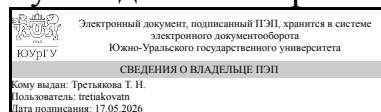


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.03 Проектирование стандартов гостиничной деятельности
для направления 43.04.03 Гостиничное дело

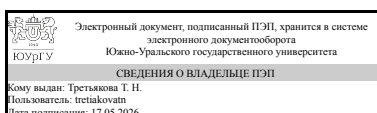
уровень Магистратура

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

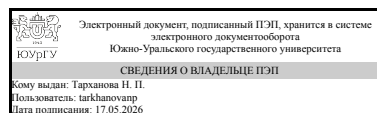
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 15.06.2017 № 558

Зав.кафедрой разработчика,
д.пед.н., проф.



Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,
к.геогр.н., доц., доцент



Н. П. Тарханова

1. Цели и задачи дисциплины

Цель - получение теоретических и практических знаний, позволяющих эффективно планировать деятельность гостиничных предприятий и управлять бизнесом, связанные с разработкой стандартов и технологии обслуживания, применением правовых и нормативных документов, регламентирующих гостиничную деятельность, анализом использования стандартов в гостиничной деятельности.

Задачи: 1) ознакомление с современными методами разработки стандартов предприятий на основе правовых и нормативных документов, регламентирующих гостиничную деятельность (зарубежный и отечественный опыт); 2) ознакомление с основными положениями по формированию профессиональных стандартов обслуживания на гостиничном предприятии; 3) технология проектирования стандартов предприятия, сертификация гостиничных услуг

Краткое содержание дисциплины

Изучение специфики и преемственности международных, государственных, национальных и других видов стандартов в гостиничной деятельности. Выработка основных положений стандартов, на основе которых строится методика оценки качества гостиничных услуг (стандартизированные процедуры в гостинице). Стандартизация процессов обслуживания на гостиничном предприятии. Проектная деятельность в области НТД. Формирование у студентов-магистрантов навыков разработки внутренних стандартизированных процедур обслуживания клиентов, с учетом специфики коллективного средства размещения (курортная гостиница, городской отель, хостел и т.п.)

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Знает: особенности ведущих национальных бизнес-культур; основные характеристики национальных моделей менеджмента организации Умеет: классифицировать межкультурные параметры; использовать межкультурные особенности управления для принятия оптимальных решений в гостиничной деятельности Имеет практический опыт: межкультурных коммуникаций, а также руководства и лидерства в рабочих группах и командах с учетом национально-культурных особенностей
ПК-6 Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	Знает: основные категории, элементы и принципы организации проектной деятельности в области нормативно-технологического документирования Умеет: создавать модели технологизации и нормирования производственных процессов в индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: проектирования

	гостиничной деятельности в соответствии с национальными стандартами РФ
ПК-10 Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	Знает: национальные стандарты в сфере гостиничной деятельности и ее инфраструктуре Умеет: разрабатывать стандарты в различных сферах гостиничной деятельности Имеет практический опыт: стандартизации функционала процедур в определенных сферах гостиничной деятельности

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.01 Иностранный язык в профессиональной деятельности, 1.Ф.09 Организация опытно-экспериментальной работы в индустрии туризма и гостеприимства, 1.Ф.04 Инфраструктура специализированных средств размещения и курортных зон, 1.Ф.02 Национальная система классификации средств размещения	Не предусмотрены

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.Ф.02 Национальная система классификации средств размещения	Знает: особенности организации эффективного использования персонала; виды кадровой политики в гостинице; профессиональные стандарты и требования к должности; планирование карьеры и формирование кадрового резерва в индустрии гостеприимства, нормативно-правовую базу системы стандартизации и классификации гостиниц и других средств размещения, нормативно-законодательную базу организации и контроля средств размещения в РФ Умеет: применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность по управлению персоналом; обеспечивать эффективную организацию адаптации и обучения персонала; осуществлять выбор исследовательского инструментария (методик, техник, процедур) и применять его в конкретных ситуациях, проводить оценку соответствия предприятий индустрии гостеприимства заявленной категории, проводить оценку качества организации гостиничной деятельности в средствах размещения на соответствие заявленной категории Имеет практический опыт: организации системы управления персоналом в гостиницах и средствах размещения,

