

**ИНСТИТУТ ДРУЖБЫ
НАРОДОВ КАВКАЗА**

1996

ИНСТИТУТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ КАВКАЗА

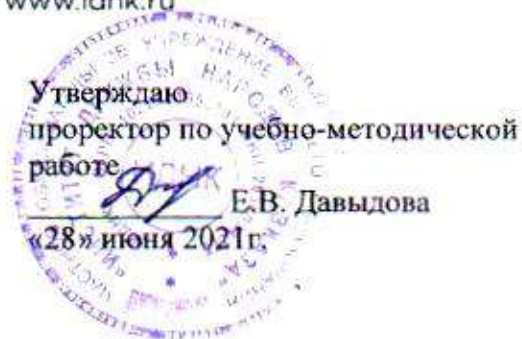
частное образовательное учреждение
высшего образования

355008 г. Ставрополь, пр-т. Карла Маркса, 7

+7 (8652) 28-25-00

+7 (8652) 28-03-46

idnk@mail.ru | www.idnk.ru



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.02 ОСНОВЫ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Направление подготовки 43.03.01 СЕРВИС

Направленность (профиль) программы: Социально-культурный сервис

Квалификация выпускника: Бакалавр

Форма обучения: очная

Год начала подготовки – 2021

Разработана

доцент кафедры социально-культурного сервиса
и туризма

Е.Н. Балашова Е.Н. Балашова

Согласована

зав. выпускающей кафедрой

Е.Н. Балашова Е.Н. Балашова

Рекомендована

на заседании кафедры социально-культурного
сервиса и туризма

от «28» июня 2021г.

протокол № 10

Зав. кафедрой Е.Н. Балашова Е.Н. Балашова

Одобрена

на заседании учебно-методической
комиссии ИДНК

от «28» июня 2021г.

протокол № 10

Председатель УМК

ФИО ФИО

Ставрополь, 2021

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цель учебной дисциплины: закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности в освоении основ гостеприимства

1.2. Задачи:

- освоение основ гостеприимства;
- изучение роли и места гостиничного дела в сфере услуг.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Освоение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код и содержание компетенции	Декомпозиция компетенции	Коды знаний умений и навыков
УК-3 способность работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ЗНАТЬ: особенности коллектива как сплоченной группы, особенности управленческих процессов, стратегии разрешения конфликтов;	З-1
	УМЕТЬ: работать в коллективе в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;	У-1
	ВЛАДЕТЬ: навыками реализации мер по оптимизации процесса взаимодействия в коллективе на основе принципов толерантности;	В-1
ПК-1 готовностью разрабатывать технологии процесса сервиса, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя	ЗНАТЬ: роль и место гостиничного дела в сфере услуг, основы гостеприимства;	З-2
	УМЕТЬ: работать с клиентами в сфере гостеприимства;	У-2
	ВЛАДЕТЬ: техникой обслуживания клиентов в сфере гостеприимства;	В-2
ПК-8 готовность к участию в проведении исследований социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов	ЗНАТЬ: организационную структуру гостиничных предприятий;	З-3
	УМЕТЬ: организовывать обслуживание туристов в гостиничном комплексе;	У-3
	ВЛАДЕТЬ: инновационными технологиями обслуживания клиентов в сфере гостеприимства.	В-3
ПК-9 способностью к	ЗНАТЬ: сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и	З-4

диверсификации сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями	религиозными традициями	
	УМЕТЬ: характеризовать этнокультурными, историческими и религиозными традициями в процессе обслуживания туристов в гостиничном комплексе;	У-4
	ВЛАДЕТЬ: способностью к диверсификации сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями	В-4

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В 03 «Основы гостеприимства» относится к вариативной части дисциплин Блока 1 ОПОП направления подготовки 43.03.01 Сервис.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Трудоемкость дисциплины составляет **4** зачетных единиц (**144** акадам.часов).

Наименования видов учебной деятельности	Всего часов	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	3 курс, 6 семестр	4 курс
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего), в том числе:	36	8
Лекции	18	4
Практические занятия	18	4
Самостоятельная работа	108	132
Контроль: форма промежуточной аттестации – ЗАЧЕТ	-	4
Общая трудоемкость дисциплины	144	144

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

5.1. Структура учебной дисциплины

Очная форма обучения

№	Наименование тем дисциплины	Лекции	Практические занятия	СР	Формы текущего контроля успеваемости
3 курс					

1.	История развития индустрии гостеприимства. Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг	2	2	14	Устный опрос, тестирование
2.	Средства размещения туристов.	2	2	14	Устный опрос, тестирование
3.	Классификация гостиниц.	2	2	14	Устный опрос, письменные задания, тестирование
4.	Типология гостиниц.	2	2	14	Устный опрос, письменные задания
5.	Гостиничные цепи в России и за рубежом.	2	2	14	Устный опрос, тестирование
6.	Организационная структура гостиничных предприятий	2	2	14	Устный опрос, письменные задания, тестирование
7.	Основные службы гостиницы и их назначение	2	4	12	Устный опрос, тестирование
8.	Предприятия питания в индустрии гостеприимства	4	2	12	Устный опрос, тестирование
	Итого за 6 семестр	18	18	108	
	Всего часов:	18	18	108	

Заочная форма обучения

№	Наименование тем дисциплины	Лекции	Практические	СР	Формы контроля
4 курс					
1.	История развития индустрии гостеприимства. Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг	2		16	Устный опрос, тестирование
2.	Средства размещения туристов.	2		16	Устный опрос, тестирование
3.	Классификация гостиниц.			16	Устный опрос, тестирование
4.	Типология гостиниц.			16	Устный опрос, тестирование
5.	Гостиничные цепи в России и за рубежом.		2	16	Устный опрос, тестирование
6.	Организационная структура гостиничных предприятий		2	16	Устный опрос, тестирование
7.	Основные службы гостиницы и их назначение			18	Устный опрос, тестирование
8.	Предприятия питания в индустрии гостеприимства			18	Устный опрос, тестирование

	Всего часов:	4	4	132	
--	---------------------	----------	----------	------------	--

5.2.Содержание дисциплины по темам

№	Наименование темы дисциплины	Содержание темы дисциплины	Знания; Умения; Владения
-	История развития индустрии гостеприимства. Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг	Роль индустрии гостеприимства в российской и мировой экономике и в социально-культурной сфере. Основные сектора в современной индустрии государства.	З-2, У-2, В-2
-	Средства размещения туристов.	Место гостиничной индустрии в сфере услуг. Классификация средств размещения туристов. Признаки гостиницы.	З-1,З-2, З-4, У-2, У-3,У-4, В-2, В-3, В-4
-	Классификация гостиниц.	Коллективные и индивидуальные средства размещения. Классификация гостиниц. Определение классификации гостиниц и номеров в них.	З-3, У-3, В-2
-	Типология гостиниц.	Критерии классификации гостиниц. Понятие номерного фонда. Определение класса гостиницы и номеров в ней.	З-3, У-3, В-3
-	Гостиничные цепи в России и за рубежом.	Принципы формирования гостиничных цепей в России и за рубежом. Организационная структура гостиничных предприятий.	З-4, У-4, В-2
-	Организационная структура гостиничных предприятий	Общие принципы организационного построения гостиницы. Основные службы гостиницы и их назначение.	З-1,З-2, З-4, У-2, У-3,У-4, В-2, В-3, В-4
-	Основные службы гостиницы и их назначение	Служба бронирования. Служба обслуживания. Служба приема и расчета. Служба эксплуатации номерного фонда.	З-1, З-3, У-1, У-3, В-1, В-3
-	Предприятия питания в индустрии гостеприимства	Основные типы предприятий питания в гостиничном сервисе, их характеристика. Принципы функционирования предприятий питания в гостиницах и в туристских комплексах. Способы организации питания в гостиничном сервисе.	З-3, У-3, В-3

Планы практических занятий

Практическое занятие 1. История развития индустрии гостеприимства. Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг

Вопросы для обсуждения:

1. Роль индустрии гостеприимства в российской и мировой экономике и в социально-культурной сфере.
2. Основные сектора в современной индустрии государства..

Образовательные технологии: практическое занятие с использованием мультимедиа технологий.

Формы текущего контроля знаний и освоенных компетенций:

Устный опрос, тестирование

Основная литература:

1. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учебник для студентов вузов / Н.Ю. Арбузова. - 44-е изд., испр. - М: Академия, 2014. - 224 с.
2. Комаров Н. М. Инновации в сервисе: использование инфографии: учеб. пособие / Н.М. Комаров, В.О. Чулков. – М: СОЛОН-ПРЕСС, 2014. – 125 с. - ISBN:978-5-91359-131-9
http://www.bibliorossica.com/book.html?currBookId=21730&search_query=%D0%B3%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%B8%D1%81
3. Можаяева, Н.Г. Гостиничный сервис: учебник / Н.Г. Можаяева. - М.: Альфа-М: Инфра-М, 2013. - 240 с.
4. Тимохина, Т.Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата / Т.Л. Тимохина. – М.: Юрайт, 2014. - 336 с.

Дополнительная литература:

1. Артемова Е.Н. Гостиничное хозяйство и гостиничный сервис: учеб. пособие для вузов / Е.Н. Артемова, О.Г. Владимирова, Н.В. Глебова. - Орел: Орловский государственный технический университет, 2010. - 166 с.
http://www.bibliorossica.com/book.html?search_query=%d1%81%d0%b5%d1%80%d0%b2%d0%b8%d1%81&currBookId=7521&ln=ru
2. Виноградова, М.В., Панина З.И. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: учеб. пособие / М.В. Виноградова, З.И. Панина. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2009. – 464 с.
3. Волков, Ю.Ф. Гостиничный и туристский бизнес / Ю.Ф. Волков. – Изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 637 с.
4. Джум, Т.А., Денисова, Н.И. Организация гостиничного сервиса: учеб. пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова - М.: Магистр, 2011. - 400 с.
5. Карнаухова, В.К. Сервисная деятельность: учеб. пособие / В.К. Карнаухова, Г.А. Краковская; под общей ред. Ю.М. Краковского. – Изд. 3-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Изд. центр «МарТ»; Феникс, 2010. - 254 с.
6. Малахова, Н.Н., Ушаков, Д.С. Инновации в сфере сервиса / Н.Н. Малахова, Д.С. Ушаков. - Ростов-н/Д.: МарТ, 2011. – 241 с.
7. Тимохина, Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов : учеб. пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. ИД ФОРУМ : ИНФРА-М, 2009. - 352 с.
8. Чудновский, А.Д. Основы гостеприимства: учеб. пособие / А.Д. Чудновский. - Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 218 с.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно – библиотечная система www.bibliorossica.com.
2. <http://e.lanbook.com/>
3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/> - «Википедия»
4. <http://ru.wikiversity.org/wiki/> - «Викиверситет»
5. <http://www.russiatourism.ru/> - Федеральное агентство по туризму РФ

Практическое занятие 2. Средства размещения туристов.

Вопросы для обсуждения:

1. Место гостиничной индустрии в сфере услуг.
2. Классификация средств размещения туристов.
3. Признаки гостиницы.

Образовательные технологии: практическое занятие с использованием мультимедиа технологий.

Формы текущего контроля знаний и освоенных компетенций:

Устный опрос, тестирование

Основная литература:

1. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учебник для студентов вузов / Н.Ю. Арбузова. - 44-е изд., испр. - М: Академия, 2014. - 224 с.
2. Комаров Н. М. Инновации в сервисе: использование инфографии: учеб. пособие / Н.М. Комаров, В.О. Чулков. – М: СОЛОН-ПРЕСС, 2014. – 125 с. - ISBN:978-5-91359-131-9
http://www.bibliorossica.com/book.html?currBookId=21730&search_query=%D0%B3%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%B8%D1%81
3. Можаяева, Н.Г. Гостиничный сервис: учебник / Н.Г. Можаяева. - М.: Альфа-М: Инфра-М, 2013. - 240 с.
4. Тимохина, Т.Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата / Т.Л. Тимохина. – М.: Юрайт, 2014. - 336 с.

Дополнительная литература:

1. Артемова Е.Н. Гостиничное хозяйство и гостиничный сервис: учеб. пособие для вузов / Е.Н. Артемова, О.Г. Владимирова, Н.В. Глебова. - Орел: Орловский государственный технический университет, 2010. - 166 с.
http://www.bibliorossica.com/book.html?search_query=%d1%81%d0%b5%d1%80%d0%b2%d0%b8%d1%81&currBookId=7521&ln=ru
2. Виноградова, М.В., Панина З.И. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: учеб. пособие / М.В. Виноградова, З.И. Панина. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2009. – 464 с.
3. Волков, Ю.Ф. Гостиничный и туристский бизнес / Ю.Ф. Волков. – Изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 637 с.
4. Джум, Т.А., Денисова, Н.И. Организация гостиничного сервиса: учеб. пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова - М.: Магистр, 2011. - 400 с.
5. Карнаухова, В.К. Сервисная деятельность: учеб. пособие / В.К. Карнаухова, Г.А. Краковская; под общей ред. Ю.М. Краковского. – Изд. 3-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Изд. центр «МарТ»; Феникс, 2010. - 254 с.
6. Малахова, Н.Н., Ушаков, Д.С. Инновации в сфере сервиса / Н.Н. Малахова, Д.С. Ушаков. - Ростов-н/Д.: МарТ, 2011. – 241 с.
7. Тимохина, Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов : учеб. пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. ИД ФОРУМ : ИНФРА-М, 2009. - 352 с.
8. Чудновский, А.Д. Основы гостеприимства: учеб. пособие / А.Д. Чудновский. - Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 218 с.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно – библиотечная система www.bibliorossica.com.
2. <http://e.lanbook.com/>
3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/> - «Википедия»
4. <http://ru.wikiversity.org/wiki/> - «Викиверситет»
5. <http://www.russiatourism.ru/> - Федеральное агентство по туризму РФ

Практическое занятие 3. Классификация гостиниц.

Вопросы для обсуждения:

1. Коллективные и индивидуальные средства размещения.
2. Классификация гостиниц.
3. Определение классификации гостиниц и номеров в них.

Образовательные технологии: практическое занятие с использованием мультимедиа технологий.

Формы текущего контроля знаний и освоенных компетенций:

Устный опрос, тестирование

Основная литература:

1. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учебник для студентов вузов / Н.Ю. Арбузова. - 44-е изд., испр. - М: Академия, 2014. - 224 с.
2. Комаров Н. М. Инновации в сервисе: использование инфографии: учеб. пособие / Н.М. Комаров, В.О. Чулков. – М: СОЛОН-ПРЕСС, 2014. – 125 с. - ISBN:978-5-91359-131-9
http://www.bibliorossica.com/book.html?currBookId=21730&search_query=%D0%B3%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%B8%D1%81
3. Можаяева, Н.Г. Гостиничный сервис: учебник / Н.Г. Можаяева. - М.: Альфа-М: Инфра-М, 2013. - 240 с.
4. Тимохина, Т.Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата / Т.Л. Тимохина. – М.: Юрайт, 2014. - 336 с.

Дополнительная литература:

1. Артемова Е.Н. Гостиничное хозяйство и гостиничный сервис: учеб. пособие для вузов / Е.Н. Артемова, О.Г. Владимирова, Н.В. Глебова. - Орел: Орловский государственный технический университет, 2010. - 166 с.
http://www.bibliorossica.com/book.html?search_query=%d1%81%d0%b5%d1%80%d0%b2%d0%b8%d1%81&currBookId=7521&ln=ru
2. Виноградова, М.В., Панина З.И. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: учеб. пособие / М.В. Виноградова, З.И. Панина. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2009. – 464 с.
3. Волков, Ю.Ф. Гостиничный и туристский бизнес / Ю.Ф. Волков. – Изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 637 с.
4. Джум, Т.А., Денисова, Н.И. Организация гостиничного сервиса: учеб. пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова - М.: Магистр, 2011. - 400 с.
5. Карнаухова, В.К. Сервисная деятельность: учеб. пособие / В.К. Карнаухова, Г.А. Краковская; под общей ред. Ю.М. Краковского. – Изд. 3-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Изд. центр «МарТ»; Феникс, 2010. - 254 с.
6. Малахова, Н.Н., Ушаков, Д.С. Инновации в сфере сервиса / Н.Н. Малахова, Д.С. Ушаков. - Ростов-н/Д.: МарТ, 2011. – 241 с.
7. Тимохина, Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов : учеб. пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. ИД ФОРУМ : ИНФРА-М, 2009. - 352 с.
8. Чудновский, А.Д. Основы гостеприимства: учеб. пособие / А.Д. Чудновский. - Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 218 с.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно – библиотечная система www.bibliorossica.com.
2. <http://e.lanbook.com/>
3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/> - «Википедия»
4. <http://ru.wikiversity.org/wiki/> - «Викиверситет»
5. <http://www.russiatourism.ru/> - Федеральное агентство по туризму РФ

Практическое занятие 4. Типология гостиниц.

Вопросы для обсуждения:

1. Критерии классификации гостиниц.
2. Понятие номерного фонда.
3. Определение класса гостиницы и номеров в ней.

Образовательные технологии: практическое занятие с использованием мультимедиа технологий.

Формы текущего контроля знаний и освоенных компетенций:

Устный опрос, тестирование

Основная литература:

1. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учебник для студентов вузов / Н.Ю. Арбузова. - 44-е изд., испр. - М: Академия, 2014. - 224 с.
2. Комаров Н. М. Инновации в сервисе: использование инфографии: учеб. пособие / Н.М. Комаров, В.О. Чулков. – М: СОЛОН-ПРЕСС, 2014. – 125 с. - ISBN:978-5-91359-131-9
http://www.bibliorossica.com/book.html?currBookId=21730&search_query=%D0%B3%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%B8%D1%81
3. Можаяева, Н.Г. Гостиничный сервис: учебник / Н.Г. Можаяева. - М.: Альфа-М: Инфра-М, 2013. - 240 с.
4. Тимохина, Т.Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата / Т.Л. Тимохина. – М.: Юрайт, 2014. - 336 с.

Дополнительная литература:

1. Артемова Е.Н. Гостиничное хозяйство и гостиничный сервис: учеб. пособие для вузов / Е.Н. Артемова, О.Г. Владимирова, Н.В. Глебова. - Орел: Орловский государственный технический университет, 2010. - 166 с.
http://www.bibliorossica.com/book.html?search_query=%d1%81%d0%b5%d1%80%d0%b2%d0%b8%d1%81&currBookId=7521&ln=ru
2. Виноградова, М.В., Панина З.И. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: учеб. пособие / М.В. Виноградова, З.И. Панина. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2009. – 464 с.
3. Волков, Ю.Ф. Гостиничный и туристский бизнес / Ю.Ф. Волков. – Изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 637 с.
4. Джум, Т.А., Денисова, Н.И. Организация гостиничного сервиса: учеб. пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова - М.: Магистр, 2011. - 400 с.
5. Карнаухова, В.К. Сервисная деятельность: учеб. пособие / В.К. Карнаухова, Г.А. Краковская; под общей ред. Ю.М. Краковского. – Изд. 3-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Изд. центр «МарТ»; Феникс, 2010. - 254 с.
6. Малахова, Н.Н., Ушаков, Д.С. Инновации в сфере сервиса / Н.Н. Малахова, Д.С. Ушаков. - Ростов-н/Д.: МарТ, 2011. – 241 с.
7. Тимохина, Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов : учеб. пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. ИД ФОРУМ : ИНФРА-М, 2009. - 352 с.
8. Чудновский, А.Д. Основы гостеприимства: учеб. пособие / А.Д. Чудновский. - Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 218 с.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно – библиотечная система www.bibliorossica.com.
2. <http://e.lanbook.com/>
3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/> - «Википедия»
4. <http://ru.wikiversity.org/wiki/> - «Викиверситет»
5. <http://www.russiatourism.ru/> - Федеральное агентство по туризму РФ

Практическое занятие 5. Гостиничные цепи в России и за рубежом.

Вопросы для обсуждения:

1. Принципы формирования гостиничных цепей в России и за рубежом.
2. Организационная структура гостиничных предприятий.

Образовательные технологии: практическое занятие с использованием мультимедиа технологий.

Формы текущего контроля знаний и освоенных компетенций:

Устный опрос, тестирование

Основная литература:

1. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учебник для студентов вузов / Н.Ю. Арбузова. - 44-е изд., испр. - М.: Академия, 2014. - 224 с.
2. Комаров Н. М. Инновации в сервисе: использование инфографии: учеб. пособие / Н.М. Комаров, В.О.Чулков. – М.: СОЛОН-ПРЕСС, 2014. – 125 с. - ISBN:978-5-91359-131-9
http://www.bibliorossica.com/book.html?currBookId=21730&search_query=%D0%B3%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%B8%D1%81
3. Можаяева, Н.Г. Гостиничный сервис: учебник / Н.Г. Можаяева.- М.: Альфа-М: Инфра-М, 2013. - 240 с.
4. Тимохина, Т.Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата / Т.Л. Тимохина. – М.: Юрайт, 2014. - 336 с.

Дополнительная литература:

1. Артемова Е.Н. Гостиничное хозяйство и гостиничный сервис: учеб. пособие для вузов / Е.Н. Артемова, О.Г. Владимирова, Н.В. Глебова. - Орел: Орловский государственный технический университет, 2010. - 166 с.
http://www.bibliorossica.com/book.html?search_query=%d1%81%d0%b5%d1%80%d0%b2%d0%b8%d1%81&currBookId=7521&ln=ru
2. Виноградова, М.В., Панина З.И. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: учеб. пособие / М.В.Виноградова, З.И. Панина. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2009. – 464 с.
3. Волков, Ю.Ф. Гостиничный и туристский бизнес / Ю.Ф. Волков. – Изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 637 с.
4. Джум, Т.А., Денисова, Н.И. Организация гостиничного сервиса: учеб. пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова - М.: Магистр, 2011. - 400 с.
5. Карнаухова, В.К. Сервисная деятельность: учеб.пособие / В.К. Карнаухова, Г.А. Краковская; под общей ред. Ю.М. Краковского. – Изд. 3-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Изд. центр «МарТ»; Феникс, 2010. - 254 с.
6. Малахова, Н.Н., Ушаков, Д.С. Инновации в сфере сервиса / Н.Н.Малахова, Д.С. Ушаков. - Ростов-н/Д.: МарТ, 2011. – 241 с.
7. Тимохина, Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов : учеб.пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. ИД ФОРУМ : ИНФРА-М, 2009. - 352 с.
8. Чудновский, А.Д. Основы гостеприимства: учеб.пособие / А.Д. Чудновский. - Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 218 с.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно – библиотечная система www.bibliorossica.com.
2. <http://e.lanbook.com/>
3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/> - «Википедия»
4. <http://ru.wikiversity.org/wiki/> - «Викиверситет»
5. <http://www.russiatourism.ru/> - Федеральное агентство по туризму РФ

Практическое занятие 6. Организационная структура гостиничных предприятий.

Вопросы для обсуждения:

1. Общие принципы организационного построения гостиницы.
2. Основные службы гостиницы и их назначение.

Образовательные технологии: практическое занятие с использованием мультимедиа технологий.

Формы текущего контроля знаний и освоенных компетенций:

Устный опрос, тестирование

Основная литература:

1. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учебник для студентов вузов / Н.Ю. Арбузова. - 44-е изд., испр. - М: Академия, 2014. - 224 с.
2. Комаров Н. М. Инновации в сервисе: использование инфографии: учеб. пособие / Н.М. Комаров, В.О.Чулков. – М: СОЛОН-ПРЕСС, 2014. – 125 с. - ISBN:978-5-91359-131-9
http://www.bibliorossica.com/book.html?currBookId=21730&search_query=%D0%B3%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%B8%D1%81
3. Можаяева, Н.Г. Гостиничный сервис: учебник / Н.Г. Можаяева.- М.: Альфа-М: Инфра-М, 2013. - 240 с.
4. Тимохина, Т.Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата / Т.Л. Тимохина. – М.: Юрайт, 2014. - 336 с.

Дополнительная литература:

1. Артемова Е.Н. Гостиничное хозяйство и гостиничный сервис: учеб. пособие для вузов / Е.Н. Артемова, О.Г. Владимирова, Н.В. Глебова. - Орел: Орловский государственный технический университет, 2010. - 166 с.
http://www.bibliorossica.com/book.html?search_query=%d1%81%d0%b5%d1%80%d0%b2%d0%b8%d1%81&currBookId=7521&ln=ru
2. Виноградова, М.В., Панина З.И. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: учеб. пособие / М.В.Виноградова, З.И. Панина. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2009. – 464 с.
3. Волков, Ю.Ф. Гостиничный и туристский бизнес / Ю.Ф. Волков. – Изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 637 с.
4. Джум, Т.А., Денисова, Н.И. Организация гостиничного сервиса: учеб. пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова - М.: Магистр, 2011. - 400 с.
5. Карнаухова, В.К. Сервисная деятельность: учеб.пособие / В.К. Карнаухова, Г.А. Краковская; под общей ред. Ю.М. Краковского. – Изд. 3-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Изд. центр «МарТ»; Феникс, 2010. - 254 с.
6. Малахова, Н.Н., Ушаков, Д.С. Инновации в сфере сервиса / Н.Н.Малахова, Д.С. Ушаков. - Ростов-н/Д.: МарТ, 2011. – 241 с.
7. Тимохина, Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов : учеб.пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. ИД ФОРУМ : ИНФРА-М, 2009. - 352 с.
8. Чудновский, А.Д. Основы гостеприимства: учеб.пособие / А.Д. Чудновский. - Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 218 с.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно – библиотечная система www.bibliorossica.com.
2. <http://e.lanbook.com/>
3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/> - «Википедия»
4. <http://ru.wikiversity.org/wiki/> - «Викиверситет»
5. <http://www.russiatourism.ru/> - Федеральное агентство по туризму РФ

Практическое занятие 7. Основные службы гостиницы и их назначение.

Вопросы для обсуждения:

1. Служба бронирования.
2. Служба обслуживания.
3. Служба приема и расчета.
4. Служба эксплуатации номерного фонда.

Образовательные технологии: практическое занятие с использованием мультимедиа технологий.

Формы текущего контроля знаний и освоенных компетенций:

Устный опрос, тестирование

Основная литература:

1. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учебник для студентов вузов / Н.Ю. Арбузова. - 44-е изд., испр. - М: Академия, 2014. - 224 с.
2. Комаров Н. М. Инновации в сервисе: использование инфографии: учеб. пособие / Н.М. Комаров, В.О.Чулков. – М: СОЛОН-ПРЕСС, 2014. – 125 с. - ISBN:978-5-91359-131-9
http://www.bibliorossica.com/book.html?currBookId=21730&search_query=%D0%B3%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%B8%D1%81
3. Можаяева, Н.Г. Гостиничный сервис: учебник / Н.Г. Можаяева.- М.: Альфа-М: Инфра-М, 2013. - 240 с.
4. Тимохина, Т.Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата / Т.Л. Тимохина. – М.: Юрайт, 2014. - 336 с.

Дополнительная литература:

1. Артемова Е.Н. Гостиничное хозяйство и гостиничный сервис: учеб. пособие для вузов / Е.Н. Артемова, О.Г. Владимирова, Н.В. Глебова. - Орел: Орловский государственный технический университет, 2010. - 166 с.
http://www.bibliorossica.com/book.html?search_query=%d1%81%d0%b5%d1%80%d0%b2%d0%b8%d1%81&currBookId=7521&ln=ru
2. Виноградова, М.В., Панина З.И. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: учеб. пособие / М.В.Виноградова, З.И. Панина. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2009. – 464 с.
3. Волков, Ю.Ф. Гостиничный и туристский бизнес / Ю.Ф. Волков. – Изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 637 с.
4. Джум, Т.А., Денисова, Н.И. Организация гостиничного сервиса: учеб. пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова - М.: Магистр, 2011. - 400 с.
5. Карнаухова, В.К. Сервисная деятельность: учеб.пособие / В.К. Карнаухова, Г.А. Краковская; под общей ред. Ю.М. Краковского. – Изд. 3-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Изд. центр «МарТ»; Феникс, 2010. - 254 с.
6. Малахова, Н.Н., Ушаков, Д.С. Инновации в сфере сервиса / Н.Н.Малахова, Д.С. Ушаков. - Ростов-н/Д.: МарТ, 2011. – 241 с.
7. Тимохина, Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов : учеб.пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. ИД ФОРУМ : ИНФРА-М, 2009. - 352 с.
8. Чудновский, А.Д. Основы гостеприимства: учеб.пособие / А.Д. Чудновский. - Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 218 с.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно – библиотечная система www.bibliorossica.com.
2. <http://e.lanbook.com/>
3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/> - «Википедия»
4. <http://ru.wikiversity.org/wiki/> - «Викиверситет»
5. <http://www.russiatourism.ru/> - Федеральное агентство по туризму РФ

Практическое занятие 8. Предприятия питания в индустрии гостеприимства

Вопросы для обсуждения:

1. Основные типы предприятий питания в индустрии гостеприимства, их характеристика.
2. Принципы функционирования предприятий питания в гостиницах и в туристских комплексах.
3. Способы организации питания в гостиничном сервисе.

Образовательные технологии: практическое занятие с использованием мультимедиа технологий.

Формы текущего контроля знаний и освоенных компетенций:

Устный опрос, тестирование

Основная литература:

1. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учебник для студентов вузов / Н.Ю. Арбузова. - 44-е изд., испр. - М: Академия, 2014. - 224 с.
2. Комаров Н. М. Инновации в сервисе: использование инфографии: учеб. пособие / Н.М. Комаров, В.О. Чулков. – М: СОЛОН-ПРЕСС, 2014. – 125 с. - ISBN:978-5-91359-131-9
http://www.bibliorossica.com/book.html?currBookId=21730&search_query=%D0%B3%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B9%20%D1%81%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%B8%D1%81
3. Можаяева, Н.Г. Гостиничный сервис: учебник / Н.Г. Можаяева. - М.: Альфа-М: Инфра-М, 2013. - 240 с.
4. Тимохина, Т.Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата / Т.Л. Тимохина. – М.: Юрайт, 2014. - 336 с.

Дополнительная литература:

1. Артемова Е.Н. Гостиничное хозяйство и гостиничный сервис: учеб. пособие для вузов / Е.Н. Артемова, О.Г. Владимирова, Н.В. Глебова. - Орел: Орловский государственный технический университет, 2010. - 166 с.
http://www.bibliorossica.com/book.html?search_query=%d1%81%d0%b5%d1%80%d0%b2%d0%b8%d1%81&currBookId=7521&ln=ru
2. Виноградова, М.В., Панина З.И. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: учеб. пособие / М.В. Виноградова, З.И. Панина. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К⁰», 2009. – 464 с.
3. Волков, Ю.Ф. Гостиничный и туристский бизнес / Ю.Ф. Волков. – Изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 637 с.
4. Джум, Т.А., Денисова, Н.И. Организация гостиничного сервиса: учеб. пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова - М.: Магистр, 2011. - 400 с.
5. Карнаухова, В.К. Сервисная деятельность: учеб. пособие / В.К. Карнаухова, Г.А. Краковская; под общей ред. Ю.М. Краковского. – Изд. 3-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Изд. центр «МарТ»; Феникс, 2010. - 254 с.
6. Малахова, Н.Н., Ушаков, Д.С. Инновации в сфере сервиса / Н.Н. Малахова, Д.С. Ушаков. - Ростов-н/Д.: МарТ, 2011. – 241 с.
7. Тимохина, Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов : учеб. пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. ИД ФОРУМ : ИНФРА-М, 2009. - 352 с.
8. Чудновский, А.Д. Основы гостеприимства: учеб. пособие / А.Д. Чудновский. - Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 218 с.

Интернет-ресурсы:

1. Электронно – библиотечная система www.bibliorossica.com.
2. <http://e.lanbook.com/>
3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/> - «Википедия»
4. <http://ru.wikiversity.org/wiki/> - «Викиверситет»
5. <http://www.russiatourism.ru/> - Федеральное агентство по туризму РФ

6. Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Тема	Содержание заданий, выносимых на СР	Кол-во часов очная форма	Кол-во часов заочная форма	Форма контроля
1.	История развития индустрии гостеприимства. Роль и значимость	5	11	собеседование

	гостиничной индустрии в сфере услуг			
2.	Средства размещения туристов.	5	11	собеседование
3.	Классификация гостиниц.	5	11	собеседование
4.	Типология гостиниц.	5	11	собеседование
5.	Гостиничные цепи в России и за рубежом.	5	10	собеседование
6.	Организационная структура гостиничных предприятий	5	10	собеседование
7.	Основные службы гостиницы и их назначение	5	6	собеседование
8.	Предприятия питания в индустрии гостеприимства	5	6	собеседование
Всего		90	130	

7.ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценка знаний обучающихся проводится в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

7.1. Текущий контроль знаний обучающихся

7.1.1. Формы текущего контроля успеваемости обучающихся

Текущий контроль – это непрерывно осуществляемое наблюдение за уровнем усвоения знаний и формированием умений и навыков в течение семестра или учебного года. Он осуществляется в ходе учебных (аудиторных) занятий, проводимых по расписанию. Формами текущего контроля являются опросы или задания, выполняемые студентами к практическим занятиям (СР).

Оценивание знаний, умений и навыков по учебной дисциплине «Основы гостеприимства» осуществляется посредством использования следующих видов оценочных средств:

- опросы: устный, письменный, в том числе блиц-опрос (не более 15 минут)
- решение заданий в тестовой форме
- реферат
- контрольная работа

Опросы

Устные опросы проводятся во время практических занятий и возможны при проведении зачета в качестве дополнительного испытания при недостаточности результатов тестирования и решения задачи. Вопросы опроса не должны выходить за рамки объявленной для данного занятия темы. Устные опросы необходимо строить так, чтобы вовлечь в тему обсуждения максимальное количество обучающихся в группе, проводить параллели с уже пройденным учебным материалом данной дисциплины и смежными курсами, находить удачные примеры из современной действительности, что увеличивает эффективность усвоения материала на ассоциациях.

Основные вопросы для устного опроса доводятся до сведения студентов на предыдущем практическом занятии.

Письменные блиц-опросы позволяют проверить уровень подготовки к практическому занятию всех обучающихся в группе, при этом оставляя достаточно учебного времени для иных форм педагогической деятельности в рамках данного занятия. Письменный блиц-опрос проводится без предупреждения, что стимулирует обучающихся к систематической подготовке к занятиям. Вопросы для опроса готовятся заранее, формулируются узко, дабы

обучающийся имел объективную возможность полноценно его осветить за отведенное время (10-15 мин.).

Письменные опросы целесообразно применять в целях проверки усвояемости значительного объема учебного материала, например, во время проведения зачета, когда необходимо проверить знания студентов по всему курсу.

При оценке опросов анализу подлежит точность формулировок, связность изложения материала, обоснованность суждений, опора на действующее семейное законодательство.

Решение заданий в тестовой форме

Не менее, чем за 1 неделю до тестирования, преподаватель должен определить студентам исходные темы для подготовки к тестированию: назвать разделы (темы, вопросы), по которым будут задания в тестовой форме, теоретические источники (с точным указанием разделов, тем, статей) для подготовки.

Каждому студенту отводится на тестирование 40 минут, по 2 минуты на каждое задание. Для каждого студента 20 заданий определяются из базы тестовых заданий. До окончания теста студент может еще раз просмотреть все свои ответы на задания и при необходимости внести коррективы. После проверки преподаватель доводит до студентов результаты исследования.

Реферат

Реферат – это самостоятельная работа, анализирующая и обобщающая публикации по заданной тематике, предполагающая выработку и обоснование собственной позиции автора в отношении рассматриваемых вопросов. Реферат представляет собой это развернутое устное сообщение, посвященное заданной теме, сделанное публично, в присутствии слушателей. Основным содержанием реферата может быть описание состояния дел в какой-либо научной или практической сфере; авторский взгляд на ситуацию или проблему, анализ и возможные пути решения проблемы. Темами реферата обычно являются вопросы, неосвещенные в полной мере или вообще не рассматриваемые на лекциях, предполагающие самостоятельное изучение обучающимися. Обычно обучающиеся выступают с рефератами на практических занятиях.

Цель подготовки реферата по дисциплине – научиться самостоятельно излагать результаты проведенного исследования и доносить до слушателей полученные результаты. При выполнении реферата обучающийся должен продемонстрировать три главных качества исследователя: умение провести исследование, умение преподнести результаты исследования слушателям и умение квалифицированно ответить на вопросы.

Контрольная работа

Контрольная работа представляет собой самостоятельную письменную работу, целью которой является более глубокое усвоение учебного материала. Выполнение контрольной работы прививает навыки самостоятельной исследовательской работы: целенаправленное изучение специальной литературы, оперирование основными понятиями науки.

Контрольная работа может быть зачтена, не зачтена или оценена дифференциально по усмотрению преподавателя. В том случае, если работа студента не зачтена, она должна быть возвращена с замечаниями преподавателя на доработку студенту. Выполненная контрольная работа студентами заочного отделения свидетельствует о степени подготовки их к очередной экзаменационной сессии. Ее результат влияет на оценку знаний студента.

7.1.2. Типовые и контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений и навыков обучающихся, характеризующих формирование компетенций в процессе освоения дисциплины

7.1.2.1. Примерные тестовые задания

1. Гостиничная индустрия – это

- A. радушие в приеме и угощении посетителей (гостей);
- B. набор средств размещения, питания и обслуживания вне дома;
- C. предприятие, все виды деятельности которого ориентированы на проживание, питание, а также удовлетворение иных потребностей гостя в обслуживании вне дома;
- D. широкий спектр услуг транспорта, связи, развлечений, экскурсионное обслуживание, медицинские, спортивные услуги, услуги салонов красоты и пр.

2. Чем отличались гостиные дворы от постоялых дворов на Руси?

- A. помимо услуг размещения и питания, в гостиных дворах имелись возможности для торговой деятельности;
- B. помимо услуг размещения и питания, в гостиных дворах имелись возможности для приема гостей;
- C. помимо услуг размещения и питания, в гостиных дворах имелись возможности для организации приемов, балов;
- D. помимо услуг размещения и питания, в гостиных дворах имелись возможности для устройства литературных и музыкальных гостиных.

3. Любой объект помещения, который регулярно или иногда предоставляет туристам размещение для ночевки – это

- A. гостиничное предприятие;
- B. средство размещения;
- C. отель;
- D. коллективное средство размещения.

4. Категории средств размещения, выделяемые в Классификации средств размещения ВТО

- A. жилища, предназначенные для отдыха, оздоровительные заведения, конгресс-центры;
- B. коллективные и индивидуальные средства размещения туристов;
- C. гостиницы и аналогичные средства размещения;
- D. гостиничные предприятия и специализированные заведения.

5. Гостиницы, лагеря труда и отдыха, общественные средства транспорта, кемпинги относятся к

- A. коллективным средствам размещения туристов;
- B. индивидуальным средствам размещения туристов;
- C. жилищам, предназначенным для отдыха;
- D. оздоровительным заведениям.

6. Предприятия, которые предоставляют минимум услуг, не обязательно состоят из номеров и выполняют еще какую-либо специализированную функцию, называются

- A. средства размещения, предназначенные для бизнес-мероприятий;
- B. оздоровительные средства размещения;
- C. средства размещения, предназначенные для труда и отдыха;
- D. специализированные средства размещения .

7. Индивидуальные средства размещения:

- А. вилла;
- В. мини-отель;
- С. апартаменты таймшера;
- Д. помещения, предоставляемые бесплатно родственниками и знакомыми;
- Е. огороженные площадки для палаток, автоприцепов;
- Ф. кемпинги.

8. Средство размещения, представляющее собой квартирный тип номеров, используемых в качестве временного жилья, чаще всего на базе самообслуживания, - это

- А. сюит-отель;
- В. гостиница среднего класса;
- С. апарт-отель;
- Д. флайтель.

9. Средство размещения малой или средней вместимости (до 150 и больше мест), располагается вблизи магистралей, как правило, в черте города; характеризуется простым и быстрым обслуживанием, ограниченным набором услуг – это

- А. гостиница эконом класса;
- В. пансион;
- С. ротель;
- Д. мотель.

10. Простые одноэтажные или двухэтажные сооружения, расположенные вне городской застройки, у автомагистралей, со средним уровнем обслуживания при небольшом количестве персонала; подразделяются на транзитные и конечные – это

- А. флотель;
- В. мотель;
- С. отель-кондоминиум;
- Д. гостинный двор.

11. Небольшая гостиница на воде, в качестве которой используется соответствующим образом оборудованное судно, – это

- А. флотель;
- В. ботель;
- С. ротель;
- Д. флайтель.

12. Какой документ положен в основу европейской (звездной) классификации гостиниц?

- А. Система классификации гостиниц в РФ;
- В. Межрегиональная гармонизация критериев гостиничной классификации на основе классификационных стандартов, одобренных региональными комиссиями;
- С. Стандартная классификация средств размещения туристов ВТО;
- Д. Французская национальная система классификации.

13. Система классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ выделяет следующие категории гостиниц:

- А. гостиницы 5*, 4*, 3*, 2*, 1*;
- В. гостиницы и аналогичные средства размещения;
- С. коллективные и индивидуальные средства размещения;
- Д. гостиницы «люкс», эконом-класса, апарт-отели, малые гостиницы.

14. Коллективные средства размещения в РФ должны иметь не менее

- A. 10 номеров;
- B. 3 номеров;
- C. 5 номеров;
- D. 7 номеров.

15. Выделяют следующие категории номеров:

- A. сюит, апартамент, люкс, полулюкс, студия, многоместный;
- B. сюит, апартамент, джуниор сюит, студия, одноместный, двухместные «дабл», «твин», семейный, многоместный, соединяющиеся номера, дуплекс;
- C. апартамент, люкс, студия, двухместные «дабл», «твин», соединяющиеся номера, номер повышенной категории, номер пониженной категории;
- D. сюит, апартамент, люкс, студия, номера с I по V категории.

16. При размещении гостя до расчетного часа (с 0 до 12 часов) плата за проживание

- A. взимается за полные сутки;
- B. взимается за половину суток;
- C. взимается почасовая оплата;
- D. не взимается.

17. К коллективным средствам размещения в РФ относят:

- A. гостиницы, апаротели, сюит-отели, мотели, хостелы, курортные отели, кемпинги, базы отдыха, туристические базы, рекреационные центры, туристские деревни, прогулочные корабли, детские оздоровительные лагеря;
- B. гостевые комнаты, шале, бунгало, стационарные фургоны;
- C. гостиницы, мотели, сюит-отели, резидентные гостиницы, таймшер-гостиницы и кондоминиум-отели, гостиницы с казино;
- D. городские отели, курортные отели, транзитные гостиницы, придорожные отели, общественные средства транспорта, ботели, флотели.

18. К индивидуальным средствам размещения в РФ относят:

- A. апаротели, хостелы, кемпинги, туристские деревни, прогулочные корабли;
- B. мини-гостиницы, мотели, сюит-отели, таймшер-гостиницы и кондоминиум-отели;
- C. санатории, лагеря труда и отдыха, коллективные средства транспорта, конгресс-центры;
- D. гостевые комнаты, шале, бунгало, стационарные фургоны

19. Услуги (помимо размещения и питания), предоставляемые гостиничным предприятием за отдельную плату, называются

- A. вспомогательными;
- B. дополнительными;
- C. сопутствующими;
- D. основными.

20. Уменьшение продажной цены гостиничного продукта при соблюдении клиентом определенных условий – это

- A. скидка;
- B. прибыль;
- C. бонус;

D. безвозмездная передача клиенту части гостиничного продукта.

7.1.2.2. Примерные темы контрольных работ для обучающихся заочной формы обучения

1. История развития индустрии гостеприимства в Европе.
2. История развития индустрии гостеприимства в США.
3. История гостиничной индустрии в России.
4. Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг.
5. Классификация средств размещения туристов.
6. Определение классификации гостиниц и номеров в них.
7. Характеристики отдельных типов гостиниц.
8. Принципы формирования гостиничных цепей в России и за рубежом.
9. Влияние гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничных предприятий.
10. Организационная структура гостиницы.
11. Основные службы гостиницы и их назначение.
12. Предприятия питания в индустрии гостеприимства

7.1.2.3. Примерная тематика рефератов

1. История развития индустрии гостеприимства в Европе.
2. История развития индустрии гостеприимства в США.
3. История гостиничной индустрии в России.
4. Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг.
5. Классификация средств размещения туристов.
6. Определение классификации гостиниц и номеров в них.
7. Характеристики отдельных типов гостиниц.
8. Принципы формирования гостиничных цепей в России и за рубежом.
9. Влияние гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничных предприятий.
10. Организационная структура гостиницы.
11. Основные службы гостиницы и их назначение.
12. Предприятия питания в индустрии гостеприимства

7.1.3. Описание критериев оценивания

Критерии оценки при проведении опроса по дисциплине

Оценка за ответ	Критерии
Отлично	Выставляется обучающемуся, если: <ul style="list-style-type: none">- теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов;- исчерпывающее, последовательно, четко и логически излагает теоретический материал;- свободно справляется с решением задач, вопросами и другими видами задач;- использует в ответе дополнительный материал;- все задания, предусмотренные учебной программой выполнены;- анализирует полученные результаты;- проявляет самостоятельность при выполнении практических заданий.
Хорошо	Выставляется обучающемуся, если: <ul style="list-style-type: none">- теоретическое содержание курса освоено полностью;- необходимые практические компетенции в основном сформированы;- все предусмотренные учебной программой обучения практические задания выполнены, но в них имеются ошибки и неточности;

	<ul style="list-style-type: none"> - при ответе на поставленный вопрос студент не отвечает аргументировано и полно. - знает твердо лекционный материал, грамотно и по существу отвечает на основные понятия.
Удовлетворительно	<p>Выставляет обучающемуся, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретическое содержание курса освоено частично, но проблемы не носят существенного характера; - большинство предусмотренных учебной программой заданий выполнено, но допускаются не точности в определении формулировки; - наблюдается нарушение логической последовательности.
Неудовлетворительно	<p>Выставляет обучающемуся, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала; - допускает существенные ошибки; - неуверенно выполняет практические задания; - так же не сформированы практические компетенции; - отказ от ответа или отсутствие ответа.

Критерии оценки письменных ответов, при написании контрольных работ по дисциплине

Оценка за ответ	Характеристика ответа
Отлично	<p>Ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений. Делаются обоснованные выводы. Демонстрируются глубокие знания нормативно-правовых документов, регламентирующих психологическую деятельность (Положение о Психологической службе, Этический кодекс психологов и пр.). Соблюдаются нормы литературной речи. Оценка “отлично” предполагает глубокое знание всех курсов психологической теории, понимание всех явлений и процессов в психологии, умение грамотно оперировать психологическими категориями. Ответ студента на каждый вопрос должен быть развернутым, уверенным, содержать достаточно четкие формулировки, подтверждаться графиками, цифрами или фактическими примерами. Такой ответ должен продемонстрировать знание материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы. Оценка “отлично” выставляется только при полных ответах на все основные и дополнительные вопросы.</p> <p>Оценка 5 (“отлично”) ставится студентам, которые при ответе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • обнаруживают всестороннее систематическое и глубокое знание программного материала; • демонстрируют знание современной учебной и научной литературы; • способны творчески применять знание теории к решению профессиональных задач; • владеют понятийным аппаратом; • демонстрируют способность к анализу и сопоставлению различных подходов к решению заявленной в билете проблематики; • подтверждают теоретические постулаты примерами из психологической практики.
Хорошо	<p>Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Материал излагается уверенно. Демонстрируется умение</p>

	<p>анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер. Соблюдаются нормы литературной речи. Оценка “хорошо” ставится студенту за правильные ответы на вопросы, знание основных характеристик раскрываемых категорий в рамках рекомендованного учебниками и положений, данных на лекциях. Обязательно понимание взаимосвязей между явлениями и процессами, знание основных закономерностей.</p> <p>Оценка 4 (“хорошо”) ставится студентам, которые при ответе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • обнаруживают твёрдое знание программного материала; • усвоили основную и наиболее значимую дополнительную литературу; • способны применять знание теории к решению задач профессионального характера; • допускают отдельные погрешности и неточности при ответе.
Удовлетворительно	<p>Допускаются нарушения в последовательности изложения. Демонстрируются поверхностные знания вопроса. Имеются затруднения с выводами. Допускаются нарушения норм литературной речи.</p> <p>Оценка “удовлетворительно” предполагает ответ только в рамках лекционного курса, который показывает знание сущности основных категорий психологической науки. Как правило, такой ответ краток, приводимые формулировки являются недостаточно четкими, нечетки, в ответах допускаются неточности. Положительная оценка может быть поставлена при условии понимания студентом сущности основных категорий по рассматриваемому и дополнительным вопросам.</p>
Неудовлетворительно	<p>Материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний. Имеются заметные нарушения норм литературной речи.</p> <p>Оценка “неудовлетворительно” предполагает, что студент не разобрался с основными вопросами изученных в процессе обучения курсов, не понимает сущности процессов и явлений, не может ответить на простые вопросы типа “что это такое?” и “почему существует это явление?”. Оценка 2 (“неудовлетворительно”) ставится студентам, которые при ответе:</p> <ul style="list-style-type: none"> • обнаруживают значительные пробелы в знаниях основного программного материала; • допускают принципиальные ошибки в ответе на вопросы поставленные в задании; • демонстрируют незнание теории и практики психологии;

Критерии оценки написания и представления реферата обучающимся

Оценка за ответ	Критерии
Отлично	<p>оценивается доклад, в котором соблюдены следующие требования: обоснована актуальность избранной темы; полно и четко представлены основные теоретические понятия; проведен глубокий анализ теоретических и практических исследований по проблеме; продемонстрировано знание методологических основ изучаемой проблемы; показана осведомленность о новейших исследованиях в данной отрасли (по материалам научной периодики); уместно и точно использованы различные иллюстративные приемы – примеры, схемы, таблицы и т. д.; показано знание межпредметных связей;</p>

	работа написана с использованием терминов современной науки, хорошим русским языком, соблюдена логическая стройность работы; соблюдены все требования к оформлению доклада.
Хорошо	оценивается доклад, в которой: в целом раскрыта актуальность темы; в основном представлен обзор основной литературы по данной проблеме; недостаточно использованы последние публикации по данному вопросу; выводы сформулированы недостаточно полно; собственная точка зрения отсутствует или недостаточно аргументирована; в изложении преобладает описательный характер
Удовлетворительно	выставляется при условии: изложение носит исключительно описательный, компилятивный характер; библиография ограничена; изложение отличается слабой аргументацией; работа не выстроена логически; недостаточно используется научная терминология; выводы тривиальны; имеются существенные недостатки в оформлении.
Неудовлетворительно	выставляется если большинство изложенных требований к докладу не соблюдено, то он не засчитывается.

Критерии оценки образовательных достижений для тестовых материалов

Коэффициент К (%)	Оценка	Критерии оценки
Свыше 80% правильных ответов	«отлично»	Глубокое познание в освоенном материале
Свыше 70% правильных ответов	«хорошо»	Материал освоен полностью, без существенных ошибок
Свыше 50% правильных ответов	«удовлетворительно»	Материал освоен не полностью, имеются значительные пробелы в знаниях
Менее 50% правильных ответов	«неудовлетворительно»	Материал не освоен, знания студента ниже базового уровня

7.2. Промежуточная аттестация

7.2.1. Формы промежуточной аттестации успеваемости обучающихся

Промежуточная аттестация по дисциплине «Основы гостеприимства» завершает изучение курса и проходит в виде зачета. Зачет проводится согласно расписанию зачетно-экзаменационной сессии. Зачет проводится после завершения теоретического или практического изучения материала по изучаемой дисциплине.

Целью зачета является: оценка профессиональной подготовленности обучающегося к самостоятельной работе; инициативность в работе, наблюдательность, умение использовать теоретические знания в профессиональной деятельности; умение квалифицированно выполнять этапы учебного процесса.

При систематической работе обучающегося в течение всего семестра (посещение всех обязательных аудиторных занятий, регулярное изучение лекционного материала, успешное выполнение в установленные сроки аудиторных и домашних заданий, самостоятельных и контрольных работ, активное участие в семинарах и т.д.) преподавателю предоставляется право выставлять отметку о зачете без опроса обучающегося.

Зачет проводится в устной форме. Преподаватель выбирает из списка вопросов по два вопроса и объявляет обучающемуся их номера. Обучающемуся дается 10-15 минут на подготовку, после чего он приступает к ответу. Студенты, имеющие неудовлетворительные

оценки по отдельным занятиям, отвечают, кроме основных вопросов, еще по дополнительному вопросу по данному разделу.

Решение практических задач

Решение практических задач осуществляется с целью проверки уровня навыков (владений) студента по применению норм права для разрешения конкретных жизненных конфликтов, коллизий.

Обучающемуся объявляется условие задачи, решение которой он излагает устно. Длительность решения задачи – 10 минут.

Эффективным интерактивным способом решения задач является сопоставления результатов разрешения одного задания двумя и более малыми группами обучающихся.

Задачи, требующие изучения значительного объема нормативного или правоприменительного материала, необходимо относить на самостоятельную работу студентов, с непременным разбором результатов во время практических занятий. В данном случае решение практических задач с глубоким обоснованием должно представляться на проверку в письменном виде.

При оценке решения задач анализируется понимание студентом конкретной ситуации.

7.2.2. Перечень примерных вопросов и вариантов практических задач для промежуточной аттестации обучающихся

7.2.2.1. Примерные вопросы для промежуточной аттестации

1. История развития индустрии гостеприимства
2. Роль и значимость индустрии гостеприимства в сфере услуг
3. Роль индустрии гостеприимства в российской и мировой экономике и в социально-культурной сфере.
4. Основные сектора в современной индустрии гостеприимства
5. Место гостиничной индустрии в сфере услуг.
6. Средства размещения туристов
7. Классификация средств размещения туристов.
8. Признаки гостиницы.
9. Коллективные и индивидуальные средства размещения.
10. Классификация гостиниц.
11. Определение классификации гостиниц и номеров в них.
12. Критерии классификации гостиниц.
13. Понятие номерного фонда.
14. Типология гостиниц.
15. Определение класса гостиницы и номеров в ней.
16. Гостиничные цепи в России и за рубежом.
17. Принципы формирования гостиничных цепей в России и за рубежом.
18. Организационная структура гостиничных предприятий.
19. Общие принципы организационного построения гостиницы.
20. Основные службы гостиницы и их назначение.
21. Служба бронирования.
22. Служба обслуживания.
23. Служба приема и расчета.
24. Служба эксплуатации номерного фонда.
25. Предприятия питания в гостиничном сервисе.
26. Основные типы предприятий питания в индустрии гостеприимства, их характеристика.
27. Принципы функционирования предприятий питания в гостиницах и в туристских

комплексах.

28. Способы организации питания в индустрии гостеприимства

7.2.3. Критерии оценки для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

Оценки на зачете выставляется в системе «зачтено – не зачтено»

№ п/п	Оценка за ответ	Характеристика ответа
1.	Зачтено	Достаточный объем знаний в рамках изучения дисциплины. В ответе используется научная терминология. Стилистическое и логическое изложение ответа на вопрос правильное. Умеет делать выводы без существенных ошибок. Владеет инструментарием изучаемой дисциплины, умеет его использовать в решении стандартных (типовых) задач. Ориентируется в основных теориях, концепциях и направлениях по изучаемой дисциплине. Активен на практических (лабораторных) занятиях, допустимый уровень культуры исполнения заданий.
2.	Не зачтено	Не достаточно полный объем знаний в рамках изучения дисциплины. Цели не достигнуты. В ответе не используется научная терминология. Изложение ответа на вопрос с существенными стилистическими и логическими ошибками. Не умеет делать выводы по результатам изучения дисциплины. Слабое владение инструментарием изучаемой дисциплины, не компетентность в решении стандартных (типовых) задач. Не умеет ориентироваться в основных теориях, концепциях и направлениях по изучаемой дисциплине. Пассивность на практических (лабораторных) занятиях, низкий уровень культуры исполнения заданий. Не сформированы компетенции, умения и навыки. Отказ от ответа или отсутствие ответа.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1. Основная литература:

1. Уокер Джон Р. Введение в гостеприимство [Электронный ресурс] : учебное пособие / Джон Р. Уокер. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015. — 735 с. — 978-5-238-01392-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52446.html>
2. Уокер Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 061122 «Гостиничный и туристический бизнес» и специальностям сервиса 230000 / Джон Р. Уокер. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015. — 879 с. — 5-238-00990-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52581.html>

8.2. Дополнительная литература:

1. Волков Ю.Ф. Основы гостеприимства. - Изд. 2-е. - Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 337 с.
2. Тульгаев Т.А. Маркетинг гостеприимства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.А. Тульгаев. — Электрон. текстовые данные. — М. : Евразийский открытый институт, 2011. — 296 с. — 978-5-374-00499-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10710.html>
3. Уокер Джон Р. Введение в гостеприимство [Электронный ресурс] : учебное пособие / Джон Р. Уокер. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. — 735 с. — 978-5-238-01392-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15337.html>

4. Уокер Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс [Электронный ресурс] : учебник / Джон Р. Уокер. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. — 880 с. — 5-238-00990-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15483.html>
5. Чудновский А.Д. Основы гостеприимства: учеб. пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 218 с. – (Высшее образование).

9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ ИНФОРМАЦИОННО - ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

- Электронно – библиотечная система «ЭБС «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru>
- Электронно – библиотечная система Государственного бюджетного учреждения культуры Ставропольского края «Ставропольская краевая универсальная научная библиотека им. М. Ю. Лермонтова» (ГБУК «СКУНБ им. Лермонтова»). <http://www.skunb.ru>
- Информационно-правовая система «Консультант +» <http://www.consultant.ru/>
- Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>
- – научная электронная библиотека – полнотекстовые журналы на русском и иностранных языках www.elibrary.ru
- Минэкономразвития СК <http://minfin.ru/ru/>
- Министерство экономического развития Российской Федерации <http://economy.gov.ru/>
- Профессиональные базы данных www.hotel-lib.ru , www.servicology.ru <http://www.rbc.ru> , <http://www.marketologi.ru>

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

10.1. Общие методические указания по изучению курса:

При изучении курса «Основы гостеприимства» обучающиеся знакомятся с темами курса в соответствии с учебно-тематическим планом на лекционных и практических занятиях. Во время проведения занятий используются мультимедийные материалы; на основании пройденного теоретического материала и индивидуального изучения литературы по тематическим планам обучающиеся самостоятельно изучают указанные темы, выполняются практические задания; в качестве научно-исследовательской работы обучающиеся выполняют рефераты (и иные работы) по утвержденным или рекомендованным темам; завершающим этапом изучения программы курса является повторение и закрепление пройденного материала в виде контроля остаточных знаний, тестирования, подготовки к промежуточной аттестации.

При подготовке к практическим занятиям обучающийся должен начинать подготовку с литературы, отражающей концепцию курса.

Эффективность освоения дисциплины обучающимися самостоятельно связана с изучением основной и специальной литературы, а также подготовкой письменных работ. При работе с литературой и выполнении заданий обучающимися целесообразно пользоваться фондами электронно-библиотечной системы - <http://www.iprbookshop.ru/>, фондами библиотеки института, кабинетов кафедры, Интернет-ресурсами.

Работа обучающихся на практических занятиях предполагает достижение учебных и воспитательных целей: помочь обучающимся овладеть необходимыми теоретическими знаниями, в том числе – концепциями и терминологией учебной дисциплины; овладеть необходимыми практическими умениями и навыками; способствовать формированию

активной жизненной и гражданской позиции студенчества, их ценностных ориентаций, в том числе, профессиональных.

10.2. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся

Организация любой самостоятельной работы обучающихся включает три этапа:

- первый этап – постановка перед обучающимися целей, задач выполнения заданий (упражнений), разъяснения и указания по их выполнению;
- второй этап – непосредственная деятельность обучающимися по выполнению заданий (упражнений), решению задач;
- третий этап – подведение итогов и оценка выполнения самостоятельной работы обучающихся.

В ходе выполнения заданий обучающиеся должны учиться мыслить, анализировать задания, учитывать условия, ставить задачи, решать возникающие проблемы.

В организации творческой деятельности обучающихся преподавателю помогают новые информационные технологии.

При распределении видов заданий СР рекомендуется использовать дифференцированный подход к обучающимся.

Перед выполнением СР преподаватель проводит инструктаж по выполнению задания, который включает цель задания, его содержание, сроки выполнения, ориентировочный объем работы, основные требования к результатам работы, критерии оценки.

В процессе инструктажа преподаватель предупреждает обучающихся о возможных типичных ошибках, встречающихся при выполнении задания. Инструктаж проводится преподавателем за счет времени, отведенного на изучение дисциплины.

Самостоятельная работа может выполняться индивидуально или группами обучающихся, в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине и может проходить в письменной или устной форме, с предоставлением продукта творческой деятельности.

Критериями оценки результатов СР являются:

- уровень усвоения учебного материала;
- умение обучающихся использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- наличие общеучебных и профессиональных умений и навыков;
- наличие и четкость изложения ответов;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

10.3. Методические рекомендации к написанию контрольной работы

Контрольная работа – одна из форм самостоятельного изучения студентами учебного материала. Выполнение контрольной работы преследует цель научить самостоятельно работать над учебным материалом, овладеть методами современных научных исследований, а также приучить к точному изложению своих мыслей, к умению делать определенные выводы и обобщения на основе изученного материала. Кроме того, она служит для студентов средством контроля усвоения курса. По дисциплине «Основы гостеприимства» для студентов заочной формы обучения предусмотрена одна контрольная работа в форме текущего контроля. Контрольная работа должна быть выполнена самостоятельно и должна быть правильно оформлена. Необходимо составить план контрольной работы (с указанием страниц) и список литературы. Рекомендуется перед выполнением контрольной работы

ознакомиться с программой дисциплины, изучить её теоретическую часть по предлагаемому в методических указаниях списку литературы, а затем приступить к выполнению одного из 10 вариантов. Контрольная работа печатается на компьютере и оформляется на бумаге формата А4, 14 шрифтом, через 1,5 интервала. Объем печатной контрольной работы должен составлять 10-12 страниц. Страницы работы должны быть пронумерованы, к приведенным цитатам и цифровым данным должны быть сделаны ссылки.

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

По всем темам активно используется компьютерная техника для демонстрации слайдов с помощью программного приложения Microsoft Power Point.

На практических занятиях обучающиеся представляют презентации, подготовленные с помощью программного приложения Microsoft Power Point, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные технологии:

- сбор, хранение, систематизация и выдача учебной и научной информации;
- обработка текстовой, графической и эмпирической информации;
- подготовка, конструирование и презентация итогов исследовательской и аналитической деятельности;
- самостоятельный поиск дополнительного учебного и научного материала, с использованием поисковых систем и сайтов сети Интернет, электронных энциклопедий и баз данных;
- использование электронной почты преподавателей и обучающихся для рассылки, переписки и обсуждения возникших учебных проблем.

ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

- Операционная система «Windows» (лиц. дог. № S0005172530 от 30.09.2015 г.)
- Антивирусная защита Касперского (лиц дог. № 336-2018 от 14.05.2018 г.)
- Офисный пакет приложений «Microsoft Office» («Microsoft Word», «Microsoft Excel», «Office 365 for student»)
- Информационно-аналитическая система SCIENCE INDEX (договор №SIO-932/2017 от 14.11.2017 г.)

ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

- Электронно-библиотечная система «ЭБС IPRbooks» (договор № 2989/17 от 28.06.2017 г.)
- Информационно-справочная система «Консультант Плюс»
- ГБУК «СКУНБ им. М.Ю.Лермонтова» - <http://www.skunb.ru>

12. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

При реализации преподавания дисциплины предусмотрено наличие материально-технической базы, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (ауд.111) оснащенная специализированной мебелью (стол на 2 посадочных места (20 шт.), стул (40 шт.), стол преподавателя (1 шт.), кафедра для чтения лекций (1 шт.), доска меловая (1 шт.) **Техническими средствами обучения:** компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду организации (8 шт.), мультимедийный проектор (1 шт.), проекционный экран (1 шт.). Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.301) оснащенная специализированной мебелью (стол на 2 посадочных места (7 шт.), стул (14 шт.), стол преподавателя (1 шт.), кафедра для чтения лекций (1 шт.), доска меловая (1 шт.), стеклянная витрина (1 шт.). **Техническими средствами обучения:** компьютер (ноутбук) с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду организации, мультимедийное оборудование (видеопроектор, экран).

Помещение для самостоятельной работы обучающихся (ауд.206), оснащенное учебной мебелью: стол на 2 посадочных места (10 шт.), стул (20 шт.), стол преподавателя (1шт.), кафедра для чтения лекций (1шт.), доска меловая(1 шт.), **Техническими средствами обучения:** компьютер (ноутбук) с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.

13. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии:

13.1. Стандартные методы обучения

- практические занятия;
- письменные или устные домашние задания;
- консультации преподавателей;
- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим/лабораторным занятиям, выполнение указанных выше письменных/устных заданий, работа с литературой.

13.2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий

- круглые столы;
- обсуждение подготовленных студентами рефератов;
- групповые дискуссии и проекты;
- обсуждение результатов работы студенческих исследовательских групп;
- решение кейс-стади.

13. ОСОБЕННОСТИ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЙ СТУДЕНТАМИ-ИНВАЛИДАМИ И ЛИЦАМИ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Особые условия обучения и направления работы с инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (далее студентами с ограниченными возможностями здоровья) определены на основании:

- Закона РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закона РФ от 24.11.1995 г.№ 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Приказа Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным

программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса (утв. Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн).

Под специальными условиями для получения образования студентами с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, воспитания и развития таких студентов, включающие в себя использование адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего студентам необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания вуза и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ студентами с ограниченными возможностями здоровья.

Обучение лиц организовано как инклюзивно, так и в отдельных группах.

Для незрячих и слабовидящих: весь необходимый для изучения материал, согласно учебному плану (в том числе, для обучающихся по индивидуальным учебным планам) предоставляется в электронном виде на диске.

Для слабовидящих студентов обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости предоставляется увеличивающее устройство (например, видеоувеличитель электронный ручной, или иное).

Для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования (система информационная для слабослышащих переносная), при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

Перед началом обучения проводятся консультативные занятия, позволяющие студентам с ограниченными возможностями адаптироваться к учебному процессу

Для обеспечения доступности образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может применяться адаптированная форма обучения с элементами дистанционного обучения. Целью обучения является предоставление обучающимся возможности освоения образовательных программ непосредственно по месту жительства или временного их пребывания. При обучении, с элементами дистанционного, ведущий преподаватель осуществляет учебно-методическую помощь студентам через консультации с использованием средств Интернет-технологий.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья итоговая аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно со студентами, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего студентам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами экзаменационной комиссии);

– пользование необходимыми техническими средствами при прохождении итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

№п/п	Подразделение	Фамилия	Подпись	Дата
1	Кафедра социально-культурного сервиса и туризма	Балашова Е.Н.		28.08.2018
2	Библиотека	Бугаева С.В.		28.08.2018
3	МТО	Фролова В.А.		28.08.2018