чайна –френдли»



Требование к выполнению:

Отчет должен содержать:

1. Описание характеристики гостиницы (местонахождение, вместимость, тип гостиницы и пр.)
2. Перечень нормативных требований к оснащению, оборудованию и стандартам поведения персонала

Практическое занятие 5

Вид практического занятия: работа в малых группах

Тема и содержание занятия: « **Проектирование услуг питания гостиничного предприятия**»

Краткое содержание (цель) занятия

формирование практических навыков:

- разработки туристского продукта
- организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов
- навыками использования инновационных технологий и современных форм обслуживания в процессе формирования гостиничного и туристского продукта

На основании представленных студентам программам обслуживания необходимо спроектировать услугу питания на маршруте, путем подбора предприятия общественного питания, форм и методов обслуживания туристов на предприятии питания.

Практическое занятие 6

Вид практического занятия: работа в малых группах

Тема и содержание занятия: «**Проектирование программы продвижения услуг гостиницы**»

Краткое содержание (цель) занятия

формирование практических навыков:

- продвижения и реализации турпродукта с использованием современных информационных и коммуникативных технологий

Работа в демонстрационной версии «Мастер-тур» по формированию квот мест на гостиничные услуги

Существует два варианта работы с ценами: цены за номер (квоты за номер) и цены за человека (квоты за номер). В ПК «Мастер-Тур» все цены по умолчанию заносятся на одного человека.

Если вам необходимо ввести цены за номер, то в таблице ввода цен вы должны указывать, что цена групповая — в справочнике цен на услугу должна быть включена опция Групповая. С точки зрения справочников по проживанию это влечет за собой необходимость четко представлять, что вносится в «Типы номеров» и «Типы размещения». В справочник «Типы номеров» вы вносите строку, например, название Dbl, 2 основных и 2 доп. места, тогда общее количество мест будет равно 4:

Справочники - Типы номеров

Код	Название	Английское наз	Число основны	Доп. места	Порядок пр
SGL	Single	Single	1	1	100
DBL	Double	Double	2	2	200
TRPL	Triple	Triple	3	3	300

Строк: 3

Цены за номер (квоты за номер)

При работе с ценами за номер в справочнике Типы размещения колонка Основное проживание для каждого размещения должна быть всегда выбрана. В колонках Взр. на осн. месте, Взр. на доп. месте, Дет. на осн. месте и Дет. на доп. месте должны быть заполнены соответствующие значения. К примеру, размещение 2Ad+1Ch(3-6) заведено как основное: 2 взр. на осн. месте и 1 ребенок на доп. месте в возрасте от 3 до 6 лет. Данное размещение возможно расселить в выбранный ранее тип номера Dbl.

Справочники - Типы размещения

Название: ☐ Искать в начале слова

Количество мест

Взрослых	Основных	Детских	Дополнительных

Код	Название	Английское на	Основн	Возраст с	Возраст по	Возрас	Возрас	Взр. на	Взр. на	Дет. на	Дет. на	Млад. н	Млад. н	Осн. мес	Доп. ме	Поря	За номе
1Ad+1Ch(3-6)	1Ad+1Ch(3-6)	1Ad+1Ch(3-6)	☒	3	6			1	0	1	0	0	0	2	0		☐
2Ad	2Ad	2Ad	☒					2	0	0	0	0	0	2	0		☐
2Ad+1Ch(0-2)	2Ad+1Ch(0-2)	2Ad+1Ch(0-2)	☒	0	2			2	0	0	1	0	0	2	1		☐
2Ad+1Ch(3-6)	2Ad+1Ch(3-6)	2Ad+1Ch(3-6)	☒	3	6			2	0	0	1	0	0	2	1		☐

Строк: 4

Цены за человека (квоты за номер)

При работе с ценами за человека в справочнике Типы размещения колонка Основное проживание должна быть выбрана в зависимости от того, является ли размещение основным или дополнительным. Колонки Взр. на осн. месте, Взр. на доп. месте, Дет. на осн. месте и Дет. на доп. месте должны оставаться пустыми. К примеру, размещение Ad заведено как основное, а размещение Ch(3-6) заведено как дополнительное для ребенка в возрасте от 3 до 6 лет. Если в проживании участвуют оба размещения, то каждое размещение заводится отдельной услугой. Количество мест учитывается из типа номера.

Обратите внимание, что если будут заполнены колонки с указанием мест, то это может привести к некорректной работе программы.

Справочники - Типы размещения

Выход | Печать | Сохранить | Обновить | Добавить | Копировать | Удалить | Настройки

Название: Количество мест: Взрослых: Основных:
 Детских: Дополнительных:
☐ Искать в начале слова

Код	Название	Английское на	Основн	Возраст с	Возраст по	Возрас	Возрас	Взр. на	Взр. на	Дет. на	Дет. на	Млад. н	Млад. н	Осн. мес	Доп. ме	Поря	За номе
Ad	Ad	Ad	☒														☐
Ad_ex	Ad_ex	Ad_ex	☐														☐
Ch(3-6)	Ch(3-6)	Ch(3-6)	☐	3	6												☐

Строк: 3

Для расчета конкретного пакета (прайс-листа по туру) с конкретным размещением в прайс-листе будет добавлено

количество услуг, равное сумме значений, указанных в справочнике «Типы размещения» в полях

Реальное число основных мест и Число дополнительных мест.

По умолчанию туры в экране Подбор туров с наличием мест фильтруются по количеству основных/дополнительных мест.

Но альтернативно можно осуществлять фильтрацию по числу взрослых/детских мест (настройка данной фильтрации).

Типы питания

Справочник Типы питания предназначен для введения данных по типам питания в отелях/круизах. В справочнике заполняются следующие поля:

Код: сокращенное название типа питания;

Название: полное название типа питания;

Английское название: английское название типа питания;

Глобальный код: указанный в этом поле код будет отображаться на странице поиска системы онлайн — бронирования для отбора туров по типу питания. В отбор попадут все туры с типом питания, для которых назначен один и тот же глобальный код. Например, в поле Код мы внесли ACA, ALL, AIE, AIF, AIP, но по сути все эти типы относятся к типу ALL (ALL INCLUSIVE), поэтому в поле глобальный код мы указываем;

Справочники - Типы питания					
Выход	Печать	Сохранить	Отменить	Добавить	Копировать
				Удалить	Настройки
Код	Название	Английское название	Глобальный код	Порядок при печ	
ACA	ALA CARTE ALL INCLUSIV	en_ALA CARTE ALL IN	ALL		
ALL	ALL INCLUSIVE	en_ALL INCLUSIVE	ALL		
AIE	ALL INCLUSIVE EXTEND	en_ALL INCLUSIVE EX	ALL		
AIF	ALL INCLUSIVE FINE	en_ALL INCLUSIVE FI	ALL		
AIP	ALL INCLUSIVE PLUS	en_ALL INCLUSIVE PL	ALL		
BBL	BB+LUNCH	en_BB+LUNCH	BB		
BB	BED AND BREAKFAST	en_BED AND BREAKF	BB		
BO	BED ONLY	en_BED ONLY			
CPA	CLUB PHARAO ALL INCL	en_CLUB PHARAO AL	ALL		
DAI	DELUXE ALL INCLUSIVE	en_DELUXE ALL INCL	ALL		
ELA	ELA ALL INCLUSIVE	en_ELA ALL INCLUSIV	ALL		
EAI	ELEGANCE ALL INCLUSI	en_ELEGANCE ALL IN	ALL		
ELT	ELITE ALL INCLUSIVE	en_ELITE ALL INCLUSI	ALL		
EVI	EXCELLENT ALL INCLUS	en_EXCELLENT ALL I	ALL		

Таким образом, услуги конкретной гостиницы будут занесены в ПК «Мастер-тур» и будут отображаться в «Поиске тура»

Практическое занятие 7

Вид практического занятия: работа в малых группах

Тема и содержание занятия: **«Инновационная программа продвижения услуг гостиницы»**

Краткое содержание (цель) занятия

формирование практических навыков:

- продвижения и реализации турпродукта с использованием современных информационных и коммуникативных технологий

Подготовка предложений по «Инновационной программе продвижения услуг гостиницы»:

- разработка мероприятий по продвижению гостинично-ресторанных услуг: мобильных приложений, digital маркетинга, сенсорного маркетинга, программ лояльности и др.

Практическое занятие 8

Вид практического занятия: деловая игра

Тема и содержание занятия: **«Подготовка и проведение ивент-мероприятий»**

Краткое содержание (цель) занятия

формирование практических навыков:

- разработки туристского продукта

-

- продвижения и реализации турпродукта с использованием современных информационных и коммуникативных технологий
- организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов

На деловой игры студенты должны организовать проведение ивент-мероприятия по разработанному сценарию:

- тимбилдинга;
- инсентив-программ;
- деловых мероприятий: проведение конференций, семинаров, участие в выставочных мероприятиях.

Практическое занятие 9

Вид практического занятия: проводится в форме деловой игры и подготовка группового проекта

Тема и содержание занятия: «Проведение конкурса проектов»

Краткое содержание (цель) занятия
формирование практических навыков:

- продвижения и реализации турпродукта с использованием современных информационных и коммуникативных технологий

На деловой игре студенты должны представить перечень разработанных мероприятий, сценариев и организовать проведение:

1. ивент-мероприятия по разработанному сценарию:

- тимбилдинга,
- инсентив-программ
- деловых мероприятий.

2. проведение анимационных программы загородных и курортных гостиниц, включающие:

- организацию массовых праздников, шоу-программ;
- спортивно-оздоровительная анимации;
- проведении праздников на основе русско-народных традиций;
- квестов;
- детских праздников.

Для окончательного принятия решения о финансировании проекта инвесторами приглашаются «эксперты», которые должны оценить предложения на соответствие нормативным, экологическим и др. требованиям (эксперты выбираются путем голосования).

В результате голосования проводится выбор победителя проекта гостиничного комплекса. К итоговой оценке по проекту применяется КРІ - коэффициент персональной эффективности, который в проекте рассчитывается в % (в конце защиты) из расчета max 25 % за каждый критерий.

Таблица 2. КРІ - участия в проекте

	Критерии оценки \ студент	1	2	3	4
1	Умение аргументировано работать с возражениями «экспертов»				
2	Деловой стиль и корпоративная культура				

3	Коммуникабельность				
4	Умение работать в команде				
	Итого				

Умение аргументировано работать с возражениями «экспертов»

25% - при защите проекта нашел обоснованные аргументы: нормативные источники, авторитетное исследование, автора и пр. в отстаивании своих позиций

15% - при защите проекта нашел обоснованные аргументы: только нормативные источники в отстаивании своих позиций

10% - высказал только свою точку зрения

«Деловой стиль»

- 25% - никогда не опаздывает. Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям корпоративной культуры сферы гостеприимства.

- 20% - редко опаздывает, но компенсирует эффективной работой над проектом. Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям корпоративной культуры.

- 10 % - участвовал в работе над проектом эпизодически. Пренебрегает требованиями корпоративной культуры.

«Коммуникабельность»:

– 25 % – положительно настроен. Не позволяет себе проявления лишних эмоций. Создает доброжелательную атмосферу. Приглашает к сотрудничеству, проявляет интерес к мнению окружающих, конструктивно решает вопросы и достигает взаимопонимания.

– 20 % – положительно настроен, доброжелателен, стремится к конструктивному решению вопросов.

– 10%- проявляет агрессию или подавленность. Негативно и пессимистично настроен. Обстановка вокруг него накаленная или чересчур холодная. Не стремится к конструктивному решению вопросов, либо отступает, либо нападает.

Работа в команде

– 25% – готов поддержать и помочь коллегам, ставит интересы команды выше своих личных интересов. Помогает коллегам и поддерживает их.

– 20% – корректен и доброжелателен по отношению к членам команды. Поддерживает хорошие рабочие отношения с членами команды.

– 10 % – преследует свои личные интересы вне зависимости от того, как его личные интересы соотносятся с интересами команды. Проводит четкое разделение между своей и чужой работой. Не заинтересован в общем результате, обращает внимание только на свой участок работы. Отказывается помогать другим членам команды, часто ставя под угрозу общий результат.

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:

1. Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=529356>



2. Экономика гостиничного предприятия: Учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можаяева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=406086>
3. Технология и организация гостиничных услуг: Уч./Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473650>
4. Индустрия гостеприимства: практикум / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=545512>

8.2 Дополнительная литература:

1. Маркетинг гостиничного предприятия. Практикум/Л.В.Баумгартен - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2016 режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=502143>
2. Гостиничный менеджмент: Учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2015. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473497>

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Альянс отельеров России. Режим доступа: <http://www.hoteliers-u.pro/>
2. Федеральное агентство по туризму РФ. Режим доступа: <http://www.russiatourism.ru/>
3. Ежедневная электронная газета Российского Союза Туриндустрии <http://ratanews.ru/>
4. Официальный сайт Российского Союза Туриндустрии Режим доступа: <http://www.rostourunion.ru/>
5. Издание Hotelier.pro Режим доступа: <http://hotelier.pro/>
6. Независимый гостиничный альянс Режим доступа: <http://openhospitality.org/>
7. Портал Pro Hotel Режим доступа: <http://prohotel.ru/>
8. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации» Режим доступа: <http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=187292;fld=134;dst=1000000001,0;rnd=0.5504258363507688>
9. Приказ Министерства культуры №1215 о классификации Режим доступа: http://premier-deal.ru/assets/files/prikaz_minkult_11_07_2014.pdf
10. Российская гостиничная ассоциация Режим доступа: <http://rha.ru/>
11. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса. Режим доступа: <http://www.frontdesk.ru/>
12. Туристская информация по регионам мира. Официальный сайт издания Тонкости туризма. Режим доступа: http://tonkosti.ru/%D0%A2%D0%BE%D0%BD%D0%BA%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8_%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%BC%D0%B0
13. Федерация рестораторов и отельеров России. Режим доступа: <http://frio.ru/>
14. Интернет-версия справочно-правовой системы "Гарант" (информационно-правовой портал "Гарант.ру"): <http://www.garant.ru/>

8.4. Перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office
3. Профессиональная база данных: Открытые данные Ростуризма.
<http://opendata.russiatourism.ru/opendata>
4. Профессиональная база данных: Открытые данные Министерства культуры РФ. <http://opendata.mkrf.ru/>
5. Профессиональная база данных «ГОСТ эксперт – Единая база ГОСТов РФ»
<http://gostexpert.ru/>
6. Профессиональная база данных «Реестр инновационных продуктов, технологий и услуг, рекомендованных к использованию в Российской Федерации» <https://innoprod.startbase.ru/>
7. Профессиональная база данных «Реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной политики Российской Федерации» <http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/>

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 **«Проектирование гостиничных услуг в туризме»** выступают лекционные и практические занятия семинарского типа, а так же самостоятельная работа обучающихся. Лекционные занятия проводятся в форме лекций-дискуссий и проблемных лекций.

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 **«Проектирование гостиничных услуг в туризме»** используются **интерактивные формы практических занятий:**

работа в малых группах, решение кейса, деловая игра, смешанная форма.

- **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 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:

- подготовка презентаций;
- работа в электронной образовательной среде;
- работа с профессиональными интернет-ресурсами.

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

Перечень тем самостоятельной работы студентов по подготовке к лекционным и практическим занятиям соответствует тематическому плану рабочей программы.

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

Учебные занятия по дисциплине «Проектирование гостиничных услуг в туризме» проводятся в следующих оборудованных учебных кабинетах:

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
Занятия лекционного типа, групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	Учебная аудитория, специализированная учебная мебель. ТСО: видеопроекционное оборудование; ноутбук с возможностью подключения к сети Интернет Доска.
Занятия семинарского типа	Учебная аудитория, специализированная учебная мебель. ТСО: переносное видеопроекционное оборудование для презентаций. Доска.
Самостоятельная работа обучающихся	Помещение для самостоятельной работы, специализированная учебная мебель ТСО: Автоматизированные места студентов с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду. Помещение для самостоятельной работы в читальном зале библиотеки филиала, специализированная учебная мебель автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода информационно-

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <i>Лист 57 из 33</i>
	телекоммуникационную сеть «Интернет»	