	соответствующей стратегии развития гостиничного предприятия, составления научно-технической документации по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, анализа соответствия качества гостиничных услуг существующим требованиям
1.О.01 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Знает: языковые нормы культуры устного общения, этических и нравственных норм поведения, принятых в стране изучаемого языка, основные различия письменного и устного академического дискурса, терминологическую базу для профессионального общения; современные коммуникативные технологии на русском и иностранном языках; способы поиска источников профессиональной информации на иностранном языке Умеет: устанавливать контакты и поддерживать взаимодействие с представителями иноязычной культуры, адекватно понимать и интерпретировать устные и письменные академические тексты; составлять академические тексты (рефераты, аннотации, обзоры, статьи); создавать адекватные высказывания в условиях конкретной ситуации профессионально-ориентированного общения; реализовать коммуникативное намерение с целью воздействия на партнера по профессиональному общению, применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы профессионально-ориентированного общения для академического и профессионального взаимодействия; работать с источниками профессиональной информации на иностранном языке Имеет практический опыт: построения контактных и стимулирующих фраз речевого этикета; использования информации коммуникативного поведенческого и страноведческого характера в рамках гостиничной деятельности, использования коммуникативных стратегий для профессионально-ориентированной деятельности; использования приемов чтения профессионально-ориентированных текстов структурирования усваиваемого материала; методикой межличностного профессионального общения на русском и иностранном языках; презентационными технологиями для представления результатов исследовательской деятельности; исследовательскими технологиями для выполнения проектных заданий; речевых стратегий для участия в профессионально-ориентированной коммуникации на иностранном языке
1.Ф.04 Инфраструктура специализированных средств размещения и курортных зон	Знает: национальные стандарты и нормативно-правовую базу и деятельности специализированных средств размещения и

	курортных зон, классификацию средств размещения и особенности организации командной работы в специализированных средствах размещения и курортных зонах, нормативно-правовую базу создания и осуществления профессиональной деятельности специализированных средств размещения и курортных зон, нормативно-правовую базу специализированных средств размещения и курортных зон Умеет: создавать материалы производственно-технологической документацию, регламентирующей деятельность специализированных средств размещения и курортных зон, организовать процесс оказания услуг в условиях специализированных средств размещения в структурных подразделениях предприятия и в курортных зонах, анализировать деятельность специализированных средств размещения и курортных зон с целью определения соответствия заявленной категории и нормативным требованиям, проводить оценку качества услуг специализированных и курортных предприятий Имеет практический опыт: владеть навыками создания внутренней производственно-технологической документации, регламентирующую деятельность специализированных средств размещения и курортных зон, оценки эффективности организации деятельности персонала специализированных средств размещения и курортных зон, составления научно-технической документации по подтверждению соответствия системе классификации специализированных средств размещения и курортных зон, анализа качества услуг специализированных средств размещения и курортных предприятий и устранения существующих несоответствий
1.Ф.09 Организация опытно-экспериментальной работы в индустрии туризма и гостеприимства	Знает: методологические подходы, принципы и методы исследования гостиничной деятельности, особенности построения понятийного аппарата научных исследований в российских и зарубежных базах научного цитирования, современные концепции инноватики, механизм влияния технологических укладов на экономическую структуру, направления развития наукоемких отраслей и технологий; методы экономической оценки и обоснования инновационных проектов, методологию опытно-экспериментальной работы по улучшению деятельности предприятий индустрии гостеприимства Умеет: выбирать методы для осуществления исследовательской деятельности в индустрии гостеприимства, формулировать понятийный аппарат и описание методов научного эксперимента на русском и иностранном языках, разработать обоснование

	создания научно-технических нововведений, инновационных идей, оценивать эффективность их функционирования, определить условия, цели и задачи организации опытно-экспериментальной работы по улучшению деятельности предприятий индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: самостоятельного анализа и обобщения проблем индустрии гостеприимства, представления научных результатов в статейном материале и на научных конференциях в России и за рубежом, использования методов проектно-технологического менеджмента в деятельности предприятий индустрии гостеприимства, применять исследовательские методы в деятельности предприятий индустрии гостеприимства
--	--

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 13,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		4
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	6	6
Лекции (Л)	0	0
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	6	6
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	94,75	94,75
Выполнение задания по самостоятельной работе	12,75	12,75
Написание курсовой работы	40	40
Подготовка к занятиям	10	10
Подготовка презентации по национальным стандартам	12	12
Решение кейса	10	10
Подготовка к зачету	10	10
Консультации и промежуточная аттестация	7,25	7,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет, КР

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Проектирование деятельности гостиничного предприятия	6	0	6	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Гостиничный продукт. Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности	0
2	1	Стандарты гостиничных ассоциаций и различных объединений, в том числе цепей	0
3	1	Стандартизация и система управления качеством в гостиничном хозяйстве	0

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Профессиональные стандарты качества обслуживания для коллективных средств размещения	2
2,3	1	Разработка стандартов качества обслуживания коллективных средств размещения в зависимости от категории	4

