



**УТВЕРЖДЕНО:**  
Учёным советом Высшей школы  
туризма и гостеприимства  
Протокол №2 от «18» сентября 2020  
г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ДИСЦИПЛИНЫ**

Шифр	Наименование дисциплины
<b>Б1.В.3</b>	<b>Технологии обслуживания и организация услуг в индустрии гостеприимства</b>

основной профессиональной образовательной программы  
высшего образования – программы *бакалавриата*  
по направлению подготовки: *43.03.02 «Туризм»*  
направленность (профиль): *«Технология и организация услуг на предприятиях  
индустрии туризма»*  
Квалификация: *бакалавр*  
Год начала подготовки: *2020*

**Разработчик (и):**

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Доцент Высшей школы туризма и гостеприимства</i>	<i>к.э.н., доцент Духовная Л.Л.</i>

**Рабочая программа согласована и одобрена директором ОПОП:**

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Доцент Высшей школы туризма и гостеприимства</i>	<i>К.п.н., доцент Киреева Ю.А.</i>

**1. Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)**



Дисциплина «Технологии обслуживания и организация услуг в индустрии гостеприимства» относится к дисциплинам вариативной части программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» профиль «Технология и организация услуг на предприятиях индустрии туризма».

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин «Ресурсосбережение в индустрии туризма», «Основы туризма и туристской деятельности», «Индустрия туризма в России и за рубежом», «Технологии обслуживания в туристско-информационных центрах» ОПОП 43.03.02 «Туризм» профиль «Технология и организация сервисной деятельности в туризме».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ПКУВ-1 Обосновывает и выбирает технологии обслуживания туристов в соответствии с видом туризма и типом туристских предприятий и объектов  
В части ПКУВ- 1.1. Обосновывает и выбирает технологии обслуживания туристов в соответствии с видом туризма и типом туристских предприятий и объектов

В рамках дисциплины изучается круг вопросов, связанных с:

- организацией обслуживания потребителей туристских и гостиничных услуг;
- организацией и технологиями оказания различных видов туристских и гостиничных услуг;
- технологиями продвижения и реализации туристских и гостиничных услуг и продуктов.

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

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устного опроса, тестирования, защиты проектов и промежуточная аттестация в форме зачета (2 семестр).

Компетенция ПКУВ- 1.1. начинает формироваться в дисциплинах Ресурсосбережение в индустрии туризма, Основы туризма и туристской индустрии, Индустрия туризма в России и за рубежом, Технологии обслуживания в туристско-информационных центрах. Далее компетенция формируется в дисциплинах Технологии обслуживания и организация услуг в индустрии гостеприимства, Индустрия туризма в России и за рубежом, Технологии обслуживания в туристско-информационных центрах, Отечественный и зарубежный опыт организации услуг и обслуживания в индустрии туризма и гостеприимства, Технология и организация услуг в туризме, а также при прохождении следующих практик – Проектно-технологическая практика и Преддипломная практика.

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

- Индустрия туризма в России и за рубежом,
- Отечественный и зарубежный опыт организации услуг и обслуживания в индустрии туризма и гостеприимства,



Технология и организация услуг в туризме,  
Проектно-технологическая практика,  
Преддипломная практика,  
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

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

№ пп	Индекс компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции или ее части)
1.	ПКУВ-1	Способен обосновывать, выбирать и применять технологии обслуживания туристов по видам туризма и типам туристских предприятий и объектов в части
	ПКУВ-1.1	Обосновывает и выбирает технологии обслуживания туристов в соответствии с видом туризма и типом туристских предприятий и объектов

## 3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП:

Дисциплина «Технологии обслуживания и организация услуг в индустрии гостеприимства» относится к вариативной части программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» профиль «Технология и организация услуг на предприятиях индустрии туризма».

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин «Ресурсосбережение в индустрии туризма», «Основы туризма и туристской деятельности», «Индустрия туризма в России и за рубежом», «Технологии обслуживания в туристско-информационных центрах» ОПОП 43.03.02 «Туризм» профиль «Технология и организация сервисной деятельности в туризме».

Компетенция ПКУВ- 1.1. начинает формироваться в дисциплинах Ресурсосбережение в индустрии туризма, Основы туризма и туристской индустрии, Индустрия туризма в России и за рубежом, Технологии обслуживания в туристско-информационных центрах. Далее компетенция формируется в дисциплинах Технологии обслуживания и организация услуг в индустрии гостеприимства, Индустрия туризма в России и за рубежом, Технологии обслуживания в туристско-информационных центрах, Отечественный и зарубежный опыт организации услуг и обслуживания в индустрии туризма и гостеприимства, Технология и организация услуг в туризме, а также при прохождении следующих практик – Проектно-технологическая практика и Преддипломная практика.

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

Индустрия туризма в России и за рубежом,  
Отечественный и зарубежный опыт организации услуг и обслуживания в индустрии туризма и гостеприимства,  
Технология и организация услуг в туризме,  
Проектно-технологическая практика,  
Преддипломная практика,



Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

**4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

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

*Очная форма*

Виды учебной деятельности	Всего	Семестры			
		2			
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем в том числе:</b>	56	56			
Лекции	16	16			
Практические занятия	36	36			
Групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем	2	2			
<b>Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>	2 Зачет	2 Зачет			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	52	52			
Общая трудоемкость час	108	108			
з.е.	3	3			

*Заочная форма*

Виды учебной деятельности	Всего	Семестры			
		4	5		
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем в том числе:</b>	16	2	14		
Лекции	6	2	4		
Практические занятия	6		6		
Групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем	2		2		
<b>Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>	2 Зачет		2 Зачет		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	92	34	58		
Общая трудоемкость час	108	36	72		
з.е.	3	1	2		

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

**Очная форма обучения**

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения													
			Контактная работа обучающихся с преподавателем								СРО, акад. часов	Форма проведения СРО				
			Занятия лекционного типа	Форма проведения занятия	Практические занятия, Форма проведения	Семинары, акад. часов	Форма проведения	Лабораторные работы	Форма проведения	Консультации, акад. час			Форма проведения			
1-3/2	<b>Раздел 1. Организация гостиничных услуг</b>	История возникновения и современное состояние гостиничной индустрии Организация гостиничной деятельности; инновационные технологии в гостиничной деятельности	4	Лекция-дискуссия	6	Работа в малых группах								10	Анализ сайтов: Ростуризма, Министерства культуры; департаментов по туризму регионов; hotelier.pro; и другие источники и из списка литературы	
5/2		Нормативно-правовое регулирование качества туристских и гостиничных услуг	2	проблемная лекция	4	Работа в малых группах								10		
7/2	<b>Раздел 2. Технологии обслуживания туристов на предприятиях индустрии гостеприимства</b>	<b>Контрольная точка 1. Защита презентаций</b>			2	<b>Презентация</b>										
6-7/2		Классификация предприятий индустрии гостеприимства	2	проблемная лекция	6	работа в малых группах, решения кейса								5		
9/2		<b>Контрольная точка 2 Отчетный семинар</b>			2	<b>Устный опрос</b>										
10/2		Технологии продвижения и реализации туристских и гостиничных услуг и продуктов	2	проблемная лекция	4	работа в малых группах, решения кейса								8		

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения										Форма проведения СРО				
			Контактная работа обучающихся с преподавателем														
			Занятия лекционного типа	Форма проведения занятия	Практические занятия, Форма проведения	Семинары	Формы повеления	Лабораторные работы	Формы повеления	Консультации	Формы повеления	СРО, акад. часов					
		<b>Контрольная точка 3 Тест</b>			<b>2</b>	<b>Тестирование</b>											
11-12/2		Технологии обслуживания потребителей туристских и гостиничных услуг	2	проблемная лекция	4	работа в малых группах											6
12-13/2		Технологии обслуживания туристов на предприятиях общественного питания	2	проблемная лекция	2	работа в малых группах											5
14-15/2		Инновационные технологии в организации анимационной деятельности в туризме	2	проблемная лекция	2	работа в малых группах											8
16/2		<b>Контрольная точка 4 Групповой проект «Формирование анимационной программы для гостиничного предприятия»</b>			<b>2</b>	<b>защита группового проекта</b>											
17/2	Групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем										2						
Аттестационные испытания промежуточной аттестации      2 часа (зачет)																	

### Заочная форма

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения												
			Контактная работа обучающихся с преподавателем							СРО, академических часов	Форма проведения СРО				
			Занятия лекционного типа	Форма проведения занятия	Практические занятия	Форма проведения	Семинары, академических часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы			Форма проведения	Консультации	Форма проведения	
1-2/4	Раздел 1. Организационные основы гостиничных услуг	История возникновения и современное состояние гостиничной индустрии Теоретические основы гостиничной деятельности. Понятийный аппарат профессиональной деятельности	2	лекция-дискуссия					смешанная форма					10	Анализ сайтов: Ростуризма, Министерства культуры; департаментов по туризму в регионах; hotelier.pro; и другие источники из списка литературы
3-4/5							2	смешанная форма					8		
5-6/5			Контрольная точка 1 Защита презентации											8	
7-8/5	Раздел 2. Проектирование технологических процессов гостиничного предприятия	Классификация гостиничных предприятий и гостиничных номеров.  «Методическое и информационное обеспечение проектирования гостинично-ресторанных услуг; методическое обеспечение расчетов стоимости услуг и продуктов» Взаимодействие гостиниц и туроператорских компаний	1	проблемная лекция				1	смешанная форма Решение кейса					12	



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения															
			Контактная работа обучающихся с преподавателем										Форма проведения СРО					
			Занятия лекционного типа - академ	Форма проведения занятия	Практические занятия,	Форма проведения	Семинары, академ. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы	Форма проведения	Консультации - академ. час	Форма проведения		СРО, академ. часов				
		Контрольная точка 2 Отчетный семинар									устный опрос					8		
		Проектирование технологий продвижения и реализации туристских и гостинично-ресторанных услуг и продуктов	1	проблемная лекция				1			работа в малых группах, решения кейса					10		
		контрольная точка 3 Тест									Тестирование					8		
9-10/5		Проектирование услуг питания гостиничного предприятия	1	проблемная лекция				1			работа в малых группах, решения кейса					10		
		Проектирование досуговой деятельности	1	Проблемная лекция				1			Деловая игра					10		
		Контрольная точка 4									защита группового проекта					8		
		Групповые консультации и (или) индивидуальная работа обучающихся с преподавателем										2						
		Аттестационные испытания промежуточной аттестации										2 часа (зачет)						
		Итого	6					6								92		



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

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

№ п/п	Тема, трудоемкость в акад.ч.	Учебно-методическое обеспечение
1.	История возникновения и современное состояние гостиничной индустрии Организация гостиничной деятельности; инновационные технологии в гостиничной деятельности, 10 часов	<p><b>8.1 Основная литература:</b></p> <p>1. Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2021. Режим доступа <a href="https://znanium.com/read?id=376440">https://znanium.com/read?id=376440</a></p> <p>2. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2018. Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=927093">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=927093</a></p> <p>3. Технология и организация гостиничных услуг: Уч./Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. Режим доступа <a href="https://znanium.com/read?id=340840">https://znanium.com/read?id=340840</a></p> <p>4. Индустрия гостеприимства: практикум / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=545512">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=545512</a></p> <p><b>8.2 Дополнительная литература:</b></p> <p>1. Маркетинг гостиничного предприятия. Практикум/Л.В.Баумгартен - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2016 режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=502143">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=502143</a></p> <p>2. Гостиничный менеджмент: Учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2020. Режим доступа <a href="https://znanium.com/read?id=354022">https://znanium.com/read?id=354022</a></p>
2.	Нормативно-правовое регулирование качества туристских и гостиничных услуг, 10 часов	
3.	Классификация предприятий индустрии гостеприимства, 5 часов	
4.	Технологии продвижения и реализации туристских и гостиничных услуг и продуктов, 8 часов	
5.	Технологии обслуживания потребителей туристских и гостиничных услуг, 6 часов	
6.	Технологии обслуживания туристов на предприятиях общественного питания, 5 часов	
7.	Инновационные технологии в организации анимационной деятельности в туризме, 8 часов	
8.	<b>Итого по дисциплине: 52 часа</b>	

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

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

№ пп	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПКУВ-1	Способен обосновывать, выбирать и применять технологии обслуживания туристов по видам туризма и типам туристских предприятий и объектов в части:				
	ПКУВ-1.1	Обосновывает и выбирает технологии обслуживания туристов в соответствии с видом туризма и типом туристских предприятий и объектов	<p>Раздел 1. Организация гостиничных услуг</p> <p>Раздел. 2 Технологии обслуживания туристов на предприятиях индустрии гостеприимства</p>	<p>1. Основные технологии и процессы обслуживания гостей на предприятиях индустрии гостеприимства, в том числе с учетом мотивации туристских посещений</p>	<p>обоснованно выбирать технологии оказания услуг и обслуживания гостей на предприятиях индустрии гостеприимства, в том числе с учетом мотивации туристских посещений</p>	<p>навыком обоснования выбора и применения технологии оказания услуг и обслуживания гостей на предприятиях индустрии гостеприимства, в том числе с учетом мотивации туристских посещений</p>

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

Результат обучения по дисциплине	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Этап освоения компетенции
<p>Знание основных технологий и процессов обслуживания гостей на предприятиях индустрии гостеприимства, в том числе с учетом мотивации туристских посещений</p> <p>Умение обоснованно выбирать технологии оказания услуг и обслуживания гостей на предприятиях индустрии гостеприимства, в том числе с учетом мотивации туристских посещений</p> <p>Владение навыками обоснования выбора и применения технологии</p>	<p>Защита презентаций</p> <p>Отчетный семинар – устный опрос</p> <p>Тестирование</p> <p>Защита группового проекта</p>	<p>Студент продемонстрировал знание основных технологий и процессов обслуживания гостей на предприятиях индустрии гостеприимства, в том числе с учетом мотивации туристских посещений</p> <p>Демонстрирует умение обоснованно выбирать технологии оказания услуг и обслуживания гостей на предприятиях индустрии гостеприимства, в том числе с учетом мотивации туристских посещений</p>	<p>Обосновывает и выбирает технологии обслуживания туристов в соответствии с видом туризма и типом туристских предприятий и объектов</p>



оказания услуг и обслуживания гостей на предприятиях индустрии гостеприимства, в том числе с учетом мотивации туристских посещений		Студент демонстрирует владение навыками обоснования выбора и применения технологии оказания услуг и обслуживания гостей на предприятиях индустрии гостеприимства, в том числе с учетом мотивации туристских посещений	
--	--	---	--

### Критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации

В качестве внутренней шкалы текущих оценок используется 80 балльная оценка обучающихся, как правило, по трем критериям: посещаемость, текущий контроль успеваемости, активность на учебных занятиях.

Рейтинговая оценка обучающихся по каждой дисциплине независимо от ее общей трудоемкости (без учета результатов экзамена/дифференцированного зачета) определяется по 80-балльной шкале в каждом семестре. Распределение баллов между видами контроля рекомендуется устанавливать в следующем соотношении:

- посещение учебных занятий (до 30 баллов за посещение всех занятий);
- текущий контроль успеваемости (до 50 баллов), в том числе:
  - 1 задание текущего контроля (0-10 баллов)
  - 2 задание текущего контроля (0-10 баллов)
  - 3 задание текущего контроля (0-10 баллов)
  - 4 задание текущего контроля (0-15 баллов);

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

Оценка «отлично» может быть выставлена только по результатам сдачи экзамена/дифференцированного зачета. Автоматическое проставление оценки «отлично» не допускается.

**Если по результатам текущего контроля обучающийся набрал:**

- **71-80 балл** — имеет право получить «автоматом» «зачтено» или оценку «хорошо»;
- **62-70 баллов** — имеет право получить «автоматом» «зачтено» или оценку «удовлетворительно»;
- **51-61 балл** — обязан сдавать зачет/экзамен;
- **50 баллов и ниже** — не допуск к зачету/экзамену.

Технология выставления итоговой оценки, в том числе перевод в итоговую 5-балльную шкалу оценки определяется следующим образом:

*Таблица перевода рейтинговых баллов в итоговую 5 — балльную оценку*

Баллы за семестр	Автоматическая оценка		Баллы за зачет/экзамен		Общая сумма баллов	Итоговая оценка
	зачтено	экзамен	min	max		
71-80	зачтено	4 (хорошо)	18	20	89-90	4 (хорошо)
					91-100	5 (отлично)



62-70	зачтено	3 (удовлетворительно)	15	20	77-90	4 (хорошо)
51-61	Допуск к зачету/экзамену		11	20	62-75	3 (удовлетворительно)
					76-81	4 (хорошо)
50 и менее	Не допуск к зачету, экзамену					

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

*Средство оценивания – устный ответ (опрос) – отчетный семинар, защита презентаций*

**Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при устном ответе (опросе) – отчетном семинаре, защите презентаций**

оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	<ul style="list-style-type: none"><li>– полно раскрыто содержание материала;</li><li>– материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;</li><li>– продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;</li><li>– точно используется терминология;</li><li>– показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;</li><li>– продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;</li><li>– ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;</li><li>– продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;</li><li>– продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала,</li><li>– знание основной и дополнительной литературы;</li><li>– последовательно и четко отвечает на вопросы билета и дополнительные вопросы;</li><li>– уверенно ориентируется в проблемных ситуациях;</li><li>– демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала;</li><li>– подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>– допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию</li></ul>	
«4»	<ul style="list-style-type: none"><li>– вопросы излагаются систематизировано и последовательно;</li><li>– продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;</li><li>– продемонстрировано усвоение основной литературы.</li><li>– ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:<ul style="list-style-type: none"><li>– а) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;</li><li>– б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;</li><li>– в) допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– обучающийся показывает полное знание программного материала, основной и дополнительной литературы;</li><li>– дает полные ответы на теоретические вопросы билета и дополнительные вопросы, допуская некоторые неточности;</li><li>– правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций;</li><li>– демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой</li></ul>
«3»	<ul style="list-style-type: none"><li>– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</li><li>– усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;</li><li>– имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;</li><li>– при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;</li><li>– продемонстрировано</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– обучающийся показывает знание основного материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности;</li><li>– при ответе на вопросы билета и дополнительные вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения;</li><li>– не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций;</li><li>– подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне</li></ul>



	усвоение основной литературы	
«2»	<ul style="list-style-type: none"><li>– не раскрыто основное содержание учебного материала;</li><li>– обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</li><li>– допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.</li><li>– не сформированы компетенции, умения и навыки.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине;</li><li>– не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом;</li><li>– не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой</li></ul>

**оценочная шкала устного ответа (опроса) – отчетного семинара, защиты презентаций**

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

*Средство оценивания – тестирование*

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

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

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

*Средство оценивания – тестирование*

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

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



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

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

Номер недели семестра	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
<b>2 семестр</b>			
4/2	Раздел 1. Организация гостиничных услуг	Защита презентаций	Защита презентации Подготовка и презентация индивидуального доклада по одной из проблемных тем раздела (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) Проводится устно (с электронной презентацией). 2.Время, отведенное на процедуру – 10-12 мин. 3.Использование технических средств – да (ноутбук) Критерии оценки: 1.Соответствие содержания доклада теме. (1 балл). 2.Полное/неполное раскрытие темы доклада. (1 балл). 3.Четкость структуры и логичность изложения доклада. (1 балл). 4.Самостоятельность подготовки доклада и презентации. (1 балл). 4.Яркость и наглядность подачи материала. (1 балл). 5. Оформление и видеоряд презентации. (1 балл). 6.Подготовленность устного выступления и соблюдение временного регламента. 7.Уверенное владение материалом. (2 балла). 8. Способность ответить на дополнительные вопросы по теме доклада(2 балла).  Максимальная сумма баллов - 10 баллов  Срок сдачи- текущий контроль осуществляется на последнем практическом занятии 1 месяца текущего семестра
8/2	Раздел 1. Организация гостиничных услуг	Отчетный семинар – устный опрос	Подготовка студентов к семинару осуществляется по заранее выданным темам. Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала,



	Раздел. 2 Технологии обслуживания туристов на предприятиях индустрии гостеприимства		знание основной и дополнительной литературы; последовательно и четко отвечает на основные и дополнительные вопросы; демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала; подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой  Максимальная сумма баллов - 10 баллов  Срок сдачи- текущий контроль осуществляется на последнем практическом занятии 2 месяца текущего семестра
12/2	Раздел 1. Организация гостиничных услуг  Раздел. 2 Технологии обслуживания туристов на предприятиях индустрии гостеприимства	Тестирование	ТЕСТ Проводится письменно. Выполнено верно заданий. «5», если (90 –100)% правильных ответов «4», если (70 – 89)% правильных ответов «3», если (50 – 69)% правильных ответов «2», если менее 50% правильных ответов Максимальная сумма баллов-10 Срок сдачи- текущий контроль осуществляется на последнем практическом занятии 3 месяца текущего семестра
17/2	Раздел 1. Организация гостиничных услуг  Раздел. 2 Технологии обслуживания туристов на предприятиях индустрии гостеприимства	Защита группового проекта	В соответствии с выданным заданием студентам необходимо представить проект программы анимационных мероприятий для гостиничного предприятия определенной типологии. Критерии оценки: -самостоятельное владение текстом-5 баллов - новизна предложенных решений-10 баллов -актуальность предложенных решений- 5 баллов - качество презентационного материала – 5 баллов - качество доклада- 5 баллов -полнота ответа на дополнительные вопросы- 5 баллов  Максимальная сумма баллов-35 Срок сдачи - текущий контроль осуществляется на последнем практическом занятии 4 месяца текущего семестра

### **7.3.1.Оценочные средства для проведения текущей аттестации студентов**

#### **1-я контрольная точка**

#### **Темы для подготовки и защиты презентаций:**

1. История развития средств размещения в Эпоху Возрождения.





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

## 2-я контрольная точка

### Вопросы для подготовки к отчетному семинару – устному опросу

1. Современное состояние гостиничной индустрии
2. Конкурентоспособность российского туристского и гостиничного продукта
3. Нормативные основы качества обслуживания в туризме и гостеприимстве
4. Нормативные документы по классификации туристских услуг, средств размещения и услуг средств размещения
5. Организационная структура гостиничных предприятий
6. Технология работы службы бронирования и размещения
7. Служба безопасности
8. Служба питания
9. Отдел маркетинга и продаж
10. Требование к оснащению номеров гостей с ограниченными возможностями
11. Требование к оснащению инфраструктуры гостиниц с ограниченными возможностями
12. Основные экологические принципы работы современного отеля
13. Информационное обеспечение гостинично-ресторанной деятельности



14. Работа с глобальными системами бронирования и резервирования: Global Distribution System, OTA
15. Взаимодействие гостиниц и туроператорских компаний
16. Организация продаж в гостеприимстве с помощью мобильных приложений
17. Организация продаж в гостеприимстве с помощью digital-маркетинга
18. Организация продаж в гостеприимстве программ лояльности
19. Маркетинг впечатлений
20. Партнерские и бонусные программы
21. Общие приемы организации обслуживания потребителей гостинично-ресторанных услуг
22. Корпоративная культура и миссия компании
23. Профессиональная этика и этикет
24. Особенности обслуживания многонациональных клиентов
25. Особенности обслуживания гостей с ограниченными возможностями
26. Внутренний и внешний контроль качества гостинично-ресторанного обслуживания
27. Тайный гость и цель проведения «аудит»
28. Инновационные технологии в организации ивент – услуг и услуг развлечения
29. Инновационные технологии в организации ивент – мероприятий
30. Инновационные технологии в организации анимационной деятельности
31. Особенности гостиничной анимации
32. Принципы и приемы построения сценария анимационного мероприятия.

3-я контрольная точка

### Тестовые задания для проведения текущей аттестации

**1. Какой из ниже перечисленных нормативных документов устанавливает порядок взаимодействия между гостиничным предприятием и турагентом:**

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

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

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

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

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



**4. В Российской Федерации система классификаций гостиниц носит:**

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

**5. Какие категории гостиниц предусмотрены Системой классификации:**

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

**6. По каким показателям оценивают гостиничное предприятие эксперты:**

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

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

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

**8. На какой срок выдается сертификат соответствия категории звездности:**

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

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

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

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



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

**11. Реклама гостиничного продукта наиболее эффективна:**

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

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

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

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

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

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

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

**15. Стадия зрелости гостиничного продукта характеризуется:**

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

**16. В Российской Федерации сертификация услуг гостиниц носит:**

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

**17. Апарта-отель имеет:**

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

**18. Ротель – это:**

- а) небольшое строение из мягких материалов, используемое для размещения туристов;
- б) **стационарный корабль, изъятый из эксплуатации как транспортное средство и используемый в качестве отеля;**



**в) передвижная гостиница, представляющая собой вагон с одно- или двухместными номерами, в которых расположены спальные кресла.**

**19. Номера экономического класса предназначены для размещения:**

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

**20. Самая дорогая категория номеров:**

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

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

- а) студия;
- б) люкс;
- в) сьют.**

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

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

**23. Новая Государственная система классификации гостиниц предусматривает оценку:**

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

**24. Техническое обеспечение – это:**

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

**25. Электронный офис - это**

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



**26. Какое специализированное программное обеспечение используется в офисе турфирмы**

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

**27. Информация это**

- а) **сведения, полученные путём измерения, наблюдения, логических или арифметических операций, представленные в форме, пригодной для хранения, передачи и обработки**
- б) новые сведения, принятые, понятые и оцененные конечным потребителем, как полезные
- в) данные

**28. Каким параметром не определяется качество информации?**

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

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

---

---

**31. Маркетинг можно определить как:**

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

**32. Потребность в маркетинге определяется как:**

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

**33. Потребность, подкреплённая покупательной способностью в маркетинге называется:**

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

**34. Сущность концепции маркетинга заключается в:**



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

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

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

**36. Спрос – это:**

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

**37. Составными частями комплекса маркетинга являются:**

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

**38. Дополнительные составляющие маркетинга, применяемые в маркетинге услуг:**

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

**39. Если клиент гостиницы предъявляет устную жалобу, администратор:**

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

**40. Где целесообразнее разместить туристскую группу в многоэтажной гостинице:**

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

**4-я контрольная точка**

**Защита групповых проектов**

**Разработка анимационных услуг для гостиничного предприятия**



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

### Задание 1

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

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

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

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

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

**Задание:** Составить программу досуга и отдыха на 1 день (с 8:00 до 23:00), удовлетворяющую потребности туристов с учетом категорий и особенностей туристов (национальность, возраст, пол, численность, активность), задействовав инфраструктуру и материально-техническое оснащение отеля в полном объеме. Для каждой категории туристов программа должна включать не менее 5 различных форм проведения досуга. Мероприятие может быть рассчитано на участие в нем разных категорий туристов, но с объективным учетом их особенностей (но не более 2-х мероприятий). Продолжительность мероприятия может варьировать от 30 минут до 2 часов. При планировании времени проведения мероприятий необходимо также учитывать особенности категорий туристов. Структура и содержание программы должны учитывать следующие аспекты и включать формы работы по следующим направлениям досуговой деятельности: сезон: новогодние каникулы; категории туристов: 30% семьи с детьми от 7 до 14 лет; 20 % молодежь (возраст 18 – 25); 40 % взрослые (возраст 26 – 45); 10% зрелого возраста (возраст 46-65); направления досуговой деятельности: спортивно-оздоровительная работа, культурно-познавательная работа, зрелищно-развлекательная работа.

### Задание 2

**Составить программу досуга и отдыха для отеля HELIOPARK Thalasso.**

Специализация отеля HELIOPARK Thalasso – оздоровительный отдых в Подмоскowie. Отель соответствует международному уровню 3\*, расположен в экологически чистой зоне в 45 км от





Москвы, недалеко от г. Звенигород. Территория отеля (8 га) – это большой парк с тенистыми аллеями и маленьким живописным прудом. Жилой комплекс состоит из 162 уютных номеров, расположенных в четырех трехэтажных корпусов, одном пятиэтажном корпусе с двумя лифтами. Гостиница предоставляет оздоровительные, релаксационные и косметические программы современного СПА-центра, а также разнообразные занятия на свежем воздухе, что делает ее лучшим местом для восстанавливающего отдыха.

**На территории отеля имеется инфраструктура для организации мероприятий:**

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

*Материальная база для анимации и спорта отеля:*

**Спорт и активный отдых:**

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

**Детский клуб «Гном».** В отеле HELIOPARK Thalasso открыт детский клуб со множеством игрушек. Сухой бассейн с разноцветными шарами, детский лабиринт, книжки, раскраски и мультики. Все дети находятся под присмотром опытного воспитателя. Детская комната работает с 09:00 до 21:00, перерыв с 14:00 до 14:30.

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

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

**Задание:**

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



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

### **Тестовые задания для проведения промежуточной аттестации**

**1. Какой из ниже перечисленных нормативных документов устанавливает порядок взаимодействия между гостиничным предприятием и турагентом:**

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

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

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

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

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

**4. В Российской Федерации система классификаций гостиниц носит:**

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

**5. Какие категории гостиниц предусмотрены Системой классификации:**

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

**6. По каким показателям оценивают гостиничное предприятие эксперты:**

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



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

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

**8. На какой срок выдается сертификат соответствия категории звездности:**

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

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

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

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

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

**11. Реклама гостиничного продукта наиболее эффективна:**

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

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

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

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

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



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

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

**15. Стадия зрелости гостиничного продукта характеризуется:**

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

**16. В Российской Федерации сертификация услуг гостиниц носит:**

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

**17. Апарта-отель имеет:**

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

**18. Ротель – это:**

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

**19. Номера экономического класса предназначены для размещения:**

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

**20. Самая дорогая категория номеров:**

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

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

- а) студия;
- б) люкс;
- в) сюит.**

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

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

**23. Новая Государственная система классификации гостиниц предусматривает оценку:**

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

**24. Техническое обеспечение – это:**

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

**25. Электронный офис - это**

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

**26. Какое специализированное программное обеспечение используется в офисе турфирмы**

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

**27. Информация это**

- а) сведения, полученные путём измерения, наблюдения, логических или арифметических операций, представленные в форме, пригодной для хранения, передачи и обработки**
- б) новые сведения, принятые, понятые и оцененные конечным потребителем, как полезные
- в) данные

**28. Каким параметром не определяется качество информации?**

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



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

---

---

**31. Маркетинг можно определить как:**

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

**32. Потребность в маркетинге определяется как:**

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

**33. Потребность, подкреплённая покупательной способностью в маркетинге называется:**

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

**34. Сущность концепции маркетинга заключается в:**

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

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

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

**36. Спрос – это:**

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



**37. Составными частями комплекса маркетинга являются:**

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

**38. Дополнительные составляющие маркетинга, применяемые в маркетинге услуг:**

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

**39. Если клиент гостиницы предъявляет устную жалобу, администратор:**

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

**40. Где целесообразнее разместить туристскую группу в многоэтажной гостинице:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- а) нет, это не предусмотрено правилами;**



- б) да, это их обязанность;
- в) да, если есть возможность оставить рабочее место.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





а) сообщить дежурному администратору или вышестоящему начальству, где бы оно не находилось;

**б) вызвать пожарную команду;**

**в) использовать огнетушители.**

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

а) безусловно, выполнить его просьбу;

**б) постараться удовлетворить его просьбу, если есть такая возможность;**

в) под любым предлогом отказать.

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

**а) можно при его сильном загрязнении;**

б) можно, но только при инфекционном заболевании гостя;

в) нельзя.

**56. Главная функция портье:**

**а) информационное обслуживание;**

б) выполнение личных поручений клиентов;

в) контроль за работой смены горничных.

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

а) не может, так как это запрещено международными гостиничными правилами;

**б) может, если это разрешено правилами внутреннего распорядка;**

в) может в любом случае.

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

а) отвечает, но только при заключении письменного договора с клиентом;

б) отвечает в любом случае;

**в) не отвечает ни при каких обстоятельствах.**

**59. При разговоре по телефону необходимо соблюдать правила этикета:**

а) снимать трубку сразу же после первого звонка;

б) не имеет значения через сколько гудков снята трубка, главное доброжелательность в голосе;

**в) отвечать не позже чем через три телефонных звонка.**

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

а) все

б) рестораны и кафе

**в) рестораны, кафе и бары**

**61. Какие классы регламентированы в ГОСТ :**

а) первый, второй и третий

б) люкс и высший

**в) люкс, высший и первый**

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



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

**63.Программа ChineFriendly ориентирована на:**

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

**64. Программа ChineFriendly реализуется:**

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

**65. Программа HalalFriendly не предъявляет определенных требований:**

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

**66.Классификация гостиниц в соответствии с требованиями программы HalalFriendly осуществляется по системе:**

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

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

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

**68.Конечной целью туристской анимации является:**

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

**69.Гостиничная анимация – это:**



**а) вид досуговой деятельности, направленный на восстановление духовных и физических сил человека**

б) туристская услуга, при оказании которой турист восстанавливает свои силы программы, предназначенные для поддержки основных туристских услуг

в) досуговая деятельность, предлагаемая туристским комплексом  
организация досуга в местах размещения туристов

г) экскурсионные программы

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

а) спортивный

б) творческий

в) коммуникационный

**г) познавательный**

д) приключенческий

е) созерцательный

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

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

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

**На очной форме обучения**

*Во 2 семестре:*

ОПК-2 способностью к разработке туристского продукта

ОПК-3 способностью организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов

ПК-12 способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации в туристской индустрии

ПК-13 способностью к общению с потребителями туристского продукта, обеспечению процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов

**Цель и задачи занятий семинарского типа:**

Формирование необходимых компетенций через освоение практических умений и навыков

**Виды занятий семинарского типа**

Работа в малых группах



Решение кейса.

### Тематика занятий семинарского типа

*Вид практического занятия:* работа в малых группах

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

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

способностью к разработке туристского продукта

*Предварительная подготовка студентов:*

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

- анализ численности российских туристов, размещенных в КСР в целом по РФ и в частности по различным регионам за 5 лет (сделать диаграмму по любому региону);

- анализ численности иностранных туристов размещенных в КСР в целом по РФ и в частности по различным регионам за 5 лет (сделать диаграмму по любому региону);

- составить рейтинг 10 лидирующих регионов по приему иностранных и российских туристов (в виде диаграммы).

- проанализировать отзывы в ОТА потребителей российского и туристского продукта

**Продолжительность занятия - 6 часов.**

### Практическое занятие 2

*Вид практического занятия:* работа в малых группах

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

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

разработки туристского продукта

-использования нормативных документов по качеству, стандартизации и сертификации в туристской индустрии

Предварительная подготовка студентов:

Подготовить аналитическую информацию по нормативно- правовой базе гостиничной деятельности

*Важно! Оформление в документе Word, объем 5-8 стр. Для улучшения качества работы приветствуются практические примеры.*



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

Пример 1.

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

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

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

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

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

Пример 2

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



	настоящих Правил потребителей и благополучия человека.
...	.....

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

	Раздел и название нормативного документа	ФИО студентов (2 человека)
1	Раздел 1 и 2 «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ» № 1085 от 2015	
2	Раздел 3 и 4 «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ» № 1085 от 2015	
3	ГОСТ Р 56184-2014 (Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам)	
4	«Закон о защите прав потребителя» статья 30 (и ст.28) и статья 32	
5	ФЗ «Об основах туристской деятельности» статья 14	
6	Франкфурская таблица снижения цен	
7	ГОСТ 32611-2014 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов от 3.2 до 4.2	
8	ГОСТ Р 53995-2010 Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. Раздел 3 и 4	
9	ГОСТ Р 53995-2010 Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. Раздел 5 и Приложение А	
10	ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ НА ПРОДУКЦИЮ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. Раздел 3 до 5.3	
11	ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ НА ПРОДУКЦИЮ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. От раздела 5.3 включая Приложения	
12	Приказа Минкультуры России от 11.07. 2014 № 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристкой индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями» Приложение 19	
13.	Приказа Минкультуры России от 11.07. 2014 № 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристкой индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями» Приложение 24	
14.	Приказ N 220н г. Москва "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей	



	работников организаций сферы туризма" Раздел 5	
15.	Стандарт СТО-56171713-007-2015 «Услуги средств размещения. Требования экологической безопасности и методы оценки», разработанный в рамках системы добровольной экологической сертификации	

*Продолжительность занятия – 4 часа*

*Контрольная точка- 2 часа*

### Практическое занятие 3

*Вид практического занятия:* работа в малых группах, решения кейса

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

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов

--использования нормативных документов по качеству, стандартизации и сертификации в туристской индустрии

*Предварительная подготовка студентов:*

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

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

*Требование к выполнению:*

Отчет должен содержать:

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

Требования к стандарту «Листок жизни»



Экологический союз

Система добровольной экологической  
сертификации «Листок жизни»



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

**Аннотация**

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

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

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



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

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

***Продолжительность занятия - 6 часов***

#### **Практическое занятие 4**

*Вид практического занятия:* работа в малых группах, решения кейса

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

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов
- использования нормативных документов по качеству, стандартизации и сертификации в туристской индустрии
- способностью к общению с потребителями туристского продукта, обеспечению процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов
- разработки туристского продукта

Предварительная подготовка студентов:



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

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

*Требование к выполнению:*

Отчет должен содержать:

1. Описание характеристики гостиницы (местонахождение, вместимость, тип гостиницы и пр.)

2. Перечень нормативных требований к оснащению, оборудованию и стандартам поведения персонала

***Продолжительность занятия - 2 часа***

***Контрольная точка-2 часа***

### Практическое занятие 5

*Вид практического занятия:* работа в малых группах

***Тема и содержание занятия:*** «Разработка услуги питания как составляющей туристского и гостиничного продукта. Применение различных форм и методов обслуживания на предприятиях питания в туризме и гостеприимстве»

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- разработки туристского продукта

-организовать процесс обслуживания потребителей и (или) туристов

-использования нормативных документов по качеству, стандартизации и сертификации в туристской индустрии

--способностью к общению с потребителями туристского продукта, обеспечению процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов

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

***Продолжительность занятия - 2 часа***

***Контрольная точка-2 часа***

### Практическое занятие 6

*Вид практического занятия:* работа в малых группах

***Тема и содержание занятия:*** «Технологии продвижения услуг гостиницы»

*Краткое содержание (цель) занятия*

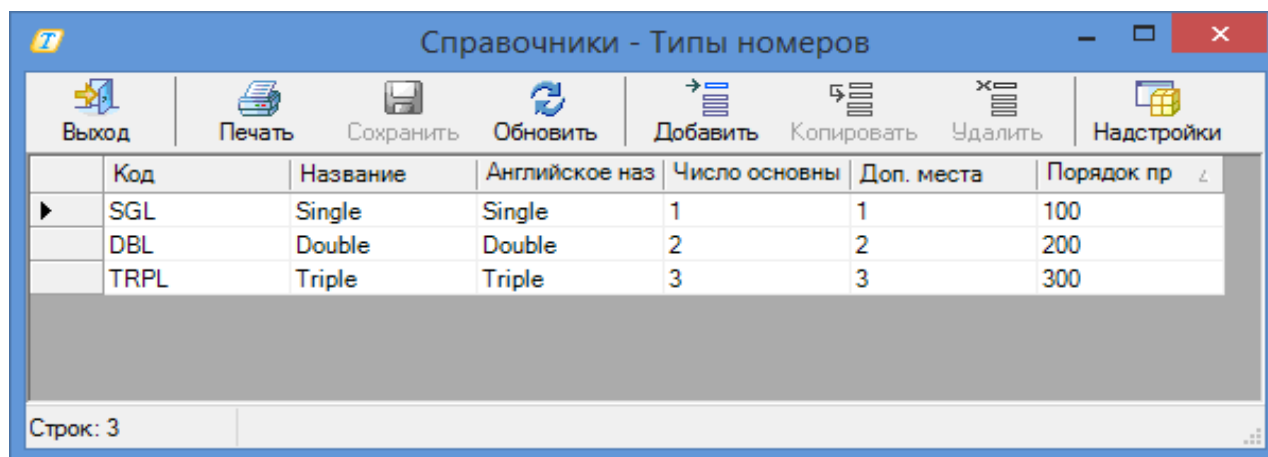
формирование практических навыков:

--способностью к общению с потребителями туристского продукта, обеспечению процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов

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

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

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



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

#### **Цены за номер (квоты за номер)**

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

Справочники - Типы размещения

Выход Печать Сохранить Обновить Добавить Копировать Удалить Настройки

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

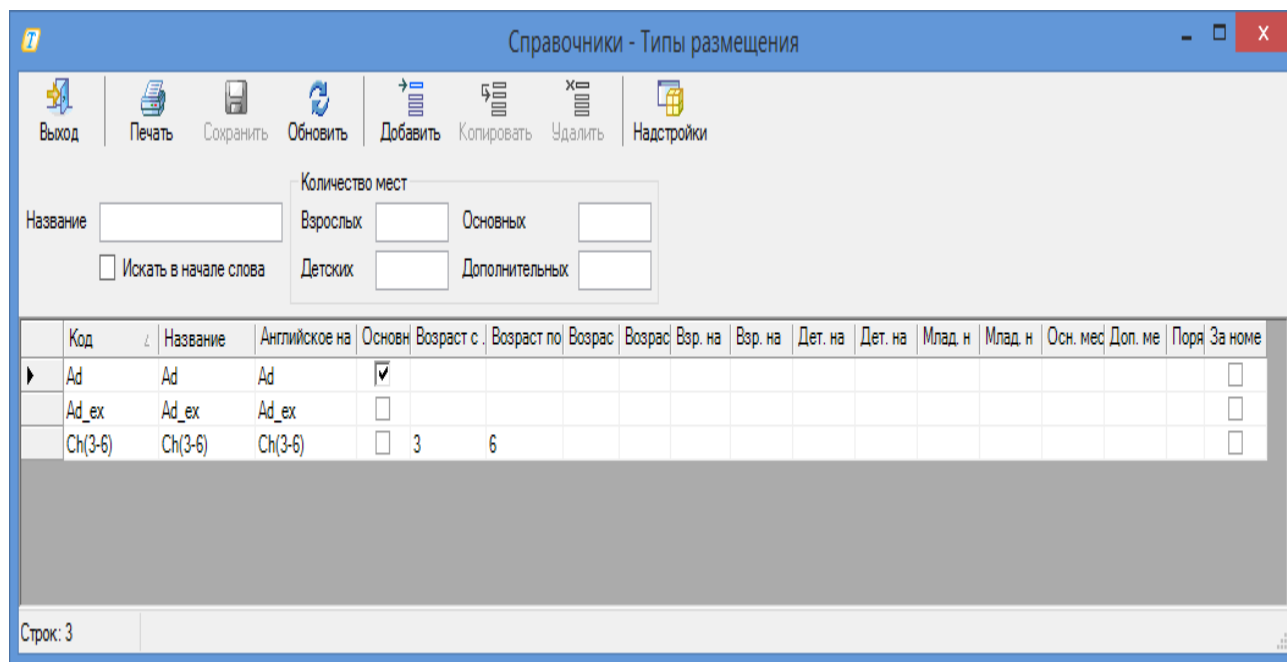
Код	λ	Название	Английское на	Основн	Возраст с.	Возраст по	Возрас	Возрас	Взр. на	Взр. на	Дет. на	Дет. на	Млад. н	Млад. н	Осн. мес	Доп. ме	Поря	За номе
▶ 1Ad+1Ch(3-6)	1Ad+1Ch(3-6)	1Ad+1Ch(3-6)	1Ad+1Ch(3-6)	<input checked="" type="checkbox"/>	3	6			1	0	1	0	0	0	2	0		<input type="checkbox"/>
2Ad	2Ad	2Ad	2Ad	<input checked="" type="checkbox"/>					2	0	0	0	0	0	2	0		<input type="checkbox"/>
2Ad+1Ch(0-2)	2Ad+1Ch(0-2)	2Ad+1Ch(0-2)	2Ad+1Ch(0-2)	<input checked="" type="checkbox"/>	0	2			2	0	0	1	0	0	2	1		<input type="checkbox"/>
2Ad+1Ch(3-6)	2Ad+1Ch(3-6)	2Ad+1Ch(3-6)	2Ad+1Ch(3-6)	<input checked="" type="checkbox"/>	3	6			2	0	0	1	0	0	2	1		<input type="checkbox"/>

Строк: 4

### Цены за человека (квоты за номер)

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

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



Код	Название	Английское на	Основн	Возраст с	Возраст по	Возраст	Взр. на	Дет. на	Млад. н	Млад. н	Осн. мес	Доп. ме	За номе
Ad	Ad	Ad	<input checked="" type="checkbox"/>										<input type="checkbox"/>
Ad_ex	Ad_ex	Ad_ex	<input type="checkbox"/>										<input type="checkbox"/>
Ch(3-6)	Ch(3-6)	Ch(3-6)	<input type="checkbox"/>	3	6								<input type="checkbox"/>

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

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

Реальное число основных мест и Число дополнительных мест.

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

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

Типы питания

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

Код: сокращенное название типа питания;

Название: полное название типа питания;

Английское название: английское название типа питания;

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

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

Строк: 49

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

*Продолжительность занятия - 2 часа*

### Практическое занятие 7

*Вид практического занятия:* работа в малых группах

*Тема и содержание занятия:* « **Разработка комплекса мероприятий по формированию и использованию программы продвижения услуг гостиницы»**

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

--способностью к общению с потребителями туристского продукта, обеспечению процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов

Подготовка предложений по «Инновационной программе продвижения услуг гостиницы»:

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

Продолжительность занятия - 2 часа

### Практическое занятие 8

*Вид практического занятия:* работа в малых группах



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

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

--способностью к общению с потребителями туристского продукта, обеспечению процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов

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

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

*Продолжительность занятия - 2 часа*

## Практическое занятие 9

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

*Тема и содержание занятия: «Проведение конкурса проектов»*

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

--способностью к общению с потребителями туристского продукта, обеспечению процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов

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

1. ивент-мероприятия по разработанному сценарию:
  - тимбилдинга,
  - инсентив-программ
  - деловых мероприятий.
2. проведение анимационных программы загородных и курортных гостиниц, включающие:
  - организацию массовых праздников, шоу-программ;
  - спортивно-оздоровительная анимации;
  - проведении праздников на основе русско-народных традиций;
  - квестов;
  - детских праздников.

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

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

*Таблица 2. КРІ - участия в проекте*

	Критерии оценки \ студент	1	2	3	4
1	Умение аргументировано работать с				



	<b>возражениями «экспертов»</b>				
<b>2</b>	<b>Деловой стиль и корпоративная культура</b>				
<b>3</b>	<b>Коммуникабельность</b>				
<b>4</b>	<b>Умение работать в команде</b>				
	<b>Итого</b>				

#### **Умение аргументировано работать с возражениями «экспертов»**

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

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

10% - высказал только свою точку зрения

#### **«Деловой стиль»**

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

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

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

#### **«Коммуникабельность»:**

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

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

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

#### **Работа в команде**

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

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

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

*Продолжительность занятия - 2 часа*

*Контрольная точка – 2 часа*

**8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень информационных технологий, необходимых для освоения дисциплины, используемых при осуществлении**





**образовательного процесса, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

### **8.1 Основная литература:**

9. Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=529356>
10. Экономика гостиничного предприятия: Учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можаяева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=406086>
11. Технология и организация гостиничных услуг: Уч./Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473650>
12. Индустрия гостеприимства: практикум / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=545512>

### **8.2 Дополнительная литература:**

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

### **8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Альянс отельеров России. Режим доступа: <http://www.hoteliers-u.pro/>
2. Федеральное агентство по туризму РФ. Режим доступа: <http://www.russiatourism.ru/>
3. Ежедневная электронная газета Российского Союза Туриндустрии <http://ratanews.ru/>
4. Официальный сайт Российского Союза Туриндустрии Режим доступа: <http://www.rostourunion.ru/>
5. Издание Hotelier.pro Режим доступа: <http://hotelier.pro/>
6. Независимый гостиничный альянс Режим доступа: <http://openhospitality.org/>
7. Портал ProHotel Режим доступа: <http://prohotel.ru/>
8. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации» Режим доступа: <http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=187292;fld=134;dst=1000000001,0;rnd=0.5504258363507688>
9. Приказ Министерства культуры №1215 о классификации Режим доступа: [http://premier-deal.ru/assets/files/prikaz\\_minkult\\_11\\_07\\_2014.pdf](http://premier-deal.ru/assets/files/prikaz_minkult_11_07_2014.pdf)
10. Российская гостиничная ассоциация Режим доступа: <http://rha.ru/>
11. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса. Режим доступа: <http://www.frontdesk.ru/>
12. Туристская информация по регионам мира. Официальный сайт издания Тонкости туризма. Режим доступа:



[http://tonkosti.ru/%D0%A2%D0%BE%D0%BD%D0%BA%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8\\_%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%BC%D0%B0](http://tonkosti.ru/%D0%A2%D0%BE%D0%BD%D0%BA%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8_%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%BC%D0%B0)

13. Федерация рестораторов и отельеров России. Режим доступа: <http://frio.ru/>

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

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office
3. Профессиональная база данных: Открытые данные Ростуризма. <http://opendata.russiatourism.ru/opendata>
4. Профессиональная база данных: Открытые данные Министерства культуры РФ. <http://opendata.mkrf.ru/>
5. Профессиональная база данных «ГОСТ эксперт – Единая база ГОСТов РФ» <http://gostexpert.ru/>
6. Профессиональная база данных «Реестр инновационных продуктов, технологий и услуг, рекомендованных к использованию в Российской Федерации» <https://innoprod.startbase.ru/>
7. Профессиональная база данных «Реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной политики Российской Федерации» <http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/>
8. Информационно-справочная система: Справочно-правовая система Консультант+<http://www.consultant.ru>
9. Интернет-версия справочно-правовой системы "Гарант" (информационно-правовой портал "Гарант.ру"): <http://www.garant.ru/>

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

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

В качестве основных форм организации учебного процесса по дисциплине «Технологии обслуживания и организация услуг в индустрии гостеприимства» выступают лекционные и практические занятия семинарского типа, а также самостоятельная работа обучающихся.

Изучение дисциплины осуществляется в форме учебных занятий под руководством профессорско-преподавательского состава и самостоятельной подготовки обучающихся. Основными видами учебных занятий по изучению данной дисциплины являются: лекционное занятие, практические занятия и иные формы проведения занятий, в том числе в активной и интерактивной форме. При проведении учебных занятий используются элементы классических и современных педагогических технологий, в том числе проблемного и проблемно-деятельностного обучения.

Занятия лекционного вида направлены на овладение преимущественно теоретическими аспектами дисциплины, на основе которых формируются заявленные компетенции.

Теоретические занятия (лекции) организуются по потокам. На лекциях излагаются темы дисциплины, предусмотренные рабочей программой, акцентируется внимание на наиболее принципиальных и сложных вопросах дисциплины, устанавливаются вопросы для самостоятельной проработки. Конспект лекций является базой при подготовке к



практическим занятиям, к экзаменам, а также для самостоятельной научной деятельности. Лекционные занятия проводятся в форме лекции-дискуссии, проблемной лекции.

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

Практические занятия способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов. Основой практикума выступают типовые задачи, которые должен уметь решать специалист в области туризма и гостеприимства

По дисциплине «**Технологии обслуживания и организация услуг в индустрии гостеприимства**» используются интерактивные формы практических занятий:

работа в малых группах, решение кейса.

**- самостоятельная работа обучающихся**

Целью самостоятельной работы обучающихся является формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;

- углубления и расширения теоретических знаний;

- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;

- развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности, организованности;

- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;

- формирования общих и профессиональных компетенций

- развитию исследовательских умений

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося

#### **Формы самостоятельной работы**

Подготовка индивидуальных заданий:

- подготовка презентаций;

- работа в электронной образовательной среде;

- работа с профессиональными интернет-ресурсами.

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

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

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

Учебные занятия по дисциплине «**Технологии обслуживания и организация услуг в индустрии гостеприимства**» проводятся в следующих оборудованных учебных кабинетах:

Вид учебных занятий по	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов
------------------------	--



дисциплине	для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
Занятия лекционного типа, групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование доска
Занятия семинарского типа	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование доска компьютерный класс, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование, автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет" доска
Самостоятельная работа обучающихся	помещение для самостоятельной работы, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование, автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет", доска; Помещение для самостоятельной работы в читальном зале Научно-технической библиотеки университета, специализированная учебная мебель автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», интерактивная доска