



УТВЕРЖДЕНО:

**Ученым советом Высшей школы
туризма и гостеприимства
Протокол № 7 от 14.10.2022 г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ФТД.1 Введение в технологию обслуживания
основной профессиональной образовательной программы высшего образования –
программы бакалавриата**

по направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) – Гостиничный бизнес

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки: 2023

Разработчики:

Должность	ученая степень и звание, ФИО
Доцент Высшей школы туризма и гостеприимства	К.п.н., доцент Сахарчук Е.С.

Рабочая программа согласована и одобрена директором ОПОП:

Должность	ученая степень и звание, ФИО
Профессор Высшей школы туризма и гостеприимства	Д-р ф.н., доцент Газгиреева Л.Х.



1. Аннотация рабочей программы дисциплины «Введение в технологию обслуживания»

Дисциплина «Введение в технологию обслуживания» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничный бизнес» и относится к факультативам вариативной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на знании школьной программы по гуманитарным и общественным предметам: истории, обществознанию, русском языке, литературе.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания в части:

ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

Основными дидактическими целями дисциплины являются:

- формирование у студентов базовых знаний и умений, связанных с организацией обслуживания потребителя услуг; - формирование у студентов общих представлений об этике сферы обслуживания и о требованиях современного этикета;
- приобретение студентами первого опыта практического погружения в систему субъект-субъектных отношений, характерных для их будущей профессиональной деятельности в сфере обслуживания, непосредственно на предприятиях обслуживания, а также в квазипрофессиональных аудиторных условиях вуза;
- развитие осознанной мотивации студентов к развитию в себе качеств, способствующих гармоничной и эффективной коммуникации с потребителем услуг, клиентом, гостем;
- развитие устойчивого позитивного представления о мире будущей профессии обучающихся, его гуманистической сущности;
- знакомство студентов с лучшими отечественными и зарубежными образцами обслуживания клиентов/гостей/потребителей услуг;
- развитие у студентов профессионально полезных качеств, необходимых для работы в сфере обслуживания в непосредственном контакте с профессионалами – экспертами сферы обслуживания;
- развитие у студентов навыков к самоорганизации и самообразованию, - развитие у студентов умений работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 2 зачётные единицы, 72 часа. Преподавание дисциплины ведётся на 1 курсе на 1 семестре продолжительностью 18 недель и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем и самостоятельная работа обучающихся:

- лекции: лекция-визуализация, лекция-обсуждение, проблемная лекция, лекция-интернет-конференция, лекция вдвоём;
- занятия семинарского типа: работа с видео-кейсами, мастер-класс эксперта-профессионала (выездное занятие), тренинг профессиональных навыков, практика квази-профессионального общения, деловая игра «Пресс-конференция Министра», мастер-класс, выездное занятие, Деловая игра «Мэтр обслуживания», работа с кейсами;
- самостоятельная работа обучающихся.

По результатам освоения дисциплины студенты сдают промежуточную аттестацию (зачёт).



Основные положения дисциплины используются при проектировании и реализации дисциплин «Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности» и «Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства».

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.	ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания в части: ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП:

Дисциплина «Введение в технологию обслуживания» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничный бизнес» и относится к факультативам вариативной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на знании школьной программы по гуманитарным и общественным предметам: истории, обществознанию, русском языке, литературе.

Одновременно с дисциплиной «Введение в технологию обслуживания» студенты изучают:

- философию профессиональной деятельности (раздел дисциплины «Философия»),
- формы, методы и приемы речевой коммуникации («язык обслуживания») (дисциплина «Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности»),
- законы гармоничного развития человека и общества в окружающей среде (дисциплина «Ресурсосбережение в гостиничной деятельности»), составляющие все вместе единый содержательный модуль, способствующий реализации основных дидактических целей дисциплины, *а также направленной профилизации студента, определению его индивидуальной траектории профессионального развития.*

Основные положения дисциплины используются при проектировании и реализации дисциплин «Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности» и «Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства».

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы/ 72 акад. часа.

№ п/п	Виды учебной деятельности	Всего	Семестры
			1
1	Контактная работа обучающихся с преподавателем	36	36
	в том числе:	-	-
1.1	Занятия лекционного типа	16	16
1.2	Занятия семинарского типа, в том числе:	16	16
	Семинары		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия (в том числе выездные и мастер-классы)	16	16
1.3	Консультации (групповая и индивидуальные)	2	2
1.4	Форма промежуточной аттестации (зачет)	2	2
2	Самостоятельная работа обучающихся	36	36
3	Общая трудоемкость час	72	72
	з.е.	2	2

Для заочной формы обучения:

№ п/п	Виды учебной деятельности	Всего	Семестры
			1
1	Контактная работа обучающихся с преподавателем	12	12
	в том числе:	-	-
1.1	Занятия лекционного типа	4	4
1.2	Занятия семинарского типа, в том числе:	4	4
	Семинары		
	Лабораторные работы		
	Практические занятия	4	4
1.3	Консультации	2	2
1.4	Форма промежуточной аттестации (зачет)	2	2
2	Самостоятельная работа обучающихся	60	60
3	Общая трудоемкость час	72	72
	з.е.	2	2

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

Номер недел и семес тра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения							
			Контактная работа обучающихся с преподавателем				Консу льтаци и, акад. часов	Форма провед ения консул ьтации	СРО, акад.ча сов	Форма проведения СРО
			Занятия лекционн ого типа, акад. часов	Форма проведени я занятия лекционн ого типа	Заняти е семина рского типа, акад.ча со	Форма проведения занятия семинарского типа				
1/1	1.Обслуживание потребителей: сущность, история, современность	Обслуживание потребителей: сущность, значение, предпосылки развития, российский опыт	2	Лекция-визуализация				2	Работа с учебной литературой, другими информационными источниками: выполнение заданий по поиску и систематизации информации; формирование подборки примеров «best practices» из разных отраслей деятельности	
2/1		Прогресс в обслуживании: лучшие мировые практики сервисной деятельности			1	Работа с видеокейсами				
3/1	2.Организация обслуживания клиента (гостя)	Основные направления и перспективы развития сферы услуг	2	Лекция-обсуждение				2	Работа с учебной литературой: составление графиков по контенту, подготовка к встрече с профессионалом-экспертом Написание отчета по результатам выездного занятия; разработка блок – схемы «Основные принципы качественного обслуживания»	
4/1		Основные принципы качественного обслуживания			1	Мастер-класс эксперта-профессионала, выездное занятие		2		
5/1	3.Слагаемые качественного обслуживания	Профессиональная деятельность в сфере обслуживания	2	Проблемная лекция				2	Работа с учебной литературой: разработка графики контента	



6/1		Впечатления клиентов как индикатор качества Тактика обслуживания «Превзойди ожидания» КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА 1 – формирование кейсбукка, деловая игра			2	Тренинг профессиональных навыков Практика квази- профессионального общения		2	Формирование подборки примеров «best practices» по теме «Приемы впечатления клиентов»
7/1	4.Из чего состоит качественное обслуживание: формы, методы, инструменты	Формы и методы организации обслуживания	2	Лекция – интернет - конференция				2	Подготовка отчета по выполнению задания по подбору примеров из практики и составлению кейсов Формирование подборки примеров «best practices»
8/1		Качество сервисных услуг Эффективные инструменты обслуживания КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА 2 – групповой проект, деловая игра			2	Деловая игра «Пресс-конференция Министра»			
9/1	5.Сервисное мышление	Клиентоориентированность как концепция организации обслуживания	2	Лекция-визуализация				2	Разработка блок- схемы «Сервис – дизайн»
10/1		Сервис-дизайн			2	Мастер-класс, выездное занятие		2	
11/1	6.Этика сферы обслуживания	Профессиональная этика сотрудников сферы обслуживания	2	Лекция – обсуждение				4	Самостоятельная работа в малых группах над проектами «Мастерская обслуживания» с последующей презентацией
12/1		Самопрезентация			2	Деловая игра «Мэтр обслуживания»			
13/1	7.Современный этикет	Основные правила этикета в сфере обслуживания	2	Лекция вдвоем				4	Работа с основной и дополнительной учебной литературой: разработка графики контента



14/1		Культура общения с клиентами Имидж сотрудника сферы обслуживания <u>КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА 3 – Формирование кейс-бук, профессиональный тренинг</u>			2	Тренинг профессиональных навыков			4	Подготовка отчета по выполнению задания по подбору примеров из практики и составлению кейсов	
15/1	8. Направления профессионального развития в сфере обслуживания	Слагаемые профессионального роста в сфере обслуживания	2	Лекция- обсужден ие					4	Выполнение заданий поискового характера Формирование подборки примеров «best practices» по теме	
		Новые виды услуг: лучшие мировые практики			2	Работа с кейсами					
		Тренинг установки на развитие			2	Тренинг профессиональных навыков				Подготовка и защита групповых проектов «Дизайн обслуживания: новый формат и классика жанра»	
16/1	9. Профилизация в сфере обслуживания	Перспективные формы обслуживания <u>КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА 4 – групповой проект</u>					2	Групп овая Инди виду альная	4		
16/1	Промежуточная аттестация - 2 часа зачет										



Заочная форма обучения

Номер недел и семес тра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения							
			Контактная работа обучающихся с преподавателем				Консуль тации, акад. часов	Фор ма пров еден ия конс ульт ации	СРО, акад.ча сов	Форма проведения СРО
			Занятия лекционно го типа, акад. часов	Форма проведени я занятия лекционно го типа	Заняти е семина рского типа, акад.ча со	Форма проведения занятия семинарского типа				
1/1	1.Обслуживание потребителей: сущность, история, современность	Обслуживание потребителей: сущность, значение, предпосылки развития, российский опыт	0,5	Лекция- визуализа ция				4	выполнение заданий по поиску и систематизации информации; формирование подборки примеров «best practices» из разных отраслей деятельности	
2/1		Прогресс в обслуживании: лучшие мировые практики сервисной деятельности			0,5	Работа с видеокейсами				
3/1	2.Организация обслуживания клиента (гостя)	Основные направления и перспективы развития сферы услуг	0,5	Лекция- обсужден ие				4	Работа с источниками дополнительной информации,	
4/1		Основные принципы качественного обслуживания			0,5	Мастер-класс эксперта- профессионала, выездное занятие				4
5/1	3.Слагаемые качественного обслуживания	Профессиональная деятельность в сфере обслуживания	0,5	Проблем ная лекция				4	Работа с учебной литературой: разработка графики контента	



6/1		Впечатления клиентов как индикатор качества Тактика обслуживания «Превзойди ожидания» КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА 1 – формирование кейс-бук, деловая игра			0,5	Тренинг профессиональных навыков Практика квази- профессионального общения			4	Формирование подборки примеров «best practices» по теме «Приемы впечатления клиентов» Подготовка отчета по выполнению задания по подбору примеров из практики и составлению кейсов Формирование подборки примеров «best practices» по теме «Приемы мотивации клиентов»
7/1	4.Из чего состоит качественное обслуживание: формы, методы, инструменты	Формы и методы организации обслуживания	0,5	Лекция – интернет - конференция					6	
8/1		Качество сервисных услуг Эффективные инструменты обслуживания КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА 2 – групповой проект, деловая игра			0,5	Деловая игра «Пресс-конференция Министра»				
9/1	5.Сервисное мышление	Клиентоориентированность как концепция организации обслуживания	0,5	Лекция-визуализация					4	Работа с источниками дополнительной информации, подготовка к встрече с профессионалом-экспертом Разработка блок-схемы «Сервис – дизайн»
10/1		Сервис-дизайн			0,5	Мастер-класс, выездное занятие			4	
11/1	6.Этика сферы обслуживания	Профессиональная этика сотрудников сферы обслуживания	0,5	Лекция – обсуждение					4	Самостоятельная работа в малых группах над проектами «Мастерская обслуживания» с последующей презентацией
12/1		Самопрезентация			0,5	Деловая игра «Мэтр обслуживания»				



13/1	7.Современный этикет	Основные правила этикета в сфере обслуживания	0,5	Лекция вдвоем				4	Подготовка отчета по выполнению задания по подбору примеров из практики и составлению кейсов
14/1		Культура общения с клиентами Имидж сотрудника сферы обслуживания <u>КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА 3 – формирование кейс-бука, профессиональный тренинг</u>			0,5	Тренинг профессиональных навыков		6	
15/1	8.Направления профессионального развития в сфере обслуживания	Слагаемые профессионального роста в сфере обслуживания	0,5	Лекция-обсуждение				4	Выполнение заданий поискового характера при работе с дополнительными источниками информации Формирование подборки примеров «best practices» по теме
		Новые виды услуг: лучшие мировые практики			0,5	Работа с кейсами			
16/1	9.Профилизация в сфере обслуживания	Перспективные формы обслуживания <u>КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА 4 – групповой проект</u>					2	Групповая Индивидуальная	Повторение материала курса; Подготовка и защита групповых проектов «Дизайн обслуживания: новый формат и классика жанра»
16/1	Промежуточная аттестация – 2 часа зачет								

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

Занятие/неделя	Название блока	Название темы	Трудоемкость часы		Содержание самостоятельной работы
			Очная	заочная	
1/1	1.Обслуживание потребителей: сущность, история, современность	Обслуживание потребителей: сущность, значение, предпосылки развития, российский опыт	2	4	Работа с учебной литературой, другими информационными источниками: выполнение заданий по поиску и систематизации информации; формирование подборки примеров «best practices» из разных отраслей деятельности 1.Таранова И.В. Сервисология : учебник / И.В. Таранова, А.В. Трухачев. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2013 Режим доступа http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=514626
2/1		Прогресс в обслуживании: лучшие мировые практики сервисной деятельности			
3/1	2.Организация обслуживания клиента (гостя)	Основные направления и перспективы развития сферы услуг	2	4	Написание отчета по результатам выездного занятия; разработка блок – схемы «Основные принципы качественного обслуживания» 1. Романович, Ж. А. Сервисная деятельность. Учебник / Ж. А. Романович, С. Л. Калачев; под общ. ред. проф. Ж. А. Романовича. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. Режим доступа http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430365
4/1		Основные принципы качественного обслуживания			
5/1	3.Слагаемые качественного обслуживания	Профессиональная деятельность в сфере обслуживания	2	4	Работа с учебной литературой: разработка графики контента Тимохина Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013 Режим доступа http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=400614



6/1		Впечатления клиентов как индикатор качества Тактика обслуживания «Превзойди ожидания»	2	4	Самостоятельная подготовка к выполнению задания в малых группах (распределение ролей, сбор необходимой информации) Подготовка отчета по выполнению задания по подбору примеров из практики и составлению кейсов Формирование подборки примеров «best practices» по теме «Приемы мотивации клиентов» 1. Романович, Ж. А. Сервисная деятельность. Учебник / Ж. А. Романович, С. Л. Калачев; под общ. ред. проф. Ж. А. Романовича. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К ^о », 2013. Режим доступа http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430365
7/1	4. Из чего состоит качественно обслуживание: формы, методы, инструменты	Формы и методы организации обслуживания	2	6	
8/1		Качество сервисных услуг Эффективные инструменты обслуживания			
9/1	5. Сервисное мышление	Клиентоориентированность как концепция организации обслуживания	2	4	Работа с источниками дополнительной информации, подготовка к встрече с профессионалом-экспертом Разработка блок-схемы «Сервис – дизайн»
10/1		Сервис-дизайн	2	4	1. Семеркова Л.Н. 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
11/1	6. Этика сферы обслуживания	Профессиональная этика сотрудников сферы обслуживания	2	4	Самостоятельная работа в малых группах над проектами «Мастерская обслуживания» с последующей презентацией 1. Джум Т.А. Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. Режим доступа http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=478441
12/1		Самопрезентация			



13/1	7.Современный этикет	Основные правила этикета в сфере обслуживания	2	4	Подготовка отчета по выполнению задания по подбору примеров из практики и составлению кейсов 1. Джум Т.А. Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. Режим доступа http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=478441 2.Семеркова Л.Н 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
14/1		Культура общения с клиентами Имидж сотрудника сферы обслуживания	4	2	
15/1	8.Направление профессионального развития в сфере обслуживания	Слагаемые профессионального роста в сфере обслуживания	4	4	Формирование подборки примеров «best practices» по теме 1.Романович, Ж. А. Сервисная деятельность. Учебник / Ж. А. Романович, С. Л. Калачев; под общ. ред. проф. Ж. А. Романовича. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. Режим доступа http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430365
		Новые виды услуг: лучшие мировые практики Тренинг установки на развитие	4	4	
16/1	9.Профилизация в сфере обслуживания	Перспективные формы обслуживания	4	8	Повторение материала курса; Подготовка и защита групповых проектов «Дизайн обслуживания: новый формат и классика жанра» Семеркова Л.Н 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
16/1	10.Промежуточная аттестация				
			36	60	

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

Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции (или ее части)	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
			знать	уметь	владеть
ОПК – 1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания в части: ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Разделы 1-10	- процесс в обслуживании сферы гостеприимства и общественного питания: лучшие мировые практики сервисной деятельности	- использовать сервисное мышление и знания современного этикета в профессиональном развитии	- навык использования методов и инновационных подходов технологии «Дизайн обслуживания» в современном программном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания

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

Результат обучения по дисциплине	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Этап освоения компетенции
Знание процесса в обслуживании сферы гостеприимства и общественного питания: лучшие мировые практики сервисной деятельности Умение использовать сервисное мышление и знания современного этикета в профессиональном развитии Владеть навыками использования методов и инновационных подходов технологии «Дизайн обслуживания» в	Формирование кейс-бука, деловая игра, профессиональный тренинг, групповой проект	Студент продемонстрировал знание процесса в обслуживании сферы гостеприимства и общественного питания: лучшие мировые практики сервисной деятельности Демонстрирует умение использовать сервисное мышление и знания современного этикета в профессиональном развитии Студент демонстрирует владение навыками использования методов и	закрепление способности определения потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания



современном программном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания		инновационных подходов технологии «Дизайн обслуживания» в современном программном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания	
--	--	--	--

Критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации

Порядок, критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации определяется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, реализуемым по федеральным государственным образовательным стандартам в ФГБОУ ВО «РГУТиС».

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 (профессиональный тренинг)

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при устном ответе (профессиональном тренинге)

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



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



	<ul style="list-style-type: none">– при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;– продемонстрировано усвоение основной литературы	<p>для анализа практических ситуаций;</p> <ul style="list-style-type: none">– подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне
«2»	<ul style="list-style-type: none">– не раскрыто основное содержание учебного материала;– обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;– допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.– не сформированы компетенции, умения и навыки.	<ul style="list-style-type: none">– обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине;– не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом;– не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой

оценочная шкала устного ответа (профессионального тренинга)

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

Средство оценивания – деловая игра

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при проведении деловой игры

Критерии оценки Критерии оценки: (пример) владение терминологией, демонстрация владения учебным материалом по теме игры, владение методами аргументации, умение работать в группе, достижение игровых целей, (соответствие роли – при ролевой игре)	<ul style="list-style-type: none">– предъявление каждым студентом своего понимания проблемы;– появление у студентов нового смысла обсуждаемой проблемы;– использование при выработке решений рекомендуемых приемов, методов;– не превышение лимита времени;– наличие в решении новизны, оригинальности, нестандартности;– учет ограничений;– рациональность принятого решения;– отсутствие ошибок или противоречий в решении;– техническая грамотность оформления решений;
--	--



	<ul style="list-style-type: none">– быстрота принятия решений;– экспертиза решений других групп;– аргументированность при защите своих решений;– согласованность решения внутри группы
Показатели оценки	маж 10 баллов
«5», если (9 – 10) баллов	полное, обоснованное решение с соблюдением всех критериев и показателей
«4», если (7 – 8) баллов	неполное решение в зависимости от следующих факторов: <ul style="list-style-type: none">– превышение лимита времени;– отсутствие учета ограничений;– не рациональность принятого решения;– наличие не грубых ошибок или противоречий в решении;– отсутствие технической грамотности в оформлении решений;– недочеты при аргументации решений
«3», если (5 – 6) баллов	неполное решение в зависимости от следующих факторов: <ul style="list-style-type: none">– превышение лимита времени;– отсутствие учета ограничений;– не рациональность принятого решения;– наличие грубых ошибок или противоречий в решении;– отсутствие технической грамотности в оформлении решений;– слабая аргументация решений;– не рациональность принятого решения
«2», менее 5 баллов	неполное решение при отсутствии соблюдения всех критериев и показателей

Средство оценивания – кейсы (формирование кейс-бука)

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении кейсов (ситуационных задач)

Предел длительности контроля	30 мин.
Критерии оценки	<ul style="list-style-type: none">– было сформулировано и проанализировано большинство проблем, заложенных в кейсе (задаче);– были продемонстрированы адекватные аналитические методы при работе с информацией;– были использованы дополнительные источники информации для решения кейса(задачи);– были выполнены все необходимые расчеты;– подготовленные в ходе решения кейса документы соответствуют требованиям к ним по смыслу и содержанию;– выводы обоснованы, аргументы весомы;– сделаны собственные выводы, которые отличают данное решение кейса от других решений
Показатели	маж 10 баллов



оценки	
«5», если (9 – 10) баллов	полный, обоснованный ответ с применением необходимых источников
«4», если (7 – 8) баллов	неполный ответ в зависимости от правильности и полноты ответа: - не были выполнены все необходимые расчеты; - не было сформулировано и проанализировано большинство проблем, заложенных в кейсе;
«3», если (5 – 6) баллов	неполный ответ в зависимости от правильности и полноты ответа: - не были продемонстрированы адекватные аналитические методы при работе с информацией; - не были подготовленные в ходе решения кейса документы, которые соответствуют требованиям к ним по смыслу и содержанию; - не были сделаны собственные выводы, которые отличают данное решение кейса от других решений

Средство оценивания – проект

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при работе над проектом

Критерии оценивания	
Студент выполнил все поставленные перед ним задачи, предложил практически значимый проект и подготовил презентацию. Студент продемонстрировал умение работать с источниками информации, отбирать нужные сведения и систематизировать полученные данные	Студент овладел практическими навыками проектной работы, продемонстрировал умения работы с источниками информации, творческое мышление, готовности реализовывать разработанный проект и умение отстаивать свою точку зрения.

Критерии оценки	оценка
Студент готовит конкретный практически значимый проект, умеет его презентовать, показать конкурентные преимущества, делает выводы, демонстрирует умение работать с источниками информации, отбирать нужные сведения и систематизировать полученные данные.	«5»
Студент выполняет все поставленные задачи с небольшими ошибками, предлагает конкретный значимый проект, с небольшими ошибками, плохо умеет его презентовать. Студент при этом демонстрирует удовлетворительное умение работать с источниками информации отбирать нужные сведения и систематизировать полученные данные	«4»
Студент выполняет не все поставленные задачи, с ошибками, предлагает проект, который не имеет высокой практической значимости или имеет известные аналоги, плохо умеет его презентовать Студент при этом	«3»



демонстрирует слабое умение работать с источниками информации отбирать нужные сведения и систематизировать полученные данные.	
Студент представляет не значимый для туристской индустрии проект, не умеет его презентовать, или представленный проект заимствован из открытых источников. Студент при этом демонстрирует неумение работать с источниками информации отбирать нужные сведения и систематизировать полученные данные.	«2», если

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

Устный опрос

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при устном ответе

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



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



«2»	– допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов. – не сформированы компетенции, умения и навыки.	аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом; – не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой
-----	--	---

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.

	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
6/1	Слагаемые качественного обслуживания	Задание: Формирование кейс – бука Оценка качества выполнения заданий по кейсу Задание: Подготовка и проведение деловой игры Оценка качества выполнения заданий в рамках деловых игр в квази-профессиональных условиях («Превзойди ожидания»)	Выполняется в микро-группах Оценка качества выполнения заданий в рамках деловых игр в квази-профессиональных условиях: 0 баллов – несоответствие заданию 1-2 балла – соответствие заданию 3-4 балла – соответствие заданию, креативный подход 5-6 баллов – соответствие заданию, креативный подход, командное взаимодействие
8/1	Сервисное мышление	Задание: Разработка группового проекта Оценка качества выполнения групповых проектов («Мастерская обслуживания») Задание: Подготовка и проведение деловой игры Оценка качества выполнения заданий в рамках деловых игр в квази-профессиональных условиях: «Мэтр обслуживания»	Выполняется в микро-группах Оценка качества выполнения заданий в рамках деловых игр в квази-профессиональных условиях: 0 баллов – несоответствие заданию 1-2 балла – соответствие заданию 3-4 балла – соответствие заданию, креативный подход 5-6 баллов – соответствие заданию, креативный подход, командное взаимодействие



14/1	Современный этикет	<p>Задание: Формирование кейс – бука</p> <p>Оценка качества выполнения заданий по кейсу</p> <p>Задание: Выполнение отчета по профессиональному тренингу</p> <p>Оценка качества выполнения заданий по результатам проведения тренинга</p>	<p>Текущая аттестация</p> <p>Выполнение работы оценивается от 0 до 6 баллов</p> <p>Критерии:</p> <p>Качественное, соответствующее заданию содержание – 1-2 балла</p> <p>Качественный убедительный доклад – 3-4 балла</p> <p>Оригинальный подход к презентации – 5-6 баллов</p> <p>Кейс –бук разрабатывается в микрогруппах, результаты разработки докладываются на практическом занятии</p>
16/1	Направления профессионального развития в сфере обслуживания	<p>Задание: Разработка группового проекта</p> <p>Оценка качества выполнения итогового группового проекта («Дизайн обслуживания: новый формат и классика жанра»)</p>	<p>Выполняется в микро-группах</p> <p>Оценка качества выполнения проекта:</p> <p>0 баллов – несоответствие заданию</p> <p>1-2 балла – соответствие заданию</p> <p>3-6 баллов – соответствие заданию, креативный подход</p> <p>7-10 баллов – соответствие заданию, креативный подход, командное взаимодействие</p>

Фонд оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

Тест 1

1. Подтверждение на бронь необходимо для того, чтобы:

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

2. Конкретный номер бронируется:

- Всем желающим.
- Знакомым.
- Постоянным клиентам.
- VIP-клиентам.
- За дополнительную оплату.
- За взятку

3. Разрешение на поселение:

- Документ, по которому клиент производит оплату за проживание



- б) Документ, подтверждающий право проживать данной группе в гостинице
- в) Документ, дающий право на занятие номера и места в номере
- д) Гарантия, что оплата произведена
- е) Документ учета использования номерного фонда
- ж) Документ на получение ключа от номера

4. При поселении туристской группы в гостиницу ее руководитель предоставляет администратору:

- а) Договор.
- б) Билеты.
- в) Письмо-приглашение.
- г) Реквизиты турфирмы.
- д) Направление турфирмы,
- е) Разрешение на поселение

5. При групповом размещении администратор выписывает каждому гостю:

- а) Визитную карту.
- б) Счет.
- в) Разрешение на поселение
- г) Пропуск.
- д) Визу.
- е) Шахматку

№ задания	1	2	3	4	5
Ответ	б	а	в	д	в

Тест 2

1. Визитная карта гостя - это:

- а) Документ, дающий право на занятие номера и места в номере
- б) Документ на вход в отель и получение ключа от номера
- в) Документ, по которому клиент производит оплату за проживание
- г) Документ, подтверждающий право проживать данной группе в гостинице
- д) Гарантия, что оплата произведена

2. По прибытии в пункт назначения въезжающий гражданин РФ обязан зарегистрироваться в течении:

- а) Одних суток, включая праздники и выходные дни.
- б) Трех суток, включая праздники и выходные дни.
- в) Пяти суток, включая праздники и выходные дни.
- г) Семи суток, включая праздники и выходные дни.
- д) Десяти суток, включая праздники и выходные дни.
- е) Четырнадцати суток, включая праздники и выходные дни.

3. При поселении иностранца в гостиницу, администратор обязан обратить внимание на:

- а) Сроки действия визы.
- б) Из какой страны прибыл гость.
- в) Дату рождения клиента.
- г) Адрес постоянной регистрации.
- д) Количество детей.
- е) Национальность.



4. После заполнения анкеты гостем, администратор выписывает ему:

- а) Разрешение на поселение
- б) Счет
- в) Визитную карту
- г) Разрешение на использование минибара.
- д) Разрешение на право прохода по всем этажам гостиницы включая VIP – зону.
- е) Разрешение на использование ресторана.

5. Ведомость движения номерного фонда заполняет:

- а) Дежурный по этажу
- б) Дежурная горничная
- г) Швейцар
- д) Посыльный
- е) Дежурный администратор

№ задания	1	2	3	4	5
Ответ	б	б	а	а	е

Тест 3

1. Единый расчетный час в гостинице:

- а) 12:00 часов текущих суток по московскому времени
- б) 12:00 часов текущих суток по местному времени
- в) 12:00 часов текущих суток по Гринвичу.
- г) 0 часов по местному времени.
- д) 0 часов по московскому времени.
- е) 18 часов по местному времени.

2. Плата за номер в гостинице за половину суток взимается:

- а) От 12 до 24 часов после расчетного часа (первые сутки)
- б) Не более 6 часов после расчетного часа
- в) При проживании не более суток (первые сутки)
- г) От 6 до 12 часов после расчетного часа
- д) При размещении в гостиницу до расчетного часа (от 0 до 12 часов)
- е) По решению дежурного менеджера.

3. Заезд клиента в гостиницу 01.11.2007 в 11:00 часов – выезд 03.11.2007 в 10:00.

Оплата будет произведена за:

- а) Одни сутки
- б) Почасовая
- в) Половину суток
- г) 23 часа
- д) Двое суток
- е) По договоренности

4. При задержке выезда из гостиницы более чем на 12 часов оплата взимается:

- а) За сутки
- б) Почасовая
- в) За половину суток
- г) Двое суток
- д) За четверть суток.
- е) По договоренности



5. При задержке выезда не более чем на 6 часов после расчетного часа (12:00-17:59) оплата взимается:

- а) За половину суток.
- б) Двое суток.
- в) Почасовая.
- г) Сутки.
- д) За четверть суток.
- е) По договоренности.

№ задания	1	2	3	4	5
Ответ	б	г	д	а	а

Тест 4

1. Структура управления небольшой гостиницей (10 -20 номеров) может быть:

- а) Линейно - функциональной.
- б) Линейно - дивизиональной.
- в) Линейной;
- г) Матричной.

2. К службе питания и напитков не относится:

- а) Кухня.
- б) Обслуживания номерного фонда.
- в) Рестораны.
- г) Бары.
- д) Банкетная служба.
- е) Отдел стюардинга.

3. При поселении туристской группы в гостиницу ее руководитель предоставляет администратору:

- а) Договор.
- б) Билеты.
- в) Письмо-приглашение.
- г) Реквизиты турфирмы.
- д) Направление турфирмы,
- е) Разрешение на поселение

4. Визитная карта гостя - это:

- а) Документ, дающий право на занятие номера и места в номере
- б) Документ на вход в отель и получение ключа от номера
- в) Документ, по которому клиент производит оплату за проживание
- г) Документ, подтверждающий право проживать данной группе в гостинице
- д) Гарантия, что оплата произведена

5. Разрешение на поселение:

- а) Документ, по которому клиент производит оплату за проживание
- б) Документ, подтверждающий право проживать данной группе в гостинице
- в) Документ, дающий право на занятие номера и места в номере
- д) Гарантия, что оплата произведена
- е) Документ учета использования номерного фонда
- ж) Документ на получение ключа от номера



№ задания	1	2	3	4	5
Ответ	в	б	д	д	в

Практические/ситуационные задачи

Рассчитайте стоимость проживания в гостинице в зависимости от даты и времени заезда и выезда, в соответствии со следующими данными:

1. Одноместный номер стоимостью 3500 руб.

Заезд: 15.03 19⁰⁰

Выезд: 19.03 06⁰⁰

Ответ: 14 000 руб.

2. Двухместный номер стоимостью 4200 руб

Заезд: 12.03 13⁰⁰

Выезд: 15.03 12⁰⁰

Ответ: 12 600 руб

3. Номер люкс стоимостью 7 800 руб

Заезд: 11.03 23⁰⁰

Выезд: 16.03 14⁰⁰

Ответ: 42 900 руб.

1. Составляющими системы безопасности гостиницы являются:

Кол-во правильных ответов - 1

1. подсистемы кадровой, пожарной, психологической безопасности;
2. подсистемы кадровой, правовой, финансовой, экономической безопасности;
3. подсистемы национальной, информационной, экологической безопасности.
4. подсистема экологической, санитарно-эпидемиологической, национальной безопасности

2. При процедуре оценки персонала в процессе классификации гостиниц и иных средств размещения не проверяется знание (выберите один правильный ответ)

1. Санитарно-эпидемиологических норм и правил
2. Правил пожарной безопасности
3. Инструкций о действиях в чрезвычайных ситуациях
4. нет правильного ответа

3. Проект системы безопасности гостиницы в документальном виде...

Кол-во правильных ответов - 1

1. не обязателен для составления;
2. составляется по усмотрению руководителя службы безопасности гостиницы;
3. заказывается в консалтинговой компании
4. составляется в обязательном порядке и утверждается генеральным директором гостиницы.



4. По каким стандартам в России предприятия могут разрабатывать систему менеджмента пищевой безопасности?

Кол-во правильных ответов - 1

1. ИСО 22000–2018 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов – Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»
2. GFSI признаваемые стандарты (FSSC 22000, BRC, IFS и т.д.)
3. все из вышеперечисленных;
4. ни один из вышеперечисленных.

5. ХАССП – это...

Кол-во правильных ответов - 1

1. система, представляющая собой совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов;
2. концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции;
3. стандарт системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
4. система отсутствия рисков.

6. Органолептический метод оценки качества означает:

Кол-во правильных ответов - 1

1. использование специальных приборов.
2. использование информации, опыта и интуиции эксперта;
3. использование органов чувств человека (зрение, осязание, обоняние, слух);
4. использования цифровых технологий

7. Какую информацию не следует озвучивать гостю во время процедуры заселения и выдачи ключей от номера?

Кол-во правильных ответов - 1

1. называть номер комнаты гостя;
2. сообщать о часах работы ресторана;
3. указывать, где расположен лифт;
4. объяснять, как работает магнитный ключ.

8. Гость заболел. Должны ли сотрудники гостиницы по его просьбе приобрести в аптеке лекарства за счет средств клиента? Выберите правильный ответ:

Кол-во правильных ответов - 1

1. да, это их обязанность;
2. нет, это не предусмотрено правилами;
3. да, если есть возможность оставить рабочее место.
4. только болеутоляющие средства

9. Установите правильную последовательность регистрации и поселения гостей в отеле:

Кол-во правильных ответов - 1

1. установление методы оплаты
2. выбор комнаты и тарифа
3. регистрация в системе

4. выдача ключа от номера
5. пререгистрация
6. реакция на дополнительные запросы гостей
7. проводы гостя в номер

1. 1-2-3-4-5-6-7
2. 3-5-1-2-6-4-7
3. 5-3-2-1-4-6-7
4. 3-6-5-2-1-4-7

10. Установите правильную последовательность выписки и расчетов с гостями
Кол-во правильных ответов - 1

1. распечатка баланса и предложение на сверку гостю
2. выдача документов об оплате гостю
3. проверка информации о госте и начисленных ранее суммах в системе
4. получение информации о еще не начисленных суммах
5. проверка способа окончательной оплаты услуг
6. проверка корреспонденции
7. реакция на возможные несогласия гостя о начисленных суммах
8. проведение расчета за оказанные услуги
9. завершение процедуры выписки гостя в системе и обновление статуса номера

1. 1-2-3-4-5-6-7-8-9
2. 6- 3-4-1-7-5-8-2-9
3. 6-4-5-1-3-2-7-8-9
4. 4-6-5-3-2-7-8-1-9

11. Если при гарантированном бронировании нужная сумма депозита не внесена к назначенной дате, то сотрудник отдела бронирования:
Кол-во правильных ответов - 1

1. Переводит бронь в разряд негарантированной;
2. Отменяет бронирование;
3. Ничего не делает;
4. Заносит клиента в «черный список»

12. Загрузка гостиницы не зависит от:
Кол-во правильных ответов - несколько

1. Сезона;
2. Экономической ситуации в стране;
3. Погоды;
4. Политической ситуации в стране.

13. При оказании услуги низкого качества гостиница должна выплачивать клиенту неустойку в размере:



Кол-во правильных ответов - 1

1. 1 % от суточной стоимости номера;
2. 3 % от суточной стоимости номера;
3. 10 % от суточной стоимости номера
4. по договоренности

14. В ходе какой процедуры, проводимой службой приема и размещения на ежедневной основе, проводится проверка клиентских счетов?

Кол-во правильных ответов - 1

- a). night audit;
- б). pass on log;
- в). Credit control;
- г). mystery shopper.

15. Какой орган исполнительной власти является координатором порядка проведения классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ:

Кол-во правильных ответов - 1

1. Росстандарт РФ
2. Российская гостиничная ассоциация
3. Минэкономразвития
4. Роспотребнадзор РФ
5. Ростуризм

Практические/ситуационные задачи

16. Как рассчитывается показатель RevPAR

17. Как рассчитывается показатель RevPAC

18. Ситуационная задача. Загородный гостиничный комплекс с собственным предприятием питания готовится к открытию, перед руководителем службы питания стоит задача подготовить всю обязательную документацию

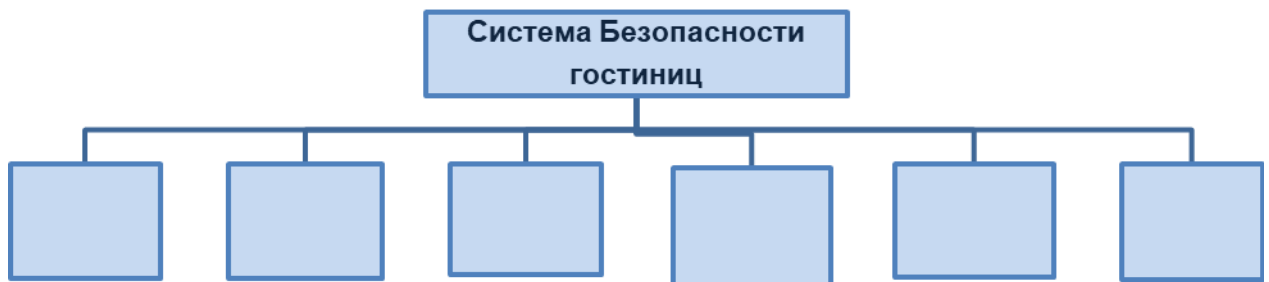
19. Ситуационная задача. Загородный отель – в ресторане играет популярная музыка: какие права могут быть нарушены – название и статья

20. Ситуационная задача. Процесс управления качеством услуг способствуют повышению уровня доходности гостиничного предприятия. В этой ситуации перспективные руководители определяют на первое место роль управляющего по качеству. Поясните основные вопросы которые возникают :

21. Ситуационная задача. Назовите и обоснуйте с помощью, каких методов можно провести аудит качества обслуживания гостиничного предприятия

22. Как построить внутренний контроль - какие объекты контроля внутри гостиницы следует оценивать?

1. оценка достигнутых результатов деятельности;
 2. оценка персонала и система его поощрения и информирования;
 3. инженерно-технические системы и оснащение (газ, вода, электроэнергия);
 4. соблюдение стандартов технологии обслуживания, внешнего вида персонала и стандартов поведения
23. Ситуационная задача. Обоснуйте основные факторы, влияющие на планирование численности персонала гостиницы
24. Ситуационная задача. Обсуждение целей системы качества и безопасности
25. Дайте определение - Система ХАССП
26. Ситуационная задача. Установите взаимосвязь разработки стандартов с процессами управленческой деятельности гостиничного предприятия
27. Операционные стандарты или СОП должны отвечать на вопросы: _____
28. Ситуационная задача. Специалистами называются основные причины неэффективности СОП - сформулируйте эти причины.
29. Ситуационная задача. Заполните блок-схему Система безопасности гостиниц»



30. Продолжите - «Закон о защите прав потребителей» регулирует отношения, возникающие между потребителями и изготовителями, исполнителями, (импортерами, продавцами, владельцами агрегаторов информации о товарах (услугах)) при продаже товаров (выполнении работ, оказании услуг), устанавливает права потребителей на _____
31. Продолжите - «Закон о защите прав потребителей»: Недостаток товара (работы, _____ услуги) _____



32. В сфере гостиничного бизнеса качество можно дифференцировать на три основных

вида: _____

34. Управление качеством обслуживания осуществляется посредством системы мер:

35. Соотнесите название позиции сотрудника службы отеля с ее функционалом - Revenue-менеджер:

1. Организация мероприятий
2. Управление доходами
3. Продвижение в соц.сетях

36. Соотнесите название позиции сотрудника коммерческой службы отеля с ее функционалом - МІСЕ-менеджер:

1. Организация мероприятий
2. Продвижение в соц.сетях
3. Управление доходами

37. Ситуационная задача. Составьте для гостиницы перечень основных договоров обеспечения санитарно- эпидемиологической безопасности ГК

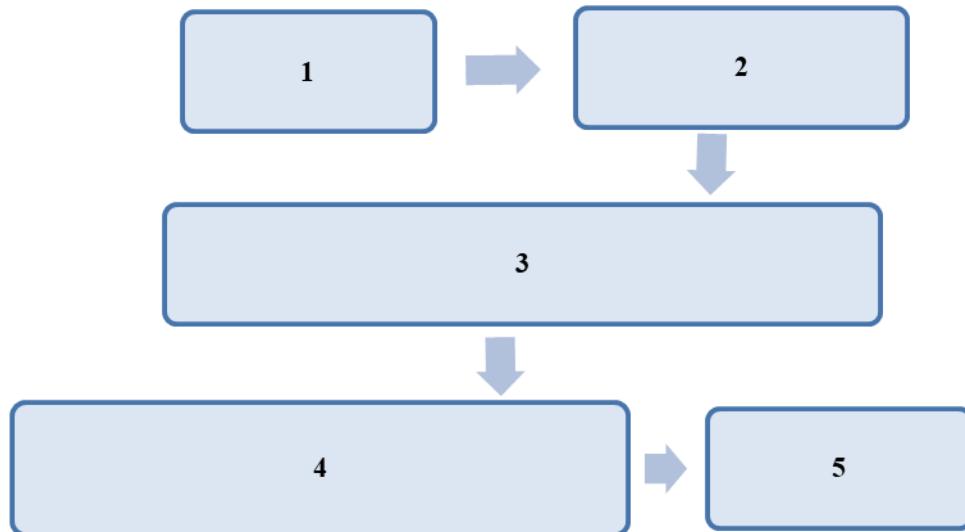
38. Ситуационная задача. Составьте основные требования по Программе Производственного Контроля (ППК) для гостиницы

39. Организационные формы и структура управления гостиничным предприятием: отметьте контактные службы гостиничного предприятия:

1. инженерно-эксплуатационная служба;
2. служба приема и размещения;
- 3.коммерческая служба;
4. служба эксплуатации номерного фонда;
5. служба обслуживания;
6. финансовая служба;
7. служба бронирования.

40. Контроль качества услуги (обслуживания) _____

41. Ситуационная задача. Составьте для службы СПиР блок – схему: процесс бронирования, который включает следующие операционные процедуры:



42. Ситуационная задача. Составьте основные разделы регистрационной карты

43. Инвентаризация – это контроль _____

44. Ситуационная задача. Обоснуйте какие меры безопасности и контроля должны быть предусмотрены в гостинице по обеспечению санитарно-эпидемиологической безопасности и защите (жизни и здоровья) гостя, предотвращение рисков возникновения инфекционных и неинфекционных заболеваний по вине гостиницы.:

45. Ситуационная задача. Для службы СПиР распределите последовательность СОП «Регистрация и поселение гостя»

- регистрация в системе;
- поселения гостей в отеле;
- выдача ключа от номера;
- пререгистрация;
- реакция на дополнительные запросы гостей;
- выбор комнаты и тарифа;
- установление метода оплаты;
- проводы гостя в номер;

46. Какие категории гостиницы и какие условия учитываются по обеспечению антитеррористической защищенности ГК

47. Ситуационная задача. Обоснуйте для службы Хаускипинг категории уборочных работ

48. Ситуационная задача. Обоснуйте для службы Хаускипинг Последовательность проведения видов уборочных работ

49. Ситуационная задача. Какие СОП (стандарты операционных процедур) следует включить в стандарты службы Хаускипинг

50. Ситуационная задача. Какие СОП (стандарты операционных процедур) следует включить в стандарты службы СПиР

51. Ситуационная задача. Разработанные стандарты становятся основой оценки контроля качества обслуживания и предоставления гостиничных услуг, а также могут быть использованы для разработки системы стимулирования персонал на основе показателей КРІ, по которой каждый сотрудник понимает, какую стимулирующую выплату он заслуживает. Периодическая аттестация, оценка и привязка работы к определенным показателям эффективности являются теми инструментами, которые позволяют контролировать и совершенствовать качество гостиничных услуг. Предложите свой вариант для показателей для КРІ

1. Тестовые задания

1. Учение, центральной проблемой которого является добро и зло называется:

- а) этикой; б) моралью;
- в) нравственностью.

2. Какие элементы входят в структуру этики?

- а) нравы – обычай - мораль;
- б) история этики – теория морали - прикладная этика;
- в) моральное сознание – моральное поведение – моральные нормы.

3. Эстетика как гуманитарная наука предполагает особый способ постижения своего предмета через;

- а) рационализацию художественного мира;
- б) переживание;
- в) описание мира при помощи символов.

4. Этика – это ...

- а) наука, предметом которой является мораль;
- б) наука, предметом которой является общество;
- в) наука, предметом которой является мировоззрение

5. Профессиональная этика относится к ...

- а) теории морали;
- б) нормативной этике;
- в) прикладной этике

6. Гуманистическая этика ...

- а) включает внешнее влияние на человека с позиции власти и силы;
- б) считает, что человек не имеет своей ценности;
- в) рассматривает человека в телесно-духовной целостности

7. Авторитарная этика ...

- а) считает, что человек не имеет своей ценности;
- б) рассматривает человека в телесно-духовной целостности;
- в) считает, что цель человека – быть самим собой

8. Прикладная этика включает ...

- а) теорию морали;
- б) этику делового общения;
- в) нормативную этику

9. Деловое общение основывается на знаниях:



- а) социологии;
 - б) психологии;
 - и) менеджмента;
 - г) логики;
10. К вербальным средствам общения относятся:
- а) устная речь;
 - б) письменная речь
 - в) устная и письменная речь;
 - г) интонации голоса.
11. Какие из перечисленных средств общения относятся к невербальным?
- а) жесты;
 - б) позы;
 - в) мимика;
 - г) все перечисленные;
 - д) выражение лица.
12. Чье восприятие образа другого человека более объективно?
- а) человека с положительной самооценкой, адаптированного к внешней среде;
 - б) эмоциональной женщины;
 - в) человека авторитарного типа;
 - г) конформной (склонной к приспособленчеству) личности;
 - д) человека с низкой самооценкой.
13. Для результативного проведения деловых встреч, бесед, переговоров:
- а) необходимо контролировать свои движения и мимику;
 - б) стараться интерпретировать реакции партнера;
 - в) понимать язык невербальных компонентов общения;
 - г) пользоваться всеми выше перечисленными пунктами.
14. Конфликт – это:
- а) борьба мнений;
 - б) спор, дискуссия по острой проблеме;
 - в) противоборство на основе столкновения противоположно направленных мотивов или суждений;
 - г) соперничество, направленное на достижение победы в споре;
 - д) столкновение противоположных позиций.
15. Противоборство – это:
- а) открытое высказывание несогласия по какому-либо вопросу;
 - б) столкновение интересов;
 - в) нанесение взаимного ущерба;
 - г) борьба мнений;
 - д) соперничество по поводу какого-либо предмета.
16. Необходимыми и достаточными условиями возникновения конфликта между субъектами социального взаимодействия являются:
- а) наличие у них противоположных суждений или мотивов и желание хотя бы одного из них одержать победу над другим;
 - б) наличие у них противоположно направленных мотивов или суждений, а также состояние противоборства между ними;
 - в) наличие у них противоположных позиций и активные действия обеих сторон по достижению своих позиций;
 - г) наличие у них противоположно направленных мотивов и открытые заявления о своих требованиях;

д) наличие противоположных интересов у каждого из них и отсутствие возможностей по их реализации.

17. Конфликтная ситуация – это:

- а) случайные столкновения интересов субъектов социального взаимодействия;
- б) накопившиеся противоречия, связанные с деятельностью субъектов социального взаимодействия, которые создают почву для противоборства между ними;
- в) процесс противоборства между субъектами социального взаимодействия, направленный на выяснение отношений;
- г) причина конфликта;
- д) этап развития конфликта.

18. Причина конфликта – это:

- а) противоположные мотивы субъектов социального взаимодействия;
- б) стечение обстоятельств, которые проявляют конфликт;
- в) явления, события, факты, ситуации, которые предшествуют конфликту и при определенных условиях деятельности субъектов социального взаимодействия вызывают его;
- г) накопившиеся противоречия, связанные с деятельностью субъектов социального взаимодействия, которые создают почву для реального противоборства между ними;
- д) то, из-за чего возникает конфликт.

19. То, из-за чего возникает конфликт, – это:

- а) мотивы конфликта;
- б) позиции конфликтующих сторон;
- в) предмет конфликта;
- г) стороны конфликта;
- д) образ конфликтной ситуации.

20. Образ конфликтной ситуации – это:

- а) то, из-за чего возникает конфликт;
- б) субъективное отражение в сознании субъектов конфликтного взаимодействия предмета конфликта;
- в) истинные внутренние побудительные силы, подталкивающие субъект социального взаимодействия к конфликту;
- г) то, о чем заявляют друг другу конфликтующие стороны;
- д) субъективное отражение в сознании субъектов конфликтного взаимодействия целей конфликта.

21. Инцидент – это:

- а) стечение обстоятельств, являющихся поводом для конфликта;
- б) истинная причина конфликта;
- в) накопившиеся противоречия, связанные с деятельностью субъектов социального взаимодействия, которые создают почву для реального противоборства между ними;
- г) то, из-за чего возникает конфликт;
- д) необходимое условие конфликта.

22. Стороны конфликта – это:

- а) субъекты социального взаимодействия, находящиеся в состоянии конфликта или поддерживающие (явно или неявно) конфликтующих;
- б) только субъекты социального взаимодействия, находящиеся в состоянии конфликта;
- в) конкретные личности, находящиеся в состоянии конфликта;
- г) субъекты социального взаимодействия, находящиеся в состоянии конфликта и посредник (медиатор);
- д) конфликтующие стороны в переговорном процессе по разрешению конфликта.



23. К какому виду относится конфликт, который характеризуется тем, что в нем сталкиваются две личности, в основе его лежат объективные противоречия и он способствует развитию соответствующей социальной системы?

- а) межличностному бурному и быстротекущему;
- б) межличностному, конструктивному;
- в) межличностному, экономическому;
- г) острому и длительному;
- д) деструктивному.

24. Деловое общение – это сложный многоплановый процесс развития контактов между людьми в...

- а) служебной сфере
- б) сфере общения
- в) процесс взаимодействия
- г) личном плане

25. Специфической особенностью делового общения является...

- а) неограниченность во времени
- б) регламентированность
- в) отсутствие норм и правил
- г) разговор по душам

Промежуточная аттестация – зачет

Примерная тематика вопросов к зачету:

1. Субординация в профессиональном общении
2. Моральный кодекс туризма
3. Стандарты обслуживания в туризме и гостеприимстве
4. Создание атмосферы гостеприимства
5. Дизайн сервиса
6. Примеры лучших практик сервиса
7. Сущность и основные функции профессионального общения.
8. Профессиональный, этический и психологический компоненты общения
9. Эмоциональная нейтральность в административном общении.
10. Этапы принятия решений делового совещания
11. Тактика переговорного процесса.
12. Деловой стиль одежды в сфере туризма и гостеприимства
13. Речевой этикет в профессиональном общении
14. Образ (имидж) делового человека
15. Модели делового поведения
16. Формальная и неформальная структура коллектива.
17. Мораль здорового коллектива. Морально-психологический климат коллектива.
18. Национальные особенности невербального общения.
19. Особенности обслуживания гостей с особыми запросами
20. Особенности и технология создания имиджа делового человека
21. Мужской и женский стили деловых отношений
22. Психолого-этические нормы общения средствами связи.
23. Культура речи делового человека.
24. Карьера в в сфере гостеприимства и общественного питания
25. Индивидуальная образовательная траектория в профессиональном образовании
26. Методы и инновационные подходы технологии «Дизайн обслуживания»

27. Методы и инновационные подходы технологии обслуживания с использованием современного программного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания

7.4. Содержание занятий семинарского типа Типовые практические задания

№п /п	Название темы	Задание/Оценочное средство
1.	Обслуживание потребителей: сущность, значение, предпосылки развития, российский опыт	Задание: Формирование кейс – бука Оценка качества подготовки кейс-бука «best practices» из разных видов деятельности сферы обслуживания по вводной теме
2.	Организация обслуживания клиента (гостя)	Задание: Выполнение блок-схем по теме Оценка качества выполнения блок-схем и моделей учебного контента по темам
3.		Задание: Выполнение отчета по выездному занятию Оценка качества подготовки отчета по результатам выездных занятий
4.	Слагаемые качественного обслуживания	Задание: Формирование кейс – бука Оценка качества выполнения заданий по кейсу
5.		Задание: Подготовка и проведение деловой игры Оценка качества выполнения заданий в рамках деловых игр в квази-профессиональных условиях («Превзойди ожидания»)
6.	Из чего состоит качественное обслуживание: формы, методы, инструменты	Задание: Выполнение блок-схем по теме Оценка качества выполнения блок-схем и моделей учебного контента по темам
7.		Задание: Выполнение отчета по выездному занятию Оценка качества подготовки отчета по результатам выездных занятий
8.	Сервисное мышление	Задание: Разработка группового проекта Оценка качества выполнения групповых проектов («Мастерская обслуживания»)
9.		Задание: Подготовка и проведение деловой игры Оценка качества выполнения заданий в рамках деловых игр в квази-профессиональных условиях: «Мэтр обслуживания»

10.	Этика обслуживания сферы	Задание: Формирование кейс – бука Оценка качества выполнения заданий по кейсу
11.		Задание: Выполнение отчета по профессиональному тренингу Оценка качества выполнения заданий по результатам проведения тренинга
12.	Современный этикет	Задание: Формирование кейс – бука Оценка качества выполнения заданий по кейсу
13.		Задание: Выполнение отчета по профессиональному тренингу Оценка качества выполнения заданий по результатам проведения тренинга
14.	Направления профессионального развития в сфере обслуживания с использованием современного программного обеспечения	Задание: Разработка группового проекта Оценка качества выполнения итогового группового проекта («Дизайн обслуживания: новый формат и классика жанра»)

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

8.1. Основная литература

1. Джум, Т. А. Организация сервисного обслуживания в туризме : учеб. пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. — М. : Магистр : ИНФРАМ, 2019. — 368 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0329-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/994182> (дата обращения: 14.03.2022). – Режим доступа: по подписке.
2. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 320 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010163-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023718> (дата обращения: 14.03.2022). – Режим доступа: по подписке.
3. Экскурсионная деятельность в индустрии гостеприимства : учебное пособие для вузов / под общ. ред. проф. Ю. Б. Башина. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2020. — 204 с. - ISBN 978-5-9558-0209-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1039259> (дата обращения: 14.03.2022). – Режим доступа: по подписке.

8.2. Дополнительная литература

1. Сервисная деятельность : учебное пособие / Г.Ю. Павлова. — Москва : КноРус, 2018. Режим доступа <https://www.book.ru/book/926143>
2. Романович, Ж. А. Сервисная деятельность : учебник / Ж. А. Романович, С. Л. Калачев ; под общ. ред. проф. Ж. А. Романовича. — 7-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 284 с. - ISBN 978-5-394-03453-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1092982> (дата обращения: 14.03.2022). – Режим доступа: по подписке.
3. Даниленко Н.Н., Рубцова Н.В. Сервисология: учебное пособие. — Москва : КноРус, 2017. Режим доступа: <https://www.book.ru/book/920197>

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронная библиотечная система Book.ru: <http://www.book.ru/>
2. Электронная библиотека <http://www.znanium.com/>
3. Научная электронная библиотека e-library: <http://www.e-library.ru/>
4. Российская ассоциация управления проектами. www.sovnet.ru -
5. Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации <http://rha.ru/>
6. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики gks.ru
7. Еженедельный дайджест новостей сферы гостеприимства. Всё об отелях, гостиницах: <http://hotelier.pro>
8. WT. Новости: <https://welcometimes.ru/opinions/gosti-v-otele-kak-vmeste-zhit-rokoleniyam-80-h-x-y-z>
9. Bnovo. Всё для эффективного управления вашим отелем: <https://bnovo.ru/>
10. Научный журнал «Вестник Ассоциации вузов туризма и сервиса»: <https://vestnik.rgutspubl.org/index.php/1>
11. Научный журнал «Современные проблемы сервиса и туризма»: <https://stcc.rgutspubl.org/index.php/1>
12. Блог TravelLine: <https://www.travelline.ru/blog/>
13. Дашборд TravelLine: статистика по броням и отменам: <https://www.travelline.ru/blog/dashboard/>
14. Ежедневная электронная газета Российского Союза Туриндустрии: <http://ratanews.ru/>

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

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office
3. База данных государственной статистики Федеральной службы государственной статистики: <https://rosstat.gov.ru/>
4. Федеральный перечень туристских объектов: <http://классификация-туризм.рф/displayAccommodation/index>
5. База социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения (ВЦИОМ): <https://wciom.ru/database/>
6. Министерство инвестиций, промышленности и науки Московской области (информационно-справочная система). Инновационные территориальные кластеры: <https://mii.mosreg.ru/deyatelnost/tehnicheskoe-regulirovanie>
7. Профессиональная база данных: Открытые данные Министерства культуры РФ. <https://opendata.mkrf.ru/>



8. Профессиональная база данных: Министерство экономического развития Российской Федерации: <https://www.economy.gov.ru/>
9. Единая межведомственная информационно-статистическая система (ЕМИСС): <http://www.fedstat.ru/>
10. База инвестиционных предложений Центра развития предпринимательства Московской области [профессиональная база данных]: <http://www.mspmo.ru/base/>
11. Бронирование отелей, авиабилеты, билеты на поезд: <https://travel.yandex.ru/>
12. Информационно-справочная система: справочно-правовая система Консультант + <http://www.consultant.ru>
13. Информационная справочная система: 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 в предлагаемой методике обучения выступают лекционные и практические занятия (с использованием интерактивных технологий обучения), а так же самостоятельная работа обучающихся.

- лекции:

- **лекция – визуализация** – это традиционно вузовская учебная лекция. Для нее характерны высокий научный уровень, теоретические абстракции, имеющие большое практическое значение. Стилль такой лекции - четкий план, строгая логика, убедительные доказательства, краткие выводы.

- **лекция-обсуждение** – вовлекает аудиторию в совместное размышление над научными истинами. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией.

- **проблемная лекция** – характеризуется постановкой перед студентами учебных проблем-заданий, которые они должны самостоятельно решить, получив, таким образом, новые знания. В лекции сочетаются проблемные и информационные начала. Часть знаний обучающийся получает в виде готовых знаний, а часть добывает самостоятельно под руководством преподавателя. На этих лекциях процесс познания студентов приближается к поисковой, исследовательской деятельности.

Своеобразными разновидностями проблемных лекций являются лекция-Мозговая атака, лекция-дискуссия и лекция с разбором практических ситуаций.

- **лекция-интернет-конференция** – проводится как научно-практическое занятие, с заранее поставленной проблемой и системой докладов, длительностью 5-10 минут. Каждое выступление представляет собой логически законченный текст, заранее подготовленный в рамках предложенной преподавателем программы. Совокупность представленных текстов позволит всесторонне осветить проблему. В конце лекции преподаватель подводит итоги самостоятельной работы и выступлений студентов, дополняя или уточняя предложенную информацию, и формулирует основные выводы

- **лекция вдвоём** – интерактивное лекционное занятие, которое проводится одновременно двумя преподавателями

- **занятия семинарского типа**



- **работа с видео-кейсами** - анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности, и поиск вариантов лучших решений.

- **мастер-класс эксперта-профессионала (выездное занятие)** - проводится профессионалом-экспертом гостиничного дела

- **тренинг профессиональных навыков** – проводится преподавателем в целях формирования устойчивых умений обучающихся

- **практика квази-профессионального общения** – проводится в условиях, приближенных к условиям профессиональной среды

- **деловая игра «Пресс-конференция Министра»**- представляет из себя моделирование событий, происходящих в определенном мире в определенное время. В основе моделирования – конкретная практическая ситуация в сфере туризма

- **мастер-класс** – проводится по тематике курса одним из ведущих представителей гостиничного бизнеса

- **выездное занятие** – проводится по тематике дисциплины на базе гостиничного предприятия

- **Деловая игра «Мэтр обслуживания»** - проводится аудиторно, требует распределения на мини-группы (3-5 участников), каждая группа готовит «образец идеального обслуживания», имитируя «метра (метров) обслуживания» и «клиентов»; вид сервиса определяется обучающимися самостоятельно

- **работа с кейсами** - практическое занятие, связанное с применением методик вычисления допустимых нагрузок на туристские территории.

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 самостоятельной научной деятельности.

Изложение лекционного материала рекомендуется проводить в мультимедийной форме (презентаций). Смысловая нагрузка лекции смещается в сторону от изложения теоретического материала к формированию мотивации самостоятельного обучения через постановку проблем обучения и показ путей решения профессиональных проблем в рамках той или иной темы.

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 сервиса на предприятиях технического сервиса автомобилей.

Основными задачами самостоятельной работы обучающихся являются:

- овладение фундаментальными знаниями;
- наработка профессиональных навыков;
- приобретение опыта творческой и исследовательской деятельности;
- развитие творческой инициативы, самостоятельности и ответственности студентов.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине обеспечивает:

- закрепление знаний, полученных студентами в процессе лекционных и практических занятий;
- формирование навыков работы с периодической, научно-технической литературой и технической документацией;

- приобретение опыта творческой и исследовательской деятельности;
 - развитие творческой инициативы, самостоятельности и ответственности студентов.
- Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

Формы самостоятельной работы

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

Самостоятельная работа студента предусматривает следующие виды работ:

- работа с учебной литературой;
- подборка примеров лучших практик;
- составление графики контента;
- составление отчетов по выездным мероприятиям;
- выполнение поисковых заданий;
- работа в малых группах;
- подготовка к тренингу и др.

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

Учебные занятия по дисциплине «Введение в технологию обслуживания» проводятся в следующих оборудованных учебных кабинетах, оснащенных соответствующим оборудованием:

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
Занятия лекционного типа, групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование доска
Занятия семинарского типа	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование доска тренинговая студия "Бизнес-театр индустрии туризма, гостеприимства и сервиса", специализированная учебная мебель Интерактивная доска. Выделенная "контактная зона" для моделирования общения с клиентами
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,

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/>
		<i>Лист 44 из 34</i>

	специализированная учебная мебель автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», интерактивная доска
--	---