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Выполнение задания по самостоятельной работе	Николенко, П. Г. Организация обслуживания в сфере гостеприимства : учебник для вузов / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 548 с. — ISBN 978-5-507-48342-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/380714 ; Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : практикум / Л.В. Баумгартен. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2024. — 216 с. - ISBN 978-5-9558-0425-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/ ; Цителадзе, Д. Д. Управление проектами : учебник / Д. Д. Цителадзе. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 361 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1817091. - ISBN 978-5-16-018658-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/ ; Основы управления проектами : учебное пособие / составители Л. Г. Агапитова [и др.]. —	4	12,75

	Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2023. — 116 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book		
Написание курсовой работы	Николенко, П. Г. Организация обслуживания в сфере гостеприимства : учебник для вузов / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 548 с. — ISBN 978-5-507-48342-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/380714 ; Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : практикум / Л.В. Баумгартен. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2024. — 216 с. - ISBN 978-5-9558-0425-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/ ; Цителадзе, Д. Д. Управление проектами : учебник / Д. Д. Цителадзе. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 361 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1817091. - ISBN 978-5-16-018658-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/ ; Основы управления проектами : учебное пособие / составители Л. Г. Агапитова [и др.]. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2023. — 116 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book	4	40
Подготовка к занятиям	Николенко, П. Г. Организация обслуживания в сфере гостеприимства : учебник для вузов / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 548 с. — ISBN 978-5-507-48342-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/380714 ; Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : практикум / Л.В. Баумгартен. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2024. — 216 с. - ISBN 978-5-9558-0425-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/ ; Цителадзе, Д. Д. Управление проектами : учебник / Д. Д. Цителадзе. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 361 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1817091. - ISBN 978-5-16-018658-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/ ; Основы управления проектами : учебное пособие / составители Л. Г. Агапитова [и др.]. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2023. — 116 с. — Текст : электронный // Лань :	4	10

	электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book		
Подготовка презентации по национальным стандартам	Николенко, П. Г. Организация обслуживания в сфере гостеприимства : учебник для вузов / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 548 с. — ISBN 978-5-507-48342-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/380714; Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : практикум / Л.В. Баумгартен. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2024. — 216 с. - ISBN 978-5-9558-0425-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/; Цителадзе, Д. Д. Управление проектами : учебник / Д. Д. Цителадзе. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 361 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1817091. - ISBN 978-5-16-018658-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/; Основы управления проектами : учебное пособие / составители Л. Г. Агапитова [и др.]. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2023. — 116 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book	4	12
Решение кейса	Николенко, П. Г. Организация обслуживания в сфере гостеприимства : учебник для вузов / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 548 с. — ISBN 978-5-507-48342-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/380714; Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : практикум / Л.В. Баумгартен. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2024. — 216 с. - ISBN 978-5-9558-0425-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/; Цителадзе, Д. Д. Управление проектами : учебник / Д. Д. Цителадзе. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 361 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1817091. - ISBN 978-5-16-018658-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/; Основы управления проектами : учебное пособие / составители Л. Г. Агапитова [и др.]. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2023. — 116 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book	4	10

Подготовка к зачету	Николенко, П. Г. Организация обслуживания в сфере гостеприимства : учебник для вузов / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 548 с. — ISBN 978-5-507-48342-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/380714; Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : практикум / Л.В. Баумгартен. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2024. — 216 с. - ISBN 978-5-9558-0425-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/; Цителадзе, Д. Д. Управление проектами : учебник / Д. Д. Цителадзе. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 361 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1817091. - ISBN 978-5-16-018658-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/; Основы управления проектами : учебное пособие / составители Л. Г. Агапитова [и др.]. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2023. — 116 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book	4	10
---------------------	---	---	----

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	4	Курсовая работа/проект	Курсовая работа	-	100	Соблюдение сроков 10 баллов Правильность оформления 5 баллов Наличие ссылок 5 баллов Правильная формулировка понятийного аппарата 20 баллов Соответствие содержания заявленной теме 35 баллов Степень самостоятельности 5 баллов Практическая ценность работы 5 баллов Умение докладывать и защищать свою точку зрения 15 баллов Итого по сумме баллов	кур-совые работы

						оценка "отлично" - 85-100 баллов оценка "хорошо" - 75-84 балла оценка "удовлетворительно" - 60-74 балла оценка "неудовлетворительно" - 0-59 баллов	
2	4	Промежуточная аттестация	зачет	-	40	На зачете происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % Неудовлетворительно (Не зачтено): Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %	зачет
3	4	Текущий контроль	Занятие "Профессиональные стандарты качества обслуживания для коллективных средств размещения"	1	10	Задание выполнено правильно, дано развернутое пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания -3. Задание выполнено правильно, дано неполное пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания -2. Задание выполнено правильно, пояснение и обоснование сделанного заключения было дано при активной помощи преподавателя-1 Задание выполнено неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению 0 Студент: Демонстрирует хорошие аналитические способности, способен при обосновании своего мнения свободно проводить аналогии между темами курса 3. Демонстрирует хорошие	зачет

					аналитические способности, однако допускает некоторые неточности -2 допускает существенные ошибки при установлении логических взаимосвязей -1 Обнаруживает неспособность к построению самостоятельных заключений. Имеет слабые теоретические знания -0. Студент показал; знание дополнительной литературы -2. Знание литературы по проблеме в пределах курса-1 Студент свободно владеет научной терминологией-2 Студент допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией-1 Студент не использует научную терминологию- 0. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %	
4	4	Текущий контроль	Занятие 2-3 "Разработка стандартов качества обслуживания коллективных средств размещения в зависимости от категории"	1	10 Задание выполнено правильно, дано развернутое пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания -3. Задание выполнено правильно, дано неполное пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания -2. Задание выполнено правильно, пояснение и обоснование сделанного заключения было дано при активной помощи преподавателя-1 Задание выполнено неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению 0 Студент: Демонстрирует хорошие аналитические способности, способен при обосновании своего мнения свободно проводить аналогии между темами курса 3. Демонстрирует хорошие аналитические способности, однако допускает некоторые неточности -2 допускает существенные ошибки при установлении логических взаимосвязей -1 Обнаруживает неспособность к построению самостоятельных заключений. Имеет слабые теоретические знания -0. Студент показал; знание	зачет

						дополнительной литературы -2. Знание литературы по проблеме в пределах курса-1 Студент свободно владеет научной терминологией-2 Студент допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией-1 Студент не использует научную терминологию- 0. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %.Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %	
5	4	Текущий контроль	Выполнение задания (самостоятельная работа)	1	10	Задание выполнено правильно, дано развернутое пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания -3. Задание выполнено правильно, дано неполное пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания -2. Задание выполнено правильно, пояснение и обоснование сделанного заключения было дано при активной помощи преподавателя-1 Задание выполнено неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению 0 Студент: Демонстрирует хорошие аналитические способности, способен при обосновании своего мнения свободно проводить аналогии между темами курса 3. Демонстрирует хорошие аналитические способности, однако допускает некоторые неточности -2 допускает существенные ошибки при установлении логических взаимосвязей -1 Обнаруживает неспособность к построению самостоятельных заключений. Имеет слабые теоретические знания -0. Студент показал; знание дополнительной литературы -2. Знание литературы по проблеме в пределах курса-1 Студент свободно владеет научной терминологией-2 Студент допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией-1 Студент не использует научную терминологию- 0. Зачтено: рейтинг	зачет

						обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %	
6	4	Текущий контроль	Решение кейса	1	10	10-9 баллов кейс–задание выполнено полностью, в рамках регламента, установленного на публичную презентацию, студент(ы) приводит (подготовили) полную четкую аргументацию выбранного решения на основе качественно сделанного анализа. Демонстрируются хорошие теоретические знания, имеется собственная обоснованная точка зрения на проблему(ы) и причины ее (их) возникновения. В случае ряда выявленных проблем четко определяет их иерархию. При устной презентации уверенно и быстро отвечает на заданные вопросы, выступление сопровождается приемами визуализации. В случае письменного отчета-презентации по выполнению кейс-задания сделан структурированный и детализированный анализ кейса, представлены возможные варианты решения (3-5), четко и аргументировано обоснован окончательный выбор одного из альтернативных решений. 6-8 баллов– кейс–задание выполнено полностью, но в рамках установленного на выступление регламента, студент(ы) не приводит (не подготовили) полную четкую аргументацию выбранного решения. Имеет место излишнее теоретизирование, или наоборот, теоретическое обоснование ограничено, имеется собственная точка зрения на проблемы, но не все причины ее возникновения установлены. При устной презентации на дополнительные вопросы выступающий отвечает с некоторым затруднением, подготовленная устная презентация выполненного кейс-задания не очень структурирована. При письменном отчете-презентации по выполнению кейсзадания сделан не полный анализ кейса, без учета ряда фактов, выявлены не все	зачет

					возможные проблемы, для решения могла быть выбрана второстепенная, а не главная проблема, количество представленных возможных вