



**УТВЕРЖДЕНО:**  
Советом филиала ФГБОУ ВО «РГУТиС» в г.  
Махачкале  
Протокол № 06 от «27» января 2023г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.В.01. Тенденции развития индустрии гостеприимства  
основной профессиональной образовательной программы среднего  
профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего  
звена**

**по специальности: 43.02.16 Туризм и гостеприимство**

**Квалификация: специалист по туризму гостеприимству  
год начала подготовки: 2023**

**Разработчики:**

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>преподаватель</i>	<i>Абачараева М.А.</i>

**Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ППСЗ:**

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Руководитель ОПОП 43.02.16. Туризм и гостеприимство</i>	<i>Темирбекова А.З.</i>



## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1      Общая характеристика рабочей программы дисциплины**
  
- 2      Структура и содержание учебной дисциплины**
  
- 3      Методические указания по проведению практических  
занятий/лабораторных работ/семинаров, занятий в форме практической  
подготовки (при наличии), и самостоятельной работе**
  
- 4      Фонд оценочных средств дисциплины**
  
- 5      Условия реализации программы дисциплины**
  
- 6      Информационное обеспечение реализации программы**



## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «Тенденции развития индустрии гостеприимства»

### 1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.В.01. Тенденции развития индустрии гостеприимства** является вариативной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.16. Туризм и гостеприимство.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1 - ОК 5, ОК 9.

### 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p>




		<p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>структуру плана для решения задач</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b></p> <p>определять задачи для поиска информации</p> <p>определять необходимые источники информации</p> <p>планировать процесс поиска;</p> <p>структурировать получаемую информацию</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03	Планировать	<b>Умения:</b>



	<p>и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования</p>
		<p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p>
<p>ОК 04</p>	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы</p>



		<p>деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 09	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения</p>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 7

	правила чтения текстов профессиональной направленности
--	---

### Личностные результаты

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
<b>ЛР</b>	<b>Определяются в соответствии с программой воспитания</b>
ЛР. 13.	Выполняющий профессиональные навыки в сфере гостиничного дела
ЛР 14.	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере <i>туризма и гостеприимства</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 15.	Выполняющий трудовые функции в сфере <i>оказания гостиничных услуг</i>
ЛР 16.	Способный анализировать производственные ситуации, быстро принимающий решение в нестандартных ситуациях
ЛР 17.	Проявляющий интерес и стремление к процессу обучения, непрерывному образованию, владеющий инновационными методами и технологиями
ЛР 18.	Проявляющий качества социально зрелой личности, обладающей четкой социальной позицией и умеющей эффективно применять навыки бесконфликтного общения в профессиональной деятельности
ЛР 19.	Демонстрирующий профессиональные навыки при предоставлении гостиничных услуг
ЛР 20.	Демонстрирующий нравственные принципы личности и способного выполнять функции гражданина, работника и семьянина.
ЛР 21.	Демонстрирующий осознание роли профессионала сферы гостеприимства, чувства ответственности перед выбранной специальностью, высокий уровень адаптации и социализации в современных условиях



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	50
<i>в т.ч. в форме практической подготовки (если предусмотрено)</i>	
в т.ч.:	
теоретическое обучение	32
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	16
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа <sup>1</sup>	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	

<sup>1</sup>Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.




## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Тенденции развития индустрии гостеприимства

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, лабораторные занятия, семинары, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Современное состояние и развитие индустрии гостеприимства</b>		<b>12/4/2</b>	
Тема 1.1. История развития индустрии гостеприимства в России и в мире	<b>Содержание учебного материала лекций</b>	4	ОК 1 - ОК 5, ОК 9
	Основные исторические этапы развития индустрии гостеприимства. Факторы развития индустрии гостеприимства. Современные тенденции и инновации.		
	<b>Практические занятия</b>	1	
	Исторические этапы развития индустрии гостеприимства.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	1	
Подготовка презентаций: «Гостиничные сети». Анализ литературы для участия в круглом столе			
Тема 1.2. Современное состояние и тенденции развития индустрии гостеприимства	<b>Содержание учебного материала лекций</b>	2	ОК 1 - ОК 5, ОК 9
	Современное состояние индустрии гостеприимства. Национальные и международные цепи. Международные гостиничные сети в РФ. Основные тенденции развития индустрии гостеприимства		
	<b>Практические занятия</b>	1	
	Круглый стол на тему «Современное состояние и тенденции развития индустрии гостеприимства»		
Тема 1.3. Гостиничные услуги	<b>Содержание учебного материала лекций</b>	4	ОК 1 - ОК 5, ОК 9
	Понятие и особенности гостиничных услуг. Основные и дополнительные услуги. Гостиничный продукт и его характеристики.		
	<b>Практические занятия</b>	2	



	Характеристика и отличительные особенности гостиничных услуг. Гостиничный продукт и его свойства. Отличительные особенности гостиничного продукта		
	<b>Самостоятельная работа</b>	1	
	Подготовка реферата и презентации на тему: «Современные модели гостиничного продукта»		
Тема 1.4. Правовые аспекты гостиничной деятельности в Российской Федерации	<b>Содержание учебного материала лекций</b>	2	ОК 1 - ОК 5, ОК 9.
	Нормативно-правовое обеспечение деятельности гостиничных предприятий в РФ. Стандартизация гостиничных услуг.		
	<b>Практические занятия</b>	1	
	Правила предоставления гостиничных услуг. Основные нормативно-правовые документы гостиничной отрасли в РФ		
<b>Раздел 2. Гостиничные предприятия</b>		<b>10/8</b>	
Тема 2.1 Классификация гостиниц	<b>Содержание учебного материала лекций</b>	4	ОК 1 - ОК 5, ОК 9
	Понятие средства размещения. Стандартная классификация средств размещения. Типология гостиниц.		
Тема 2.2 Классификация номеров	<b>Содержание учебного материала лекций</b>	2	ОК 1 - ОК 5, ОК 9
	Классификация номеров в РФ. Европейская классификация номеров.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Тестирование по классификации номеров		
Тема 2.3 Гостиничные службы	<b>Содержание учебного материала лекций</b>	2	ОК 1 - ОК 5, ОК 9
	Характеристика службы приема и размещения. Характеристика основных гостиничных служб		
	<b>Практические занятия</b>	4	
	Функции службы приема и размещения. Основные гостиничные службы. Характеристика гостиничных служб		
Тема 2. 4. Персонал гостиничных предприятий Тема 2. 4.	<b>Содержание учебного материала лекций</b>	2	ОК 1 - ОК 5, ОК 9
	Профессиональная этика персонала. Особенности контакта персонала отеля с клиентами		

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 11

Персонал гостиничных предприятий	<b>Практические занятия</b>	2	
	Профессиональное мастерство персонала гостиничных служб. Функциональные обязанности администратора.		
<b>Раздел 3. Дополнительные услуги, предоставляемые в гостиничных предприятиях</b>		<b>10/4</b>	
Тема 3.1. Организация и предоставление дополнительных услуг	<b>Содержание учебного материала лекций</b>	8	ОК 1 - ОК 5, ОК 9
	Характеристика дополнительных услуг. Услуги бронирования. Современные тенденции развития дополнительных услуг в гостеприимстве.		
	<b>Практическое занятие:</b> Функционал и тенденции развития дополнительных услуг в гостеприимстве.	2	
Тема 3.2. Организация питания в отеле	<b>Содержание учебного материала лекций</b>	2	ОК 1 - ОК 5, ОК 9
	Организация службы питания в гостинице. Типы предприятий питания в гостинице. Обслуживание в номерах (room-service). Кейтеринг как сектор сферы службы питания. Виды кейтеринга. Современные тенденции развития службы питания в гостинице.		
	<b>Практическое занятие:</b> Функционал службы питания в гостинице.	2	
<b>Консультации</b>			
<b>Промежуточная аттестация в форме диф.зачета</b>			
<b>Всего:</b>		<b>50 часов</b>	



### **3. Методические указания по проведению практических занятий/лабораторных работ/семинаров, занятий в форме практической подготовки (при наличии), и самостоятельной работе**

Практические занятия заключаются в выполнении студентами, под руководством преподавателя, комплекса учебных заданий направленных на усвоение научно-теоретических основ учебной дисциплины, приобретение практических навыков овладения методами практической работы с применением современных средств компьютерной графики, мультимедиа, коммуникационных технологий.

Практические занятия способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов. Наряду с формированием умений и навыков в процессе практических занятий обобщаются, систематизируются, углубляются и конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность использовать эти навыки на практике, развиваются интеллектуальные умения.

Практические занятия проводятся в форме практических работ.

#### **3.1. Тематика и содержание практических занятий**

Тема 1.1. История развития индустрии гостеприимства в России и в мире

Содержание: Исторические этапы развития индустрии гостеприимства.

Тема 1.2. Современное состояние и тенденции развития индустрии гостеприимства

Содержание: Круглый стол на тему «Современное состояние и тенденции развития индустрии гостеприимства»

Тема 1.3. Гостиничные услуги

Содержание: Характеристика и отличительные особенности гостиничных услуг. Гостиничный продукт и его свойства. Отличительные особенности гостиничного продукта

Тема 1.4. Правовые аспекты гостиничной деятельности в Российской Федерации

Содержание: Правила предоставления гостиничных услуг. Основные нормативно-правовые документы гостиничной отрасли в РФ

Тема 2.2 Классификация номеров

Содержание: Тестирование по классификации номеров

Тема 2.3 Гостиничные службы

Содержание: Функции службы приема и размещения. Основные гостиничные службы. Характеристика гостиничных служб

Тема 2.3 Гостиничные службы

Содержание: Профессиональное мастерство персонала гостиничных служб. Функциональные обязанности администратора.

Тема 3.1. Организация и предоставление дополнительных услуг

Содержание: Функционал и тенденции развития дополнительных услуг в гостеприимстве.



Тема 3.2. Организация питания в отеле

Содержание: Функционал службы питания в гостинице.

### 3.2. Тематика и содержание самостоятельной работы

Тема 1.1. История развития индустрии гостеприимства в России и в мире

Содержание: Подготовка презентаций: «Гостиничные сети». Анализ литературы для участия в круглом столе.

Тема 1.3. Гостиничные услуги

Содержание: Подготовка реферата и презентации на тему: «Современные модели гостиничного продукта»

## 4. Фонд оценочных средств дисциплины

### 4.1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Формы промежуточной аттестации по семестрам:

№ семестра	Форма контроля
3	Диф.зачет

В результате промежуточной аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также формирования компетенций:

Результаты обучения: умения, знания	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
<b>Уметь:</b> организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать	Демонстрация знаний истории становления и развития индустрии гостеприимства.  Использование простейших методик для обслуживания гостей.  Использование современных методик и приемов для оказания качественной услуги.  Демонстрация знаний основных требований к гостиничным предприятиям.  Демонстрирует знание	Текущий контроль в форме: - устного опроса на практических занятиях; - наблюдения и оценки практических занятий; - выполнение творческих работ в малых группах; - тестирование.  Промеж. аттестация - Диф.зачет



<p>процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания, организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке; организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы осуществлять</p>	<p>требований к работе персонала.  Демонстрация знаний типологии гостиниц и классификации номеров.  Демонстрация знаний и умений разработки анимационных программ.</p>	
--	--	--



<p>мониторинг рынка гостиничных услуг, выделять целевой сегмент клиентской базы собирать и анализировать информацию о потребностях целевого рынка, ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля; разрабатывать мероприятия по повышению лояльности гостей; выявлять конкурентоспособность гостиничного продукта и разрабатывать мероприятия по ее повышению; проводить обучение, персонала службы бронирования и продаж приемам эффективных продаж распознавать задачи/ или проблему в профессиональном/или социальном контексте; анализировать задачу/или проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть</p>		
--	--	--



<p>актуальными методами работы в профессиональной и межличностных сферах; реализовать составленный план; оценивать результаты и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), Определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска. определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития, организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством,</p>		
--	--	--





<p>клиентами грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профес- сиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе применять средства информационных технологий для решения профессиональ- ных задач; использо- вать современное программное обеспе- чение понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), пони- мать тексты на базовые профес- сиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональ- ные темы; строить простые высказы- вания о себе и своей профес- сиональной деятельности; кратко обосно- вывать и объяс- нять свои действия (теку- щие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональ- ные темы выявлять достоинства и недостатки коммерчес</p>		
---	--	--



<p>койидеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональнойдеятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размерывыплатпо процентным ставкам кредитования</p>		
<p><b>Знать:-</b> законы и иные нормативно- правовые акты РФ в сфере туризма и предоставления гостиничных услуг; стандарты и операционные процедуры, определяющие работу службы; цели, функции и особенности работы службы приема и размещения; стандартное оборудование службы приема и размещения; порядок технологии обслуживания: приема, регистрации, размещения и выписки гостей; виды отчетной документации; правила поведения в конфликтных ситуациях; технологии организации процесса питания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда, техники безопасности,</p>		



<p>производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе службы питания; этапов процесса обслуживания; технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; регламенты службы питания; задачи, функции и особенности работы службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в гостинице; кадровый состав службы, его функциональные обязанности; требования к обслуживающему персоналу; цели, средства и формы обслуживания; технологии</p>		
---	--	--



<p>организации процесса обслуживания гостей; регламенты службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в гостинице; особенности оформления и составления отдельных видов организационно – распорядительных и финансово – расчетных документов; порядок регистрации документов и ведения контроля за их исполнением, в т.ч. на иностранном языке; способы управления доходами гостиницы; особенности спроса и предложения в гостиничном бизнесе; особенности работы с различными категориями гостей; методы управления продажами с учётом сегментации; способы позиционирования гостиницы и выделения ее конкурентных преимуществ; особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; каналы и технологии продаж гостиничного продукта; ценообразование, виды тарифных планов и тарифную</p>		
---	--	--



<p>политику гостиничного предприятия; принципы создания системы «лояльности» работы с гостями; методы максимизации доходов гостиницы; критерии эффективности работы персонала гостиницы по продажам; виды отчетности по продажам; нормативные документы, регламентирующие работу службы бронирования и п документооборот службы бронирования и продаж; перечень ресурсов необходимых для работы службы бронирования и продаж, требования к их формированию; методику проведения тренингов для персонала занятого продажами гостиничного продукта актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором пр иходится работать жи ть; основные источники информации и ресурсы для решени я задачи проблем в профессиональном</p>		
--	--	--



<p>и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной сфере; методы работы в профессиональной сфере; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации. содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования Психология коллектива; психология личности основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов построения</p>		
--	--	--



<p>сообщений, современные средства и устройства информатизации; порядки применения программного обеспечения в профессиональной деятельности. правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации</p>		
--	--	--

Формируемые компетенции:

Код формируемой компетенции	Наименование компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач	Текущий контроль:



	профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– домашние задания проблемного характера; – практические задания
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	– работа в малых группах, выполнение заданий проектного характера; - тестовые задания по соответствующим темам.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<b>Промежуточная аттестация:</b> Диф.зачет
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	

#### 4.2. Методика применения контрольно-измерительных материалов

Контроль знаний обучающихся включает:

Текущий контроль – домашние задания проблемного характера;

– практические задания/работы

– работа в малых группах, выполнение заданий проектного характера;

- тестирования.

Промежуточную аттестацию- дифзачет

#### 4.3. Контрольно-измерительные материалы включают:

##### 4.3.1. Типовые задания для оценки знаний и умений текущего контроля

Контроль и оценка результатов освоения темы осуществляется преподавателем в процессе выполнения обучающимися индивидуальных заданий в виде практических заданий, контрольных работ, тестирования.

#### Примерные задания

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

А. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 25 Апреля 1997 г. № 490;

Б. Приказ Минкультуры России (Министерство культуры РФ) от 11 июля 2014 г. №1215 "Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии,





включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями"

В. ГОСТ Р 51185-98 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования»

Г. Закон о защите прав потребителя.

Д. Все ответы верны.

Е. Правильного ответа нет.

Ответ: Д.

**2. К индивидуальным средствам размещения по стандартной российской классификации средств размещения относятся:**

А. Меблированные комнаты.

Б. Квартиры сдаваемые в наем

В. Дома сдаваемые в наем.

Г. Кемпинги.

Д. Коттеджи сдаваемые в наем.

Ответ: Б, В, Д.

**3. Отметьте неверное утверждение. Гостиницы обладают следующими признаками:**

А. Состоят из номеров, число которых превышает определенный минимум.

Б. Предоставляют разнообразные гостиничные услуги.

В. Сгруппированы в классы и категории в соответствии с предоставляемыми услугами.

Г. Не входят в категорию специализированных заведений.

Д. Все ответы верны.

Е. Правильного ответа нет

Ответ: Д. 10

**4. «Альпотели» это:**

А. Отели на дорогах.

Б. Отели для длительного проживания.

В. Отели в центре города.

Г. Отели для бизнесменов.

Д. Отели в горах.

Е. Отели на берегу океана.

Ответ: Д.

**5. К крупной гостинице – «курорт на воде» относится термин:**

А. Ротель.

Б. Ботель.

В. Флотель.

Г. Флайтель.

Д. Отель – курорт.

Е. Пансионат.

Ответ: В.

**6. К небольшой гостинице на воде» относится термин:**

А. Ротель.



- Б. Ботель.
  - В. Флотель.
  - Г. Флайтель.
  - Д. Отель – курорт.
  - Е. Пансионат.
- Ответ: Б.

**7. Передвижная гостиница вагон это:**

- А, Ротель.
  - Б. Ботель.
  - В.Флотель.
  - Г.Флайтель.
  - Д.Отель – курорт.
  - Е.Пансионат.
- Ответ: А.

**8. По размеру гостиницы делятся на (поставьте количество номеров):**

- А.Малые –
  - Б.Средние –
  - В.Большие –
  - Г.Мега – отели-
- Ответ: А –до 150; Б -150 до 290; В - от 300 до 600; Г – более 600 номеров.

**9. В России в систему категоризации гостиниц положены в основу:**

- А.Рекомендации ЮНВТО.
  - Б.Всемирного банка.
  - В.ЮНЕСКО.
  - Г.Рекомендации ВТО.
  - Д.Все ответы верны.
  - Е.Правильного ответа нет.
- Ответ: А.

**10. В мире существует единая классификация гостиниц?**

- А.Да.
  - Б.Нет.
- Ответ: Б.

**11. По количеству и качеству предоставляемых услуг система классификации гостиниц может быть:**

- А. По часам
  - Б. По звездам
  - В.По книгам
  - Г.По буквам
  - Д.По разрядам
  - Е. По пальцам
- Ответ: Б.



**12. По количеству предоставляемых услуг система классификации может быть:**

- А. Системы АА.
  - Б. Звездная (Европейская классификация)
  - В. Системы В&В.
  - Г. Открытой системы.
  - Д. Закрытой системы.
- Ответ: Б.

**13. Звездная система классификации гостиниц наиболее распространена в следующих странах:**

- А. Греция.
  - Б. Великобритания.
  - В. США.
  - Г. Италии и Израиле.
  - Д. Франции, России, Австрии, Бельгии.
- Ответ: Д.

**14. Классификация услуг гостиниц системы «Корон» распространена в:**

- А. Греции.
  - Б. Великобритании.
  - В. США.
  - Г. Италии и Израиле.
  - Д. Франции, России.
  - Е. Австрии, Бельгии.
- Ответ: Б.

**15. Классификация услуг гостиниц системы букв распространена в:**

- А. Греции.
  - Б. Великобритании.
  - В. США.
  - Г. Италии и Израиле.
  - Д. Франции, России.
  - Е. Австрии, Бельгии.
- Ответ: А.

**16. Самой распространенной классификацией является:**

- А. Звездная.
  - Б. Система разрядов.
  - В. АА.
  - Г. ААА.
  - Д. Система букв.
  - Е. Алмазов.
- Ответ А.

**17. Отметьте, какие из перечисленных ниже инвестиционных стратегий относятся к франчайзингу:**

- А. Владелец гостиницы строит гостиницу и сам управляет отелем.



- Б. Владелец гостиницы покупает торговую марку и сам ее управляет.  
В. Владелец гостиницы покупает торговую марку и приглашает управляющую компанию управлять отелем.  
Г. Владелец гостиницы продает гостиницу в собственность.  
Д. Владелец гостиницы сдает гостиницу в аренду.  
Е. Владелец гостиницы строит гостиницу, продает ее в собственность, а затем заключает договор на управление отелем.  
Ответ: Б, В.

**18. Франчайзинг это:**

- А. Аренда гостиницы.  
Б. Покупка гостиницы в собственность.  
В. Коммерческая передача торгового знака, НОУ-ХАУ приемов и методов работы головной компании.  
Г. Объединение независимых компаний для решения общих маркетинговых целей.  
Д. Управление гостиницей по контракту.  
Е. Все ответы верны.  
Ответ: В.

**19. Крупнейшей гостиничной компанией в мире управляемой на основе договора франчайзинга является:**

- А. Holiday Inn Worldwide  
Б. Hospitality Franchise System  
В. Hilton  
Г. Choice International  
Д. Accor E. Best Western  
Ответ: Б.

**20. Основные функции службы приема и размещения:**

- А. Поддержка необходимого санитарного состояния номеров  
Б. Услуги химчистки  
В. Контроль систем теплоснабжения  
Г. Контроль технического оборудования  
Д. Обеспечение туристов физкультурно-оздоровительными услугами  
Е. Регистрация и размещение гостей  
Ответ: Е.

**21. Основные функции службы эксплуатации номерного фонда:**

- А. Обслуживание гостей в номерах.  
Б. Бронирование номеров.  
В. Вопросы по организации презентаций.  
Г. Оказание услуг справочной службы.  
Д. Изучение и анализ потребности клиентов.  
Е. Прием, регистрация и размещение туристов по номерам.  
Ответ: А.

**22. Основные функции службы общественного питания:**

- А. Оказание услуг связи.



- Б. Оказание бытовых услуг.
  - В. Организация и обслуживание банкетов.
  - Г. Анализ состояния гостиничного рынка.
  - Д. Обслуживание туристов в номерах.
  - Е. Контроль за работой системы кондиционирования.
- Ответ: В.

**23. К службе питания и напитков не относится:**

- А. Кухня.
  - Б. Обслуживания номерного фонда.
  - В. Рестораны.
  - В. Бары.
  - Г. Банкетная служба.
  - Д. Отдел стюардинга.
  - Е. Все ответы верны.
- Ответ: Б

**24. Основные функции инженерно-технической службы:**

- А. Услуги парикмахерской
  - Б. Создание условий для функционирования электротехнических устройств
  - В. Спортзал
  - Г. Услуги портного
  - Д. Торговые киоски
  - Е. Контроль за соблюдением норм и правил экологической безопасности
- Ответ: Б.

**25. Какой отдел в гостинице может относиться к службе маркетинга и продаж:**

- А. Портье
  - Б. Посыльных
  - В. Химчистки
  - Г. Прачечной
  - Д. Бронирования
  - Е. Телефонных операторов.
- Ответ: Д.

**26. К дополнительным услугам относятся:**

- А. Хранение ценностей багажа.
  - Б. Отправка и получение писем и телеграмм.
  - В. Медицинская помощь.
  - Г. Организация продажи билетов на все виды транспорта.
  - Д. Экскурсионное обслуживание.
  - Е. Прокат автомобилей.
- Ответ: Г, Д, Е

**27. К бесплатным услугам относятся:**

- А. Побудка к определенному времени.
- Б. Доставка цветов.
- В. Заказ мест в ресторанах города.



- Г. Доставка корреспонденции в номер.
  - Д. Предоставление в номер посуды и столовых приборов.
  - Е. Вызов такси.
- Ответ: А, Г, Д.

**28. Подтверждение на бронь необходимо для того, чтобы:**

- А. Гостиница могла увеличить счет гостя.
  - Б. Гостиница могла доказать, что заказчик был информирован об условиях бронирования в данном отеле.
  - В. Что бы клиент не мог отказаться от приезда.
  - Г. Подтверждение на бронь явилось основанием для скидок клиенту.
  - Д. Все ответы верны.
  - Е. Правильного ответа нет.
- Ответ: Б.

**29. Конкретный номер бронируется:**

- А. Всем желающим.
  - Б. Знакомым.
  - В. Постоянным клиентам.
  - Г. VIP-клиентам.
  - Д. За дополнительную оплату.
  - Е. За взятку
- Ответ: А.

**30. Разрешение на поселение:**

- А. Документ, по которому клиент производит оплату за проживание
  - Б. Документ, подтверждающий право проживать данной группе в гостинице
  - В. Документ, дающий право на занятие номера и места в номере
  - Г. Гарантия, что оплата произведена
  - Д. Документ учета использования номерного фонда
  - Е. Документ на получение ключа от номера
- Ответ: В.

**31. Согласно российской классификации гостиниц, номер «сюит» это:**

- А. Номер в средстве размещения площадью не менее 35 м<sup>2</sup>, состоящий из двух комнат (гостиной и спальни), рассчитанный на проживание одного – двух человек.
- Б. Однокомнатный номер площадью не менее 25 м<sup>2</sup>, рассчитанный на проживание одного -двух человек, с планировкой, позволяющей использовать часть помещения в качестве гостиной/столовой/кабинета.
- В. Номер в составе средств размещения площадью не менее 40 м<sup>2</sup> состоящий из двух и более жилых комнат (гостиной/столовой? спальни), имеющий кухонное оборудование.
- Г. Номер в составе средстве размещения площадью не менее 75 м<sup>2</sup>, состоящий из трех и более жилых комнат (гостиной/столовой, кабинета и спальни), с нестандартной широкой двуспальной кроватью (200х200 см.) и дополнительным гостевым туалетом.



Д. Номер в средстве размещения, состоящий из одной жилой комнаты с одной двумя кроватями, с неполным санузлом (умывальник, унитаз либо один полный санузел в блоке из двух номеров), рассчитанный на проживание одного – двух человек.

Е. Номер в средстве размещения, состоящий из одной жилой комнаты с количеством кроватей по числу проживающих, с умывальником, рассчитанный на проживание нескольких человек, с площадью из расчета на одного проживающего: 6 м<sup>2</sup> в здании круглогодичного функционирования; 4,5 м<sup>2</sup> в зданиях сезонного функционирования.

Ответ: Г.

### **32. Согласно российской классификации гостиниц, номер «люкс» это:**

А. Номер в средстве размещения площадью не менее 35 м<sup>2</sup>, состоящий из двух комнат (гостиной и спальни), рассчитанный на проживание одного – двух человек.

Б. Однокомнатный номер площадью не менее 25 м<sup>2</sup>, рассчитанный на проживание одного – двух человек, с планировкой, позволяющей использовать часть помещения в качестве гостиной/столовой/кабинета.

В. Номер в составе средств размещения площадью не менее 40 м<sup>2</sup> состоящий из двух и более жилых комнат (гостиной/столовой? спальни), имеющий кухонное оборудование.

Г. Номер в составе средстве размещения площадью не менее 75 м<sup>2</sup>, состоящий из трех и более жилых комнат (гостиной/столовой, кабинета и спальни), с нестандартной широкой двуспальной кроватью (200х200 см.) и дополнительным гостевым туалетом.

Д. Номер в средстве размещения, состоящий из одной жилой комнаты с одной двумя кроватями, с неполным санузлом ( умывальник, унитаз либо один полный санузел в блоке из двух номеров), рассчитанный на проживание одного – двух человек.

Е. Номер в средстве размещения, состоящий из одной жилой комнаты с количеством кроватей по числу проживающих, с умывальником, рассчитанный на проживание нескольких человек, с площадью из расчета на одного проживающего: 6 м<sup>2</sup> в здании круглогодичного функционирования; 4,5 м<sup>2</sup> в зданиях сезонного функционирования.

Ответ: А.

### **33. Согласно российской классификации гостиниц, номер «апартамент» это:**

А. Номер в средстве размещения площадью не менее 35 м<sup>2</sup>, состоящий из двух комнат (гостиной и спальни), рассчитанный на проживание одного – двух человек.

Б. Однокомнатный номер площадью не менее 25 м<sup>2</sup>, рассчитанный на проживание одного – двух человек, с планировкой, позволяющей использовать часть помещения в качестве гостиной/столовой/кабинета.

В. Номер в составе средств размещения площадью не менее 40 м<sup>2</sup> состоящий из двух и более жилых комнат (гостиной/столовой/спальни), имеющий кухонное оборудование.

Г. Номер в составе средстве размещения площадью не менее 75 м<sup>2</sup>, состоящий из трех и более жилых комнат (гостиной/столовой, кабинета и спальни), с нестандартной широкой двуспальной кроватью (200х200 см.) и дополнительным гостевым туалетом.

Д. Номер в средстве размещения, состоящий из одной жилой комнаты с одной двумя кроватями, с неполным санузлом (умывальник, унитаз либо один полный санузел в блоке из двух номеров), рассчитанный на проживание одного – двух человек.



Е.Номер в средстве размещения, состоящий из одной жилой комнаты с количеством кроватей по числу проживающих, с умывальником, рассчитанный на проживание нескольких человек, с площадью из расчета на одного проживающего: 6 м<sup>2</sup> в здании круглогодичного функционирования; 4,5 м<sup>2</sup> в зданиях сезонного функционирования.

Ответ: В.

**34.Согласно российской классификации гостиниц, номер «студия» это:**

А.Номер в средстве размещения площадью не менее 35 м<sup>2</sup>, состоящий из двух комнат (гостиной и спальни), рассчитанный на проживание одного – двух человек.

Б. Однокомнатный номер площадью не менее 25 м<sup>2</sup>, рассчитанный на проживание одного - двух человек, с планировкой, позволяющей использовать часть помещения в качестве гостиной/столовой/кабинета.

В. Номер в составе средств размещения площадью не менее 40 м<sup>2</sup> состоящий из двух и более жилых комнат (гостиной/столовой/спальни), имеющий кухонное оборудование.

Г. Номер в составе средстве размещения площадью не менее 75 м<sup>2</sup>, состоящий из трех и более жилых комнат (гостиной/столовой, кабинета и спальни), с нестандартной широкой двуспальной кроватью (200х200 см.) и дополнительным гостевым туалетом.

Д. Номер в средстве размещения, состоящий из одной жилой комнаты с одной двумя кроватями, с неполным санузлом (умывальник, унитаз либо один полный санузел в блоке из двух номеров), рассчитанный на проживание одного – двух человек.

Е.Номер в средстве размещения, состоящий из одной жилой комнаты с количеством кроватей по числу проживающих, с умывальником, рассчитанный на проживание нескольких человек, с площадью из расчета на одного проживающего: 6 м<sup>2</sup> в здании круглогодичного функционирования; 4,5 м<sup>2</sup> в зданиях сезонного функционирования.

Ответ: Б.

**35.Согласно российской классификации гостиниц, номер «второй категории» это:**

А.Номер в средстве размещения площадью не менее 35 м<sup>2</sup>, состоящий из двух комнат (гостиной и спальни), рассчитанный на проживание одного – двух человек.

Б. Однокомнатный номер площадью не менее 25 м<sup>2</sup>, рассчитанный на проживание одного \_ двух человек, с планировкой, позволяющей использовать часть помещения в качестве гостиной/столовой/кабинета.

В. Номер в составе средств размещения площадью не менее 40 м<sup>2</sup> состоящий из двух и более жилых комнат (гостиной/столовой/спальни), имеющий кухонное оборудование.

Г. Номер в составе средстве размещения площадью не менее 75 м<sup>2</sup>, состоящий из трех и более жилых комнат (гостиной/столовой, кабинета и спальни), с нестандартной широкой двуспальной кроватью (200х200 см.) и дополнительным гостевым туалетом.

Д. Номер в средстве размещения, состоящий из одной жилой комнаты с одной двумя кроватями, с неполным санузлом ( умывальник, унитаз либо один полный санузел в блоке из двух номеров), рассчитанный на проживание одного – двух человек.

Е.Номер в средстве размещения, состоящий из одной жилой комнаты с количеством кроватей по числу проживающих, с умывальником, рассчитанный на проживание нескольких человек, с площадью из расчета на одного проживающего: 6 м<sup>2</sup> в





здании круглогодичного функционирования; 4,5 м<sup>2</sup> в зданиях сезонного функционирования.

Ответ: Д.

#### **4.3.2. Типовые задания для оценки знаний и умений промежуточной аттестации**

1. Основные исторические этапы развития индустрии гостеприимства.
2. Зарождение и развитие индустрии гостеприимства в Древнем мире и в Средние века.
3. Предыстория развития индустрии гостеприимства (до начала XIX в.).
4. История развития гостеприимства (начало XIX – начало XX вв.).
5. История развития гостеприимства (начало XX в. – середина XX в.).
6. История развития гостеприимства (с середины XX в. и до настоящего времени).
7. Основные факторы развития индустрии гостеприимства.
8. Современное состояние индустрии гостеприимства.
9. Международная гостиничная ассоциация.
10. Российская гостиничная ассоциация.
11. Национальные и международные цепи.
12. Международные гостиничные сети в РФ.
13. Основные понятия, особенности и характеристики гостиничных услуг.
14. Особенности услуг, их отличительные характеристики и специфика управления.
15. Классификация средств размещения.
16. Типология гостиниц.
17. Типология номерного фонда гостиницы.
18. Нормативные правовые акты РФ и нормативные документы федеральных органов исполнительной власти, регламентирующие деятельность гостиничных предприятий и иных средств размещения.
19. Деятельность основных гостиничных служб.
20. Основные задачи и функции службы бронирования.
21. Основные задачи и функции службы приема и размещения.
22. Рабочие места службы приема и размещения.
23. Оснащение рабочего места сотрудника службы приема и размещения.
24. Основные задачи и функции службы эксплуатации номерного фонда.
25. Основные задачи и функции службы безопасности.
26. Основные задачи и функции инженерно-технической службы.
27. Вспомогательные службы гостиницы.
28. Виды завтраков, их характеристика.
29. Методы обслуживания при организации питания в гостиничных предприятиях и иных средств размещения.
30. Общая характеристика системы обслуживания на предприятиях общественного питания.
31. Классификация предприятий питания.
32. Организация питания в гостиницах.
33. Правила обслуживания гостей в номерах гостиниц.

### Практические задания

1. Приведите примеры позитивного и негативного воздействия политических, социальных, экономических и технологических факторов на рост гостиничных цепей в РФ.
2. Приведите примеры позитивного и негативного воздействия политических, социальных, экономических и технологических факторов на рост гостиничных цепей в мире.
3. Проанализируйте деятельность иностранных гостиничных и ресторанных компаний на территории РФ.
4. Проанализируйте деятельность иностранных гостиничных и ресторанных компаний в РФ.
5. Укажите примеры (не менее трех) взаимосвязи между стратегиями маркетинга, финансов, управления персоналом, проявляющиеся в действиях международных гостиниц
6. Охарактеризуйте концепцию гостиничной цепи HolidayInn, дайте свои предложения по ее совершенствованию в условиях кризиса.
7. Охарактеризуйте концепцию гостиничной цепи Marriott, дайте свои предложения по ее совершенствованию в условиях кризиса.
8. Охарактеризуйте концепцию гостиничной цепи KempinskiHotels, дайте свои предложения по ее совершенствованию в условиях кризиса.
9. Охарактеризуйте концепцию гостиничной цепи Hilton, дайте свои предложения по ее совершенствованию в условиях кризиса.
10. Охарактеризуйте концепцию гостиничной цепи HyattHotels, дайте свои предложения по ее совершенствованию в условиях кризиса.
11. Охарактеризуйте основные различия в развитии гостеприимства на Западе и на Востоке в Древнем мире (сущность, примеры).
12. Приведите примеры и охарактеризуйте самые необычные отели мира (не менее трех).
13. Приведите примеры и охарактеризуйте самые необычные отели РФ (не менее трех).
14. Приведите примеры и охарактеризуйте самые необычные отели г. Москвы (не менее трех).
15. Приведите примеры и охарактеризуйте самые необычные отели Московской области
16. Традиции современной индустрии гостеприимства (технологии обслуживания и управления), зародившиеся в Древнем мире
17. Традиции современной индустрии гостеприимства (технологии обслуживания и управления), зародившиеся в Средневековье.
18. Поясните следующие термины: караван-сарай, таверна, постоялый двор, гостиница, почтовые станции, à la carte, table d'hotê.
19. Современные виды обслуживания, предлагаемые в мировой индустрии гостеприимства.
20. Приведите исторические примеры влияния индустрии гостеприимства одной страны на развитие индустрии гостеприимства другой страны.



#### 4.4. Критерии и показатели оценивания

##### Для текущего контроля

Оценка	Форма контроля	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	Тест /ответы	85% правильных ответов	
«4»		69-85 % правильных ответов	
«3»		50-69 % правильных ответов	
«2»		< 50 % правильных ответов;	

##### Для промежуточной аттестации

Оценка	Форма контроля	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	Устный ответ	Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объема программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей;	Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами, самостоятельно и аргументировано делать анализ, обобщения, выводы. Устанавливать межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи, творчески применять полученные знания в незнакомой ситуации. Последовательно, четко, связно,



			<p>обоснованно и безошибочно излагать учебный материал; давать ответ в логической последовательности, владеть деловым стилем общения, делать собственные выводы; формулировать точное определение и истолкование основных понятий; при ответе не повторять дословно текст учебных материалов; излагать материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечать на дополнительные вопросы учителя. Самостоятельно и рационально использовать наглядные пособия, справочные материалы, дополнительную литературу, первоисточники;</p> <p>Самостоятельно, уверенно и безошибочно применять термины индустрии гостеприимства, применяет полученные знания в решении проблем на творческом уровне; допускает не более одного недочёта, который легко исправляет по</p>
--	--	--	---



			требованию;
«4»		<p>Показывает знания всего изученного программного материала. Даёт полный и правильный ответ на основе изученных теорий; незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий дал неполные, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.</p>	<p>Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи. Применять полученные знания на практике в видоизменённой ситуации, соблюдать основные правила культуры устной деловой речи и сопровождающей письменной.</p> <p>Ответ самостоятельный; Наличие не грубых неточностей в изложении материала; Определения понятий неполные, допущены незначительные нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях; Связное и последовательное изложение; при помощи наводящих вопросов учителя восполняются сделанные пропуски.</p>



«3»		<p>Усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала.</p>	<p>Материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно; Показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки. Допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие; Не использовал в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, фактов, опытов или допустил ошибки при их изложении; Испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения задач различных типов; Отвечает неполно на вопросы преподавателя (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебного материала, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в</p>
-----	--	--	---



			<p>этом тексте; Обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении записей, первоисточников или отвечает неполно на вопросы преподавателя, допуская одну-две грубые ошибки. Слабое знание о предмете; Только при помощи наводящих вопросов студент может уловить связи.</p>
«2»		Не усвоил и не раскрыл основное содержание материала;	<p>Не делает выводов и обобщений. Не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов; Имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу; При ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя. Имеются грубые смысловые ошибки в терминах и понятиях.</p>



			Не может самостоятельно составить определенный документ
--	--	--	---

## 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

**5.1.** Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы приема, размещения», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя,

Комплексная автоматизированная система управления отелем Эдельвейс; персональный компьютер; стойка ресепшн; телефон; многофункциональное устройство (принтер – сканер – копир – факс); сейф; POS-терминал; шкаф для папок; детектор валют; лотки для бумаги.

Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя,

Комплексная автоматизированная система управления отелем Эдельвейс; персональный компьютер; стойка ресепшн; телефон; многофункциональное устройство (принтер – сканер – копир – факс); сейф; POS-терминал; шкаф для папок; детектор валют; лотки для бумаги

Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы питания», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя,

Специализированная учебная мебель. ТСО: Переносное видеопроекционное оборудование для презентаций. Выделенная «контактная зона» для моделирования общения с клиентами. Доска.

Кабинет «Организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж», оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя,

Комплексная автоматизированная система управления отелем Эдельвейс; персональный компьютер; стойка ресепшн; телефон; многофункциональное устройство (принтер – сканер – копир – факс); сейф; POS-терминал; шкаф для папок; детектор валют; лотки для бумаги.

Лаборатория «Учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями)», оснащенная:

Кровати одноместные ; прикроватная тумбочка; настольная лампа (напольный светильник) бра; мини – бар; стол; кресло; стул; зеркало; шкаф; телефон; верхний светильник; кондиционер; телевизор; гладильная доска; утюг; пылесос; душевая кабина; унитаз; раковина; зеркало; одеяло; подушка; покрывало; комплект постельного белья; шторы; напольное покрытие; укомплектованная тележка горничной; ершик для унитаза; ведро для мусора; держатель для туалетной бумаги; стакан; полотенце для лица;





полотенце для тела ; полотенце для ног; салфетка на раковину; полотенце коврик; индивидуальные косметические принадлежности.

Лаборатория "Учебный ресторан или бар", оснащенная:  
Комплекты стеклянной и металлической посуды, столовых приборов, столового белья; блендер; кофемашина автоматическая Braun Type 3109-C; льдогенератор; машина посудомоечная; салат-бар; шкаф винный.

Тренажерный комплекс "Стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования, оснащенная комплексной автоматизированной системой управления отелем Эдельвейс; персональный компьютер; стойка ресепшн; телефон; многофункциональное устройство (принтер – сканер – копир – факс); сейф; POS-терминал; шкаф для папок; детектор валют; лотки для бумаги.

## **6. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательная организация выбирала не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, дополнен новыми изданиями.

### **6.1. Основные печатные издания**

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1856700>
2. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления : учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, Ю. М. Белозерова, Е. Н. Кнышова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 400 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0787-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/960133>

### **6.2. Основные электронные издания**

1. [http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id\\_article=7830](http://hotel.web-3.ru/intarticles/?act=full&id_article=7830)
2. <http://h-code.ru/2009/11/mobile-marketing-in-hotel-business/>
3. <http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/business/249/>
4. <http://prohotel.ru/>

### **6.3. Дополнительные источники :**

1. Можаяева, Н. Г. Гостиничный сервис : учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. — 2-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 242 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1041498. - ISBN 978-5-16-015561-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1668958>



2. Технология и организация гостиничных услуг: Уч./Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/473650>