Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 07.09.2024 16:40:42
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет экономики и управления

Кафедра Маркетинга, сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____Л.И. Задорожная
«_____» _____ 20___г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине	**Б1.В.10.02 Технологии гостиничной деятельности**
по направлению подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
по профилю подготовки (специализации)	Гостиничная деятельность
квалификация (степень) выпускника	бакалавр
форма обучения	Очная, Заочная,
год начала подготовки	2024

Майкоп

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 43.03.03 Гостиничное дело

Составитель рабочей программы:

доцент кафедры маркетинга, сервиса и туризма , доц., канд. экон. наук	Подписано простой ЭП 22.06.2024	Калашникова Светлана Валентиновна
(должность, ученое звание, степень)	(подпись)	(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Маркетинга, сервиса и туризма
(название кафедры)

Заведующий кафедрой:

30.06.2024	Подписано простой ЭП 30.06.2024	Кумпилова Анжелика Руслановна
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей кафедрой
по направлению подготовки (специальности)

30.06.2024	Подписано простой ЭП 30.06.2024	Кумпилова Анжелика Руслановна
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ
(название подразделения)

26.06.2024	Подписано простой ЭП 26.06.2024	И. Б. Берберьян
	(подпись)	(Ф.И.О.)

1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины «Технологии гостиничной деятельности» - дать основы знаний в области развития гостиничного бизнеса, правил предоставления гостиничных услуг, особенностей управления средствами размещения разных типов, принципов функционирования основных служб гостиницы, видов менеджмента на предприятиях индустрии гостеприимства, формирование профессиональной компетентности в сфере гостиничной индустрии.

Задачи дисциплины: изучение теории организации и технологии обслуживания применительно к конкретной сфере деятельности, тенденций развития, путей повышения культуры и качества обслуживания в гостиничном бизнесе и эффективности деятельности предприятий, методов и средств интенсификации труда руководителя, подбора и расстановки кадров, требований к профессиональному поведению работников гостиничного предприятия, их деловому этикету, эстетических требований к одежде и внешнему облику.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

Дисциплина «Технологии гостиничной деятельности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 и дает необходимые знания об основах и технологиях организации гостиничной деятельности.

Данная дисциплина изучается в 3 и 4 семестрах и является предшествующей для следующих дисциплин: «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», «Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности», «Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Предпринимательство в сфере гостеприимства», «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями» и др.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ПКУВ-1.1	Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий
ПКУВ-1.2	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности
ПКУВ-1.3	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья
ПКУВ-2.1	Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства
ПКУВ-2.2	Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
ПКУВ-2.3	Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства
ПКУВ-2.4	Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства, анализирует основные показатели деятельности предприятия
ПКУВ-4.2	Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий						Итого часов	з.е.
		Эк	За	Лек	Пр	СРП	КРАт	Контроль	СР		
Курс 2	Сем. 3		1	17	34	0.25			56.75	**108**	3
Курс 2	Сем. 4	1		17	34		0.35	25.65	31	**108**	3

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)			Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	За	Контр	Лек	Пр	КРАт	Контроль	СР		
Курс 2	Сем. 3		1		6	6	0.25	3.75	92	**108**	6
Курс 2	Сем. 4	1		1	6	8	0.35	8.65	85	**108**	6

5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/промежуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАт	Контроль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
3	Тема 1. Эволюция индустрии гостеприимства	1-2	2		4				7		Блиц-опрос Обсуждениедокладов
3	Тема 2. Классификация средств размещения	3-4	2		4				7		Блиц-опрос Обсуждение докладов
3	Тема 3. Развитие гостиничного дела.	5-6	2		4				7		Блиц-опрос Обсуждение докладов
3	Тема 4. Правила предоставления гостиничных услуг	7-8	2		4				7		Блиц-опрос Обсуждение докладов
3	Тема 5. Особенности управления средствами размещения разных типов	9-10	2		4				7		Блиц-опрос Обсуждение докладов
3	Тема 6. Принципы функционирования основных служб гостиницы.	11-12	2		4				7		Блиц-опрос Обсуждение докладов
3	Тема 7. Жизнедеятельность гостиничного предприятия	13-14	2		4				7		Блиц-опрос Обсуждение докладов
3	Тема 8. Виды менеджмента на предприятиях индустрии гостеприимства	15-17	3		6				7.75		Блиц-опрос Обсуждение докладов
3	Промежуточная аттестация					0.25					Зачет
4	Тема 9. Процесс создания гостиничного предприятия с учетом требований потребителя	1-2	2		4				3		Блиц-опрос Обсуждение докладов
4	Тема 10. Процессы управления сервисной деятельностью в гостиничных комплексах	3-4	2		4				4		Блиц-опрос Обсуждение докладов
4	Тема 11. Стратегии поведения гостиничного предприятия на рынке, разработанные на основе запросов потребителя	5-6	2		4				4		Блиц-опрос Обсуждение докладов
4	Тема 12. Развитие внутренней среды гостиничного предприятия	7-8	2		4				4		Блиц-опрос Обсуждение докладов
4	Тема 13. Материально-техническая база гостиничных комплексов реализующих сервисную деятельность	9-10	2		4				4		Блиц-опрос Обсуждение докладов
4	Тема 14. Система документационного управления гостиничным предприятием	11-12	2		4				4		Блиц-опрос Обсуждение докладов
4	Тема 15. Экономические процессы в гостиничных комплексах	13-14	2		4				4		Блиц-опрос Обсуждение докладов
4	Тема 16. Информационные технологии в системах управления гостиничным комплексом	15-17	3		6				4		Блиц-опрос Обсуждение докладов

Сем	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/промежуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАт	Контроль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
4	Промежуточная аттестация						0.35	25.65			Экзамен
	ИТОГО:		**34**		**68**	**0.25**	**0.35**	**25.65**	**87.75**		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАт	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
3	Тема 1. Эволюция индустрии гостеприимства	2		2				11,5	
3	Тема 2. Классификация средств размещения	2		2				11,5	
3	Тема 3. Развитие гостиничного дела.	2		2				11,5	
3	Тема 4. Правила предоставления гостиничных услуг							11,5	
3	Тема 5. Особенности управления средствами размещения разных типов							11,5	
3	Тема 6. Принципы функционирования основных служб гостиницы.							11,5	
3	Тема 7. Жизнедеятельность гостиничного предприятия							11,5	
3	Тема 8. Виды менеджмента на предприятиях индустрии гостеприимства							11,5	
3	Промежуточная аттестация					0.25	3.75		
4	Тема 9. Процесс создания гостиничного предприятия с учетом требований потребителя	2		2				10	
4	Тема 10. Процессы управления сервисной деятельностью в гостиничных комплексах	2		2				10	
4	Тема 11. Стратегии поведения гостиничного предприятия на рынке, разработанные на основе запросов потребителя	2		2				10	
4	Тема 12. Развитие внутренней среды гостиничного предприятия			2				10	
4	Тема 13. Материально-техническая база гостиничных комплексов реализующих сервисную деятельность							10	
4	Тема 14. Система документационного управления гостиничным предприятием							10	
4	Тема 15. Экономические процессы в гостиничных комплексах							10	
4	Тема 16. Информационные технологии в системах управления гостиничным комплексом							15	
4	Промежуточная аттестация					0.35	8.65		
	ИТОГО:	**12**		**14**		**0.6**	**12.4**	**177**	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Технологии гостиничной деятельности», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
3	Тема 1. Эволюция индустрии гостеприимства	2	2		Развитие индустрии гостеприимства в Европе. Эволюция американской индустрии гостеприимства. Гостиничная и ресторанная индустрия России. Основные тенденции развития мировой гостиничной индустрии: расширение – географическое и горизонтальное, специализация, использование такого маркетингового инструмента как торговая марка, интеграция, стратегические альянсы. Модели организации гостиничного дела: модель Ритца, модель Кеманси Уильсона, модель «независимых» гостиничных цепочек	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3;	Знать: содержание ключевых понятий и категорий гостиничной деятельности, классификацию гостиниц и других средств размещения, а также классификацию гостиничных номеров в Российской Федерации. Уметь: понимать основы теории и практики гостиничного сервиса. Владеть: теоретическими знаниями об истории развития гостиничного хозяйства в России и за рубежом, об организацио нно-управленческой структуре мирового гостиничного комплекса, об основных службах гостиницы и особенностях взаимодействия этих служб.	Лекция-беседа, Дискуссия
3	Тема 2. Классификация средств размещения	2	2		Специфика гостиничных услуг: неосязаемость, неодновременность процессов производства и потребления, ограниченная возможность хранения, непостоянство качества, сезонность спроса. Классификация гостиничных продуктов – структурная и уровневая. Стандартная международная классификация средств размещения.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-4.2;	Знать: теоретические, организационно-правовые и методические основы организации гостиничного дела. Уметь: правильно оценивать структуру и динамику потребностей рынка. Владеть: навыками эффективной коммуникации с клиентами в процессе осуществления гостиничной деятельности.	Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					Классификация средств размещения по вместимости номерного фонда: малые, средние, большие и мега-отели. Классификация средств размещения поцелевому рынку: бизнес-отели, гостиницы при аэропортах, сюит – отели, апарт – отели, резидентские гостиницы, EuseHotel, курортные гостиницы, гостиницы B&B, казино – отели, конгресс – отели, таймшер – отели, альтернативные средства размещения. Классификация средств размещения по уровню комфорта. Подходы к применению систем категоризации средств размещения в ряде стран. Основные критерии классификации отелей в разных странах. Стандартная российская классификация средств размещения. Системы добровольной сертификации услуг средств размещения. Основная терминология по видам номеров в гостинице			
3	Тема 3. Развитие гостиничного дела.	2	2		Франчайзинг. Франчайзинговые стратегии расширения. Основные преимущества и недостатки франчайзинга для франшизодателя и франшизополучателя. Формы франчайзинга. Управляющая компания и её функции. Оценка	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3;	Знать: формы государственного и международного регулирования гостиничного дела и др. Уметь: использовать наиболее эффективные приемы менеджмента на основе современного информационного обеспечения. Владеть:	Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					независимого варианта. Интеграция в гостиничном бизнесе.		теоретическими знаниями об истории развития гостиничного хозяйства в России и за рубежом, об о рганизационно-управленческой структуре мирового гостиничного комплекса, об основных службах гостиницы и особенностях взаимодействия этих служб.	
3	Тема 4. Правила предоставления гостиничных услуг	2			Правила предоставления гостиничных услуг: порядок оформления проживания, права потребителей, работа с претензиями	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.1; ПКУВ-1.3; ПКУВ-2.3; ПКУВ-2.4; ПКУВ-4.2;	Знать: формы государственного и международного регулирования гостиничного дела и др. Уметь: использовать наиболее эффективные приемы менеджмента на основе современного информационного обеспечения. Владеть: навыками эффективной коммуникации с клиентами в процессе осуществления гостиничной деятельности.	Лекция-беседа
3	Тема 5. Особенности управления средствами размещения разных типов	2			Определение организационной структуры. Типы организационных структур управления в индустрии гостеприимства: линейный, функциональный, линейно-функциональный. Примерная организационная структура гостиничного предприятия. Типовая пирамидальная структура управления гостиницей. Классификация затрат времени менеджеров по	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3; ПКУВ-2.4; ПКУВ-4.2;	Знать: основополагающие документы, регламентирующие становление и развитие гостиничных предприятий. Уметь: понимать основы теории и практики гостиничного сервиса. Владеть: теоретическими знаниями об истории развития гостиничного хозяйства в России и за рубежом, об о рганизационно-управленческой структуре мирового гостиничного комплекса, об основных службах гостиницы и особенностях	Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					видам деятельности и уровням управления. Распределение рабочего времени по менеджменту и специальности. Отличия служб, относящихся к административной зоне «переднего плана» от служб административной зоны «заднего плана». Центры прибыли и центры поддержки в гостиничном предприятии		взаимодействия этих служб.	
3	Тема 6. Принципы функционирования основных служб гостиницы.	2			Служба управления номерным фондом: служба приема и размещения, обслуживающий персонал в униформе, служба хозяйственного обеспечения и обслуживания гостиницы. Служба питания и напитков: кухня, отдел банкетного обслуживания, отдел обслуживания на этажах, отдел барного обслуживания, отдел ресторанного обслуживания, отдел закупок. Медицинская служба. Инженерно-техническая служба: ремонтно-эксплуатационная и служба инженерных сетей и коммуникаций. Служба маркетинга и продаж: отдел продаж, отдел по рекламе и PR, отдел обслуживания банкетов и конференций. Финансовая служба. Служба безопасности отеля: отдел режима и охраны, группа инженерно-технической	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3; ПКУВ-2.4; ПКУВ-4.2;	Знать: теоретические, организационно-правовые и методические основы организации гостиничного дела. Уметь: развивать способность организовывать предприятия различных типов и организационно-правовых форм. Владеть: навыками эффективной коммуникации с клиентами в процессе осуществления гостиничной деятельности.	Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					защиты, противопожарная охрана. Принципы функционирования отдела кадров в гостинице.			
3	Тема 7. Жизнедеятельность гостиничного предприятия	2			Система работы с персоналом. Управление корпоративной культурой в гостинице. Специфика работы гостиничного предприятия. Специфика работы отделения обслуживания. Специфика деятельности служб, обеспечивающих работу отделения обслуживания. Компьютерные программы в гостиничных предприятиях. Уровень обслуживания. Программы лояльности. Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостинице. Организация бытового обслуживания. Транспортные услуги. Культурные мероприятия. Протокол в гостинице. Продажа гостиничных пакетов	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3; ПКУВ-2.4; ПКУВ-4.2;	Знать: формы государственного и международного регулирования гостиничного дела и др. Уметь: правильно оценивать структуру и динамику потребностей рынка. Владеть: теоретическими знаниями об истории развития гостиничного хозяйства в России и за рубежом, об о рганизационно-управленческой структуре мирового гостиничного комплекса, об основных службах гостиницы и особенностях взаимодействия этих служб	Лекция-беседа
3	Тема 8. Виды менеджмента на предприятиях индустрии гостеприимства	3			Финансовый менеджмент на предприятиях индустрии гостеприимства: основные задачи, этапы формирования финансовой стратегии. Основные инструменты финансового менеджмента: инвестиционный менеджмент, бюджетирование, финансовый анализ,	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3; ПКУВ-2.4; ПКУВ-4.2;	Знать: формы государственного и международного регулирования гостиничного дела и др. Уметь: использовать наиболее эффективные приемы менеджмента на основе современного информационного обеспечения. Владеть: навыками эффективной коммуникации с клиентами в процессе	Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					лизинг, страхование. Инновационный менеджмент: сферы освоения инноваций, основные мотивы к внедрению инноваций, классификация инноваций: по степени рыночной новизны, по причинная поведения, по объекту. Антикризисный менеджмент: виды кризиса, процесс антикризисного управления, этапы разработки антикризисной стратегии. Управление качеством на предприятиях индустрии гостеприимства: формирование объективного уровня качества гостиничного продукта, типология элементов обслуживания, принципы менеджмента качества, документация гостиничного предприятия при внедрении менеджмента качества. Специфика стандартов серии ISO-9000		осуществления гостиничной деятельности.	
4	Тема 9. Процесс создания гостиничного предприятия с учетом требований потребителя	2	2		Бизнес-планирование и бизнес план: 1) Бизнес-план: особенности формирования и корректировки. 2) Внешняя и внутренняя среда предприятия. 3) Факторы влияния на развитие внутренней и внешней среды предприятия. 4) СВОТ и ПЕСТ анализы. Выбор организационно-правовой формы. Регистрация гостиничного	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3; ПКУВ-2.4; ПКУВ-4.2;	Знать: основополагающие документы, регламентирующие становление и развитие гостиничных предприятий. Уметь: понимать основы теории и практики гостиничного сервиса. Владеть: теоретическими знаниями об истории развития гостиничного хозяйства в России и за рубежом, об о рганизационно-управленческой	Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					предприятия: 1) Виды организационно-правовой формы гостиничного предприятия. 2) Процесс регистрации гостиничного предприятия. 3) Входные и выходные барьеры на рынок. Режим налогообложения гостиничного предприятия: 1) виды налогообложения гостиничного предприятия. 2) Принципы соответствия выбранному режиму налогообложения. 3) Оформление документации по налогообложению		структуре мирового гостиничного комплекса, об основных службах гостиницы и особенностях взаимодействия этих служб.	
4	Тема 10. Процессы управления сервисной деятельностью в гостиничных комплексах	2	2		Формы управления предприятиями гостеприимства: 1) Управление по контракту. 2) Управление через договор франчайзинга. 3) Виды франчайзинга. 4) Аренда гостиничного предприятия. 5) Гостиничные консорциумы, семейства и ассоциации. Функции, методы и стили управления предприятиями гостиничной индустрии: 1) Управление гостиничным предприятием. 2) Уровни менеджмента гостиничного предприятия. 3) Стили управления. 4) Американский, европейский и японский менеджмент. 5) Методы и принципы управления	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.3; ПКУВ-2.4; ПКУВ-4.2;	Знать: теоретические, организационно-правовые и методические основы организации гостиничного дела. Уметь: повышать социально-экономический статус и формировать благоприятный имидж предприятия. Владеть: способностью организовывать предприятия различных типов и организационно-правовых форм; навыками эффективной коммуникации с клиентами в процессе осуществления гостиничной деятельности.	Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					гостиничным предприятием. 6) Формирование отдела менеджмента предприятия: его функции. Управление процессами труда в гостинице: 1) Процессы труда в гостинице. 2) Работа персонала. Организационная структура гостиничного предприятия: 1) Понятие организационной структуры. 2) Типология организационных структур			
4	Тема 11. Стратегии поведения гостиничного предприятия на рынке, разработанные на основе запросов потребителя	2	2		Генеральные стратегии поведения гостиницы на рынке: 1) Стратегия роста. 2) Стратегия разворота. 3) Стратегия стабильности. 4) Стратегия ликвидации. Функциональные стратегии гостиничного предприятия: 1) Стратегии маркетинга. 2) Стратегии ценообразования. 3) Стратегии конкурентной борьбы. 4) Стратегии ЖЦ. 5) Корпоративные стратегии. Конкуренция и ее виды. Тенденции на рынке РФ: 1) Конкуренция: сущность и типология. 2) Основные тенденции конкурентной борьбы на рынке гостиничной индустрии страны.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3; ПКУВ-2.4; ПКУВ-4.2;	Знать: формы государственного и международного регулирования гостиничного дела и др. Уметь: повышать социально-экономический статус и формировать благоприятный имидж предприятия. Владеть: теоретическими знаниями об истории развития гостиничного хозяйства в России и за рубежом, об о рганизационно-управленческой структуре мирового гостиничного комплекса, об основных службах гостиницы и особенностях взаимодействия этих служб.	Лекция-беседа
4	Тема 12. Развитие внутренней среды гостиничного предприятия	2			Службы гостиничного предприятия: Типология служб гостиничного предприятия. Управление процессами обслуживания на	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3; ПКУВ-2.4; ПКУВ-4.2;	Знать: основополагающие документы, регламентирующие становление и развитие гостиничных предприятий. Уметь:	Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					предприятиях общественного питания в рамках гостиницы: Классификация предприятий питания. Культура обслуживания на предприятиях питания Обслуживание в гостиничных номерах. Условия питания и методы обслуживания. Виды сервиса. Обслуживание банкетов и мероприятий. Характеристика и виды меню. Организация отдыха, спортивно-оздоровительных и транспортных услуг в индустрии гостеприимства: Способы организации анимационной деятельности гостиницы. Оздоровительные и спорт ивно-оздоровительные услуги. Особенности предоставления транспортных услуг клиентам. Организация сотрудничества с транспортными компаниями. Заключение договор с транспортными компаниями.		повышать социально-экономический статус и формировать благоприятный имидж предприятия. Владеть: навыками эффективной коммуникации с клиентами в процессе осуществления гостиничной деятельности.	
4	Тема 13. Материально-техническая база гостиничных комплексов реализующих сервисную деятельность	2			Материально-техническая база гостиниц. Характеристика материально-технической базы гостиниц. Гостиница как объект проектирования и строительства. Технологические требования по проектированию. Экологические требования. Гостиничные	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3; ПКУВ-2.4; ПКУВ-4.2;	Знать: теоретические, организационно-правовые и методические основы организации гостиничного дела. Уметь: понимать основы теории и практики гостиничного сервиса. Владеть: теоретическими знаниями об истории развития гостиничного хозяйства в России и за рубежом, об о рганизационно-	Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					номера и способы их классификации. Клубы и рестораны на территории отеля. Спа-центры на территории отеля. Способы организации работы мест массового скопления людей (бассейны, холлы, медпункта и т.д.). Организация выставочной деятельности на территории гостиницы.		управленческой структуре мирового гостиничного комплекса, об основных службах гостиницы и особенностях взаимодействия этих служб.	
4	Тема 14. Система документационного управления гостиничным предприятием	2			Внутренний документооборот гостиничного предприятия: Типология документации внутри гостиничного предприятия.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3; ПКУВ-2.4; ПКУВ-4.2;	Знать: формы государственного и международного регулирования гостиничного дела и др. Уметь: повышать социально-экономический статус и формировать благоприятный имидж предприятия. Владеть: навыками эффективной коммуникации с клиентами в процессе осуществления гостиничной деятельности.	Лекция-беседа
4	Тема 15. Экономические процессы в гостиничных комплексах	2			Экономика гостиничного предприятия: Экономическая природа инфраструктуры туризма. Экономическая среда функционирования гостиничного предприятия. Основные и оборотные фонды гостиничного предприятия.) Издержки гостиничного предприятия. Цена и ценообразование гостиничного предприятия. 6Факторы влияющие на ценообразование. Стратегии	ПКУВ-4.2; ПКУВ-2.1; ПКУВ-2.2; ПКУВ-2.3; ПКУВ-2.4;	Знать: основополагающие документы, регламентирующие становление и развитие гостиничных предприятий. Уметь: повышать социально-экономический статус и формировать благоприятный имидж предприятия. Владеть: теоретическими знаниями об истории развития гостиничного хозяйства в России и за рубежом, об о рганизационно-управленческой структуре мирового гостиничного комплекса,	Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					ценообразования. Система сбыта и продаж. Финансы, доход и прибыль гостиничного предприятия. Анализ хозяйственной деятельности гостиничного предприятия. Управление доходами.		об основных службах гостиницы и особенностях взаимодействия этих служб.	
4	Тема 16. Информационные технологии в системах управления гостиничным комплексом	3			Информационные технологии гостиничной деятельности. Системы бронирования.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-4.2;	Знать: теоретические, организационно-правовые и методические основы организации гостиничного дела. Уметь: понимать основы теории и практики гостиничного сервиса. Владеть: навыками эффективной коммуникации с клиентами в процессе осуществления гостиничной деятельности	Лекция-беседа
	ИТОГО:	**34**	**12**					

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
3	Тема 1. Эволюция индустрии гостеприимства	Эволюция индустрии гостеприимства	4	2	
3	Тема 2. Классификация средств размещения	Классификация средств размещения	4	2	
3	Тема 3. Развитие гостиничного дела.	Развитие гостиничного дела	4	2	
3	Тема 4. Правила предоставления гостиничных услуг	Правила предоставления гостиничных услуг	4		
3	Тема 5. Особенности управления средствами размещения разных типов	Особенности управления средствами размещения разных типов	4		
3	Тема 6. Принципы функционирования основных служб гостиницы.	Принципы функционирования основных служб гостиницы.	4		
3	Тема 7. Жизнедеятельность гостиничного предприятия	Жизнедеятельность гостиничного предприятия	4		
3	Тема 8. Виды менеджмента на предприятиях индустрии гостеприимства	Виды менеджмента на предприятиях индустрии гостеприимства	6		
4	Тема 9. Процесс создания гостиничного предприятия с учетом требований потребителя	Процесс создания гостиничного предприятия с учетом требований потребителя	4	2	
4	Тема 10. Процессы управления сервисной деятельностью в гостиничных комплексах	Процессы управления сервисной деятельностью в гостиничных комплексах	4	2	
4	Тема 11. Стратегии поведения гостиничного предприятия на рынке, разработанные на основе запросов потребителя	Стратегии поведения гостиничного предприятия на рынке, разработанные на основе запросов потребителя	4	2	
4	Тема 12. Развитие внутренней среды гостиничного предприятия	Развитие внутренней среды гостиничного предприятия	4	2	
4	Тема 13. Материально-техническая база гостиничных комплексов реализующих сервисную деятельность	Материально-техническая база гостиничных комплексов реализующих сервисную деятельность	4		
4	Тема 14. Система документационного управления гостиничным предприятием	Система документационного управления гостиничным предприятием	4		
4	Тема 15. Экономические процессы в гостиничных комплексах	Экономические процессы в гостиничных комплексах	4		
4	Тема 16. Информационные технологии в системах управления гостиничным комплексом	Информационные технологии в системах управления гостиничным комплексом	6		
	ИТОГО:		**68**	**14**	

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Учебным планом не предусмотрено

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
3	Тема 1. Эволюция индустрии гостеприимства	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	7	11.5	
3	Тема 2. Классификация средств размещения	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	7	11.5	
3	Тема 3. Развитие гостиничного дела.	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	7	11.5	
3	Тема 4. Правила предоставления гостиничных услуг	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	7	11.5	
3	Тема 5. Особенности управления средствами размещения разных типов	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	7	11.5	
3	Тема 6. Принципы функционирования основных служб гостиницы.	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	7	11.5	
3	Тема 7. Жизнедеятельность гостиничного предприятия	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	7	11.5	
3	Тема 8. Виды менеджмента на предприятиях индустрии гостеприимства	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	8	11.5	
4	Тема 9. Процесс создания гостиничного предприятия с учетом требований потребителя	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	4	10	
4	Тема 10. Процессы управления сервисной деятельностью в гостиничных комплексах	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	4	10	

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
4	Тема 11. Стратегии поведения гостиничного предприятия на рынке, разработанные на основе запросов потребителя	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	4	10	
4	Тема 12. Развитие внутренней среды гостиничного предприятия	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	4	10	
4	Тема 13. Материально-техническая база гостиничных комплексов реализующих сервисную деятельность	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	4	10	
4	Тема 14. Система документационного управления гостиничным предприятием	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	3	10	
4	Тема 15. Экономические процессы в гостиничных комплексах	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	3	10	
4	Тема 16. Информационные технологии в системах управления гостиничным комплексом	Проработка теоретического материала; подготовка к практическим занятиям; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	в течение семестра	5	15	
	ИТОГО:			**88**	**177**	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся

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

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Богомолова, Е.С. (Майкопский государственный технологический университет). Индустрия гостеприимства [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.С. Богомолова, Н.Г. Шаповалова. - Майкоп: МГТУ, 2009. - 248 с.	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=1000071074&DOK=0115AE&BASE=000530

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Радыгина, Е.Г. Технологии гостиничной деятельности : учебник / Е.Г. Радыгина. - Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2021. - 165 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/99991.html. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-4497-0797-0	http://www.iprbookshop.ru/99991.html
Быстров, С.А. Технология организации туроператорской и турагентской деятельности : учебник / С.А. Быстров. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 375 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=391637. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-014026-1. - ISBN 978-5-16-106572-3	http://znanium.com/catalog/document?id=391637
Орловская, В.П. Технология и организация предприятия туризма : учебник / Орловская В.П., Богданов Е.И. ; под ред. Е.И. Богданова. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 176 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=355943. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-006293-8. - ISBN 978-5-16-103552-8	http://znanium.com/catalog/document?id=355943
Джум, Т.А. Организация гостиничного хозяйства : учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - Москва : Магистр, 2022. - 400 с. - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=399593. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-9776-0176-4. - ISBN 978-5-16-110635-8. - ISBN 978-5-16-004665-5	http://znanium.com/catalog/document?id=399593
Руденко, Л.Л. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие / Л.Л. Руденко, Н.П. Овчаренко, А.Б. Косолапов. - Москва : Дашков и К, 2021. - 176 с. - ЭБС IPR Books. - Режим доступа: по подписке. - URL: http://www.iprbookshop.ru/102280.html. - ISBN 978-5-394-04230-0	http://www.iprbookshop.ru/102280.html

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,

- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

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

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
ПКУВ-1.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий			
34	34		Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства
8	9		Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья
5	5		Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе
7	7		Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях
7	7		Инновации в гостиничном бизнесе
12	12		Модуль получения квалификации "Горничная"
12	12		Сервисная деятельность
2	2		Квалификационный экзамен по модулю "Горничная"
234	23		Модуль получения квалификации "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
2	3		Человек и его потребности
34	34		Технологии гостиничной деятельности
4	3		Квалификационный экзамен по модулю "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
3	3		Природные и культурно-исторические ресурсы региона
3	3		Ресурсоведение
5	5		Экскурсионная деятельность
5	5		Экспозиционная и выставочная деятельность
2	2		Ознакомительная практика
8	910		Преддипломная практика
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
ПКУВ-1.2 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности			
34	34		Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства
8	9		Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья
5	5		Организация обслуживания событийных мероприятий в

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
			гостиничном бизнесе
7	7		Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях
7	7		Инновации в гостиничном бизнесе
12	12		Модуль получения квалификации "Горничная"
12	12		Сервисная деятельность
2	2		Квалификационный экзамен по модулю "Горничная"
234	23		Модуль получения квалификации "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
2	3		Человек и его потребности
34	34		Технологии гостиничной деятельности
4	3		Квалификационный экзамен по модулю "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
5	5		Экскурсионная деятельность
5	5		Экспозиционная и выставочная деятельность
2	2		Ознакомительная практика
8	910		Преддипломная практика
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
ПКУВ-1.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья			
34	34		Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства
8	9		Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья
5	5		Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе
7	7		Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях
7	7		Инновации в гостиничном бизнесе
12	12		Модуль получения квалификации "Горничная"
12	12		Сервисная деятельность
2	2		Квалификационный экзамен по модулю "Горничная"
234	23		Модуль получения квалификации "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
2	3		Человек и его потребности
34	34		Технологии гостиничной деятельности
4	3		Квалификационный

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
			экзамен по модулю "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
5	5		Экскурсионная деятельность
5	5		Экспозиционная и выставочная деятельность
2	2		Ознакомительная практика
8	910		Преддипломная практика
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
ПКУВ-2.1 Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства			
45	56		Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
4	8		Брендинг территорий
56	56		Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства и общественного питания
67	78		Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства
234	23		Модуль получения квалификации "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
34	34		Технологии гостиничной деятельности
4	3		Квалификационный экзамен по модулю "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
6	8		Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
6	8		Оптимизация операционной деятельности отеля
6	7		Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
6	7		Прикладной маркетинг
8	910		Преддипломная практика
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
ПКУВ-2.2 Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений			
45	56		Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
4	8		Брендинг территорий
56	56		Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства и общественного питания
67	78		Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства
234	23		Модуль получения квалификации "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
4	3		Квалификационный

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
			экзамен по модулю "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
34	34		Технологии гостиничной деятельности
6	8		Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
6	8		Оптимизация операционной деятельности отеля
6	7		Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
6	7		Прикладной маркетинг
8	910		Преддипломная практика
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
ПКУВ-2.3 Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства			
45	56		Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
4	8		Брендинг территорий
67	78		Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства
78	78		Реклама и PR в индустрии гостеприимства
234	23		Модуль получения квалификации "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
34	34		Технологии гостиничной деятельности
4	3		Квалификационный экзамен по модулю "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
6	8		Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
6	8		Оптимизация операционной деятельности отеля
6	7		Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
6	7		Прикладной маркетинг
8	910		Преддипломная практика
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
ПКУВ-2.4 Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства, анализирует основные показатели деятельности предприятия			
4	8		Брендинг территорий
67	78		Бизнес-планирование и оценка эффективности в организациях сферы гостеприимства
78	78		Реклама и PR в индустрии гостеприимства
234	23		Модуль получения квалификации "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
34	34		Технологии гостиничной деятельности

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
4	3		Квалификационный экзамен по модулю "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
6	8		Аутсорсинг на предприятиях гостеприимства
6	8		Оптимизация операционной деятельности отеля
6	7		Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства
6	7		Прикладной маркетинг
8	910		Преддипломная практика
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика
ПКУВ-4.2 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы			
2	3		Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства
1	1		Документационное обеспечение гостиничной деятельности
8	9		Основы делового этикета в индустрии гостеприимства
12	12		Модуль получения квалификации "Горничная"
12	12		Организация гостиничного дела
2	2		Квалификационный экзамен по модулю "Горничная"
234	23		Модуль получения квалификации "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
34	34		Технологии гостиничной деятельности
6	8		Франчайзинг в гостеприимстве
4	34		Квалификационный экзамен по модулю "Администратор гостиницы (дома отдыха)"
6	8		Международные гостиничные сети
2	2		Ознакомительная практика
8	910		Преддипломная практика
4	4		Сервисная практика
6	6		Проектно-технологическая практика

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
ПКУВ-1: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере					
ПКУВ-1.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий					
Знать:	Фрагментарные	Неполные знания	Сформированные,	Сформированные	Конспект, тест,

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
современные технологии организаций сферы гостеприимства и общественного питания с учетом нормативных требований регламентирующих гостиничную деятельность и деятельность предприятий питания.	знания		но содержащие отдельные пробелы знания	систематические знания	зачет, экзамен.
Уметь: формировать спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навык подбора современных технологий для организации обслуживания с учетом нормативных требований регламентирующих гостиничную деятельность и деятельность предприятий питания	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере					
ПКУВ-1.2 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности					
Знать: понятия инновационности, инноваций, инноватики, инновационной деятельности, инновационных процессов, нововведений; нормативно-правовую документацию, регламентирующую требования к качеству и безопасности услуг в организациях сферы гостеприимства.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, зачет, экзамен.
Уметь: осуществлять поиск инноваций, их отбор и внедрение в практику работы	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
предприятий индустрии гостеприимства; применять современные технологии оказания услуг в организациях сферы гостеприимства в соответствии с нормативными требованиями качества и безопасности.					
Владеть: методами поиска, отбора и внедрения инноваций в деятельность предприятий сферы гостеприимства; навыками применения современных технологий в организациях сферы гостеприимства в соответствии с требованиями потребителей и требованиями безопасности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере					
ПКУВ-1.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья					
Знать: современные технологии и тенденции развития сферы гостеприимства и общественного питания; основные направления внедрения новаций в индустрии гостеприимства.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, зачет, экзамен.
Уметь: осуществлять поиск инноваций, их отбор и внедрение в практику работы предприятий индустрии гостеприимства; применять знания по теории и методике использования инновационных технологий в	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
практической деятельности предприятий сферы гостеприимства; применять современные технологии для повышения уровня обслуживания и формирования продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.					
Владеть: навыками разработки предложений по с овершенствовани ю технологий обслуживания с использованием инноваций с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченным и возможностями здоровья; навыками применения информационных технологий по ключевым направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства, подверженным инновационным процессам.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства					
ПКУВ-2.1 Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства					
Знать: методы и стратегии ценообразования, тарифную политику, подходы к формированию цены на гостиничный продукт, продукт предприятий общественного питания	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, зачет, экзамен.
Уметь:	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные,	Сформированные	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
осуществлять анализ стратегии ценообразования, тарифной политики организаций сферы гостеприимства.			допускаются небольшие ошибки	умения	
Владеть: навыками разработки цены на гостиничный продукт, стратегии ценообразования, тарифов на гостиничный продукт.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства					
ПКУВ-2.2 Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений					
Знать: особенности разработки ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений; сбытовые стратегии организаций сферы гостеприимства, особенности потребителей услуг гостиничных предприятий, современные тенденции по сбыту товаров и услуг, технологии работы с потребителями.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, зачет, экзамен.
Уметь: анализировать существующие каналы сбыта организаций сферы гостеприимства, разрабатывать ценовую и сбытовую политики организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками разработки ценовой и сбытовой политик	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются	Успешное и систематическое применение навыков	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
организации сферы гостеприимства, формирования каналов сбыта			пробелы		
ПКУВ-2: Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства					
ПКУВ-2.3 Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства					
Знать: особенности разработки мер, направленных на совершенствование ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, зачет, экзамен.
Уметь: разрабатывать меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками разработки мероприятий, направленных на совершенствование сбытовой, ценовой политики организаций сферы гостеприимства; навыками совершенствования ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства					
ПКУВ-2.4 Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства, анализирует основные показатели деятельности предприятия					
Знать: осуществлять выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и анализирует основные показатели деятельности предприятия.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, зачет, экзамен.
Уметь: выбирать системы автоматизации предприятий сферы	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
гостеприимства и анализировать основные показатели деятельности предприятия.					
Владеть: навыками выбора систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и анализа основных показателей деятельности предприятия.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса					
ПКУВ-4.2 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы					
Знать: технологию внедрения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность предприятия сферы гостеприимства.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Конспект, тест, зачет, экзамен.
Уметь: осуществлять внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками внедрения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность предприятия сферы гостеприимства.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Тесты для контроля знаний

Тест 1.

1. В России в систему категоризации гостиниц положены в основу:

а. Рекомендации ЮНВТО;

б. Всемирного банка;

в. ЮНЕСКО;

г. Рекомендации ВТО;

д. Все ответы верны.

2. Коллективные средства размещения:

а. дома отдыха;

б. спортивные базы;

в. комнаты в квартирах;

г. дома;

д. коттеджи.

3. По уровню комфорта виды системы классификации гостиниц:

а. по часам;

б. по звездам;

в. по коронам;

г. по буквам;

д. по знакам.

4. Звездная система классификации гостиниц наиболее распространена в следующих странах:

а. Греция;

б. Великобритании;

в. США;

г. Франции;

д. Бельгии.

5. К гостиницам и аналогичным средствам размещения по стандартной российской классификации средств размещения относятся:

а. санатории;

б. пансионаты;

в. мотели;

г. общежития;

д. базы отдыха.

6. Отметьте страны, в которых стандарты, нормы и процедуры категоризации устанавливаются государственными органами:

а. Россия;

б. США;

в. Италия;

г. Швейцария;

д. Швеция.

7.Отметьте страны, в которых категоризация проводится на добровольной основе:

а. США;

б. Россия;

в. Франция;

г. Великобритания;

д. Италия.

8. 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.

9. Звездная система классификации гостиниц наиболее распространена в следующих странах:

а. Греция;

б. Великобритания;

в. США;

г. Италии и Израиле;

д. Франции, России, Австрии, Бельгии.

10. 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. ГОСТ Р 50645-94 «Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация

гостиниц;

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

г. ОКУН, ОКДП, ОКВЭД.

д. Закон о защите прав потребителя.

е. все ответы верны.

Тест 2.

1.Согласно российской классификации гостиниц, номер «люкс» это:

а. номер в средстве размещения площадью не менее 35 м2, состоящий из двух комнат (гостиной и спальни), рассчитанный на проживание одного – двух человек;

б. однокомнатный н7омер площадью не менее 25 м2, 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 м2 состоящий из двух и более жилых комнат (гостиной/столовой? спальни), имеющий кухонное оборудование;

г. номер в составе средстве размещения площадью не менее 75 м2, 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.

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

а. номер в средстве размещения площадью не менее 35 м2, состоящий из двух комнат (гостиной и спальни), рассчитанный на проживание одного – двух человек;

б. однокомнатный номер площадью не менее 25 м2, 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 м2 состоящий из двух и

более жилых комнат (гостиной/столовой/спальни), имеющий кухонное оборудование;

г. номер в составе средстве размещения площадью не менее 75 м2, 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.

3. К гостиницам и аналогичным средствам размещения по стандартной российской классификации средств размещения относятся:

а. санатории;

б. пансионаты;

в. мотели;

г. общежития;

д. базы отдыха.

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.

5. Небольшой загородный дом, дача, сельский домик в горной Швейцарии, часто используемые для размещения туристов или небольших туристских групп, путешествующих, как правило, по пешеходным маршрутам:

а. бунгало;

б. приют;

в. шале;

г. пансионат;

д. изба.

6. Резидентные гостиницы это:

а. отели на дорогах;

б. отели для длительного проживания;

в. отели в центре города;

г. отели для бизнесменов;

д. отели в горах.

7. К небольшой «гостинице на воде» относится термин:

а. ротель;

б. ботель;

в. флотель;

г. флайтель;

д. отель – курорт.

8. К аэрогостинице или «летающему отелю» относится термин:

а, ротель;

б. ботель;

в. флотель;

г. флайтель;

д. отель – курорт.

9. Система, в соответствии с которой потребитель пользуется собственностью ограниченно во времени (за единицу времени принимается одна неделя):

а. франчайзинга;

б. тай-мшера;

в. лизинга;

г. аренды.

д. кондоминимума

10. Кемпинг − это...

а. традиционный тип гостиничного предприятия, располагающийся, как правило, в крупном городе или значительном рекреационном месте, имеющий большой штат обслуживающего персонала, предоставляющий широкий набор дополнительных услуг и высокий уровень комфорта;

б. средство размещения автотуристов, приспособленное для семейного размещения и обслуживания семьи, без необходимости оплаты всего комплекса услуг;

в. лагерь для авто-, мото-, велотуристов, обычно расположенный в загородной местности, иногда недалеко от мотеля;

г. передвижная гостиница, представляющая собой вагон с одно- или двухместными номерами − спальными отсеками, в которых имеются также помещения для переодевания, общая кухня и общий туалет;

д. небольшой загородный дом, дача, сельский домик в горной Швейцарии.

Тест 3.

1. Международные гостиничные правила были приняты Международной гостиничной ассоциацией в:

а. 1975 г.;

б. 1981 г.;

в. 1980 г.;

г. 1977 г.;

д. 1991г.

2. Индивидуальные средства размещения:

а. мотели;

б. пансионаты;

в. конгресс-центры;

г. круизные суда;

д. квартира.

3. Самой распространенной классификацией является:

а. звездная;

б. АА;

в. система разрядов;

г. система букв.

4. Классификация услуг гостиниц системы букв распространена в:

а. Греции;

б. Великобритании;

в. США;

г. Италии, Израиле;

д. Франции, России.

5. Классификация услуг гостиниц системы «Корон» распространена в:

а. Греции;

б. Великобритании;

в. США;

г. Италии, Израиле;

д. Франции, России,

6. Отметьте страны, в которых стандарты, нормы и процедуры категоризации устанавливаются негосударственными органами:

а. Россия;

б. США;

в. Франция;

г. Швейцария;

д. Великобритания.

7. Отметьте страны, в которых категоризация проводится обязательно:

а. Греция;

б. Россия;

в. Франция;

г. Швейцария;

д. Италия.

8. Согласно российской классификации гостиниц, номер «апартамент» это:

а. номер в средстве размещения площадью не менее 35 м2, состоящий из двух комнат (гостиной и спальни), рассчитанный на проживание одного – двух человек;

б. однокомнатный номер площадью не менее 25 м2,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 м2 состоящий из двух и более жилых комнат (гостиной/столовой/спальни), имеющий кухонное оборудование;

г. номер в составе средстве размещения площадью не менее 75 м2, 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.

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

а. номер в средстве размещения площадью не менее 35 м2, состоящий из двух комнат (гостиной и спальни), рассчитанный на проживание одного – двух человек;

б. однокомнатный номер площадью не менее 25 м2, 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 м2 состоящий из двух и более жилых комнат (гостиной/столовой/спальни), имеющий кухонное оборудование;

г. номер в составе средстве размещения площадью не менее 75 м2, 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.

10. Таймшерные курорты различаются по целям пребывания и местоположению на:

а. пляжные;

б. городские;

в. горные;

г. тематические парки отдыха;

д.ответы А и В.

Варианты заданий к контрольной работе для ЗФО

Задание 1.

1. Этапы развития гостиничной индустрии в России.

2. Приведите пример гостиничной ассоциации, цель возникновения и задачи деятельности.

3. Виды управления гостиницами. Их краткая характеристика.

4. Документы, удостоверяющие личность иностранного гражданина или лица без гражданства.

5. Перечень услуг, который гостиница в России обязана предоставлять бесплатно.

Задание 2.

1. Причины, препятствующие созданию единой международной классификации средств размещения.

2. Классификация номеров в России.

3. Цели создания классификации гостиниц и других средств размещения в России.

4. Виды качества.

5. Этапы разработки системы качества в гостиничном предприятии.

Задание 3.

1. Виды организационных структур в гостиничных предприятиях.

2. Цикл гостиничного обслуживания.

3. Виды бронирования.

4. Виды организации стойки администратора.

5. Характеристика службы персонала в униформе.

Задание 4.

1. Этапы уборки номера.

2. Рассчитайте количество горничных для гостиницы с номерным фондом 130 номеров.

3. Виды текстиля, их характеристики.

4. Функции инженерной службы.

5. Комплекс превентивных мер безопасности в гостиничном предприятии.

Вопросы к зачету

1. Исторические основы развития индустрии гостеприимства.

2. Понятие, признаки и виды гостиничных услуг. Значение услуг размещения для развития индустрии туризма. Основной и дополнительный гостиничный продукт.

3. Характерные черты рынка гостиничных услуг.

4. Понятие «средство размещения». Стандартная классификация средств размещения: коллективные и индивидуальные средства размещения.

5. Классификация средств размещения по продолжительности работы и уровню цен.

6. Классификация средств размещения по месторасположению.

7. Классификация средств размещения по сегменту рынка.

8. Общая характеристика гостиниц делового назначения.

9. Общая характеристика курортных и транзитных гостиниц.

10. Общая характеристика гостиниц туристского назначения (флотеля, ботеля, дома охотника и рыбака, туристской базы и т.д.).

11. Категоризация гостиниц как элемент управления качеством гостиничных предприятий. Тенденции и перспективы.

12. Деятельность международных организаций по созданию единой системы классификации гостиниц в мире

13. Международные системы классификации гостиниц: сравнительная характеристика.

14. Национальные системы классификации (Франция, Великобритания, США, Швейцария)

15. Российская система классификации гостиниц. Система классификации гостиниц и других средств размещения в РФ

Вопросы к экзамену

1. Исторические основы развития индустрии гостеприимства.

2. Понятие, признаки и виды гостиничных услуг. Значение услуг размещения для развития индустрии туризма. Основной и дополнительный гостиничный продукт.

3. Характерные черты рынка гостиничных услуг.

4. Понятие «средство размещения». Стандартная классификация средств размещения:

коллективные и индивидуальные средства размещения.

5. Классификация средств размещения по продолжительности работы и уровню цен.

6. Классификация средств размещения по месторасположению.

7. Классификация средств размещения по сегменту рынка.

8. Общая характеристика гостиниц делового назначения.

9. Общая характеристика курортных и транзитных гостиниц.

10. Общая характеристика туристского назначения (флотеля, ботеля, дома охотника и рыбака, туристской базы и т.д.).

11. Категоризация гостиниц как элемент управления качеством гостиничных предприятий. Тенденции и перспективы.

12. Деятельность международных организаций по созданию единой системы классификации гостиниц в мире

13. Международные системы классификации гостиниц: сравнительная характеристика.

14. Национальные системы классификации (Франция, Великобритания, США, Швейцария)

15. Российская система классификации гостиниц. Система классификации гостиниц и других средств размещения в РФ

16. Порядок и методика определения категории гостиницы по российской системе классификации.

17. Требования к гостиничным предприятиям различных категорий.

18. Международные гостиничные объединения. Преимущества гостиничных объединений.

19. Функциональная организация помещений гостиничных предприятий

20. Номерной фонд, его роль в структуре гостиничного предложения. Классификация номерного фонда.

21. Требования, предъявляемые к жилым помещениям. Требования к номерам

различных категорий.

22. Технологическая схема обслуживания в гостиничном предприятии.

23. Организация работы службы приема и размещения.

24. Организация работы отдела бронирования. Работа с заявками. Подтверждение и аннуляция бронирования.

25. Организационная структура гостиничного предприятия. Виды организационных структур, преимущества и недостатки

26. Обеспечение безопасности гостиничного предприятия. Обеспечение контроля доступа в здание гостиницы.

27. Правила оказания гостиничных услуг. Обязанности исполнителя услуг (гостиницы) перед потребителем.

28. Ответственность гостиничного предприятия за обеспечение безопасности жизни, здоровья и сохранности имущества клиентов.

29. Проблемы качества гостиничных услуг.

30. Способы повышения качества услуг.

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

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, позволяющих автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Основные принципы тестирования, следующие:

– связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;

– объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;

– справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;

– систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;

- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

– закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

– открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

– установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

– установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Критерии оценки знаний студентов на зачете

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

Требования и критерии оценивания знаний, умений и навыков на экзамене

Экзамен - форма проверки успешного выполнения студентами практических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических занятий и самостоятельной работы. Вопросы, выносимые на экзамен, доводятся до сведения студентов за месяц до сдачи экзамена. Требования и задания соответствуют требуемому уровню усвоения дисциплины и отражают ее основное содержание.

Критерии выставления оценок при проведении экзамена: **:**	
«отлично»	Обучающий глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно

	справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.
«хорошо»	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические знания и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
«удовлетвори-тельно»	Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
«неудовлетво-рительно»	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Радыгина, Е.Г. Технологии гостиничной деятельности : учебник / Е.Г. Радыгина. - Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2021. - 165 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/99991.html. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-4497-0797-0	http://www.iprbookshop.ru/99991.html
Орловская, В.П. Технология и организация предприятия туризма : учебник / Орловская В.П., Богданов Е.И. ; под ред. Е.И. Богданова. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 176 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=355943. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-006293-8. - ISBN 978-5-16-103552-8	http://znanium.com/catalog/document?id=355943
Руденко, Л.Л. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие / Л.Л. Руденко, Н.П. Овчаренко, А.Б. Косолапов. - Москва : Дашков и К, 2021. - 176 с. - ЭБС IPR Books. - Режим доступа: по подписке. - URL: http://www.iprbookshop.ru/102280.html. - ISBN 978-5-394-04230-0	http://www.iprbookshop.ru/102280.html

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Богомолова, Е.С. (Майкопский государственный технологический университет). Индустрия гостеприимства [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.С. Богомолова, Н.Г. Шаповалова. - Майкоп: МГТУ, 2009. - 248 с.	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=1000071074&DOK=0115AE&BASE=000530
Быстров, С.А. Технология организации туроператорской и турагентской деятельности : учебник / С.А. Быстров. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 375 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=391637. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-014026-1. - ISBN 978-5-16-106572-3	http://znanium.com/catalog/document?id=391637
Джум, Т.А. Организация гостиничного хозяйства : учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - Москва : Магистр, 2022. - 400 с. - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=399593. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-9776-0176-4. - ISBN 978-5-16-110635-8. - ISBN 978-5-16-004665-5	http://znanium.com/catalog/document?id=399593
Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/6085. - ISBN 978-5-16-019555-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2127009	https://znanium.ru/catalog/document?id=438190

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Современный отель : медиа-ресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса : сайт. – Санкт-Петербург, 2007. - . – URL: http://www.hotelexecutive.ru// - Текст: электронный.Искусство гостеприимства.. Новости, события, тренды. Новые концепции и форматы отелей.Управление отелем, развитие бизнеса. Инвестиции в гостиничный бизнес. Финансы. Гостиничная недвижимость. Маркетинг, реклама, PR в гостиничном бизнесе. Законы и нормативы. Персонал гостиницы. Он-лайн журнал.PROHOTEL.RU - портал про гостиничный бизнес : сайт. – 2005. – URL: https://prohotel.ru/. - Текст: электронный.Гостиничный бизнес в

России. Проблемы и тенденции развития гостиничного бизнеса в России. ProHotel (ПроОтель) - торговая марка, принадлежащая ООО "Северо-Западные Компании" http://www.hotelexecutive.ru/ ProHotelia : гостиничный бизнес on-line : сайт / Powered by ProHotelia. – [б.м.], 2009. - . – URL: http://prohotelia.com/novosti/. - Текст: электронный.Портал для профессионалов гостиничного и ресторанного бизнеса. На страницах портала – новости гостиничной индустрии, исследования и статистика, обзоры ключевых событий и тенденций в гостиничном бизнесе, новые технологии и примеры эффективных решений для продвижения отелей, отельные «фишки», интервью с успешными отельерами и экспертами туристического рынка, советы и рекомендации ведущих юристов, а также календарь отраслевых событий. http://prohotelia.com/about/ Russia.travel : национальный туристический портал : сайт / Министерство экономического развития РФ, Федеральное агентство по туризму. – [Москва], 2017. - . – URL: https://russia.travel/info/about/. - Текст: электронный.Russia.travel - информационно-познавательный проект, посвященный путешествиям по России. Деятельность портала направлена на создание единого информационного ресурса в сфере туризма, предоставляющего доступную и полную информацию о туристических возможностях России. Russia.travel знакомит читателя более чем с 20 тысячами достопримечательностей, которые включают в себя объекты историко-культурного наследия, природные памятники и заповедные зоны, традиционные ремесла и известные российские бренды. На портале публикуются популярные туристические маршруты, новости, статьи познавательного толка, анонсы мероприятий, происходящих во всех уголках России, рассказы о самобытности каждого региона, создаются спецпроекты, посвященные важнейшим туристическим направлениям. На портале вы можете узнать о ближайших событиях, найти достопримечательности поблизости и построить маршрут, а также предложить свой контент. http://russia.travel/info/about/ HotLine.travel : спорт, здоровье и красота : онлайн-журнал о жизни в туризме / Медиахолдинг Банко. – [Москва], 2011. - . – URL: https://www.tourdom.ru/hotline/. - Текст: электронный.Портал открыт в 2011 году и ежедневно привлекает 5–6 тысяч уникальных пользователей, заинтересованных в получении аналитической информации о трендах и событиях в турбизнесе. Разделы сайта: Авиаперевозка и транспорт; Обзоры и аналитика; Визы и посольства; Лицензирование и страхование; Стратегии компаний; Проекты; Законотворчество; Банкротства; Турпродукты; Техника продаж и многие другие. http://www.hotline.travel/about/ Туризм и гостеприимство : научно-практический журнал : сайт / Полесский государственный университет (Республика Беларусь). – Пинск, 2014 - . – URL: http://ojs.polessu.by/TG/index. - Режим доступа: свободный. - Текст: электронный.В научно-практическом журнале публикуются оригинальные результаты исследований по широкому кругу проблем туризма и гостеприимства. http://ojs.polessu.by/TG/about

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

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции/ трудовые функции
Тема 1. Эволюция индустрии гостеприимства	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-1.1 ПКУВ-1.2 ПКУВ-1.3
Тема 2. Классификация средств размещения	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-1.1 ПКУВ-1.2 ПКУВ-1.3 ПКУВ-4.2

Тема 3. Развитие гостиничного дела.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-1.1 ПКУВ-1.2 ПКУВ-1.3
Тема 4. Правила предоставления гостиничных услуг	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-1.1 ПКУВ-1.2 ПКУВ-1.3 ПКУВ-2.1 ПКУВ-2.2 ПКУВ-2.3 ПКУВ-2.4 ПКУВ-4.2
Тема 5. Особенности управления средствами размещения разных типов	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-1.1 ПКУВ-1.2 ПКУВ-1.3 ПКУВ-2.1 ПКУВ-2.2 ПКУВ-2.3 ПКУВ-2.4 ПКУВ-4.2

Тема 6. Принципы функционирования основных служб гостиницы.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-1.1 ПКУВ-1.2 ПКУВ-1.3 ПКУВ-2.1 ПКУВ-2.2 ПКУВ-2.3 ПКУВ-2.4 ПКУВ-4.2
Тема 7. Жизнедеятельность гостиничного предприятия	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-1.1 ПКУВ-1.2 ПКУВ-1.3 ПКУВ-2.1 ПКУВ-2.2 ПКУВ-2.3 ПКУВ-2.4 ПКУВ-4.2
Тема 8. Виды менеджмента на предприятиях индустрии гостеприимства	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-1.1 ПКУВ-1.2 ПКУВ-1.3 ПКУВ-2.1 ПКУВ-2.2 ПКУВ-2.3 ПКУВ-2.4 ПКУВ-4.2

Тема 9. Процесс создания гостиничного предприятия с учетом требований потребителя	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-1.1 ПКУВ-1.2 ПКУВ-1.3 ПКУВ-2.1 ПКУВ-2.2 ПКУВ-2.3 ПКУВ-2.4 ПКУВ-4.2
Тема 10. Процессы управления сервисной деятельностью в гостиничных комплексах	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-1.1 ПКУВ-1.2 ПКУВ-1.3 ПКУВ-2.1 ПКУВ-2.2 ПКУВ-2.3 ПКУВ-2.4 ПКУВ-4.2
Тема 11. Стратегии поведения гостиничного предприятия на рынке, разработанные на основе запросов потребителя	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-1.1 ПКУВ-1.2 ПКУВ-1.3 ПКУВ-2.1 ПКУВ-2.2 ПКУВ-2.3 ПКУВ-2.4 ПКУВ-4.2

Тема 12. Развитие внутренней среды гостиничного предприятия	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-1.1 ПКУВ-1.2 ПКУВ-1.3 ПКУВ-2.1 ПКУВ-2.2 ПКУВ-2.3 ПКУВ-2.4 ПКУВ-4.2
Тема 13. Материально-техническая база гостиничных комплексов реализующих сервисную деятельность	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-1.1 ПКУВ-1.2 ПКУВ-1.3 ПКУВ-2.1 ПКУВ-2.2 ПКУВ-2.3 ПКУВ-2.4 ПКУВ-4.2
Тема 14. Система документационного управления гостиничным предприятием	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-1.1 ПКУВ-1.2 ПКУВ-1.3 ПКУВ-2.1 ПКУВ-2.2 ПКУВ-2.3 ПКУВ-2.4 ПКУВ-4.2

Тема 15. Экономические процессы в гостиничных комплексах	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-2.1 ПКУВ-2.2 ПКУВ-2.3 ПКУВ-2.4 ПКУВ-4.2
Тема 16. Информационные технологии в системах управления гостиничным комплексом	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ПКУВ-1.1 ПКУВ-1.2 ПКУВ-1.3 ПКУВ-4.2

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

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
Adobe Reader DC Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - – URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . – URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - – URL: https://нэб.рф/. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/
Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. – URL: http://diss.rsl.ru/?lang=ru. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) http://diss.rsl.ru/
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . – URL: https://cyberleninka.ru// - Режим

Название
доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . – URL: https://elibrary.ru/defaultx.asp. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. /index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya

11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой и подключением к сети «Интернет» и доступом в ЭИОС (читальный зал ФГБОУ ВО «МГТУ»)	Компьютерное оснащение с выходом в Интернет на 30 посадочных мест, оснащенные специализированной мебелью (стулья, столы, шкафы, шкафы выставочные), мультимедийное оборудование, оргтехника (принтеры, сканеры, ксерокс).	Adobe Reader DC Свободная лицензияMicrosoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (5-5-16)	Учебная мебель на 54 посадочных места, доска, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	Adobe Reader DC Свободная лицензияMicrosoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (5-5-21)	Учебная мебель на 28 посадочных мест, доска, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	Adobe Reader DC Свободная лицензияMicrosoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (1-318)	Информационно-технический отдел: технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории.	Adobe Reader DC Свободная лицензияMicrosoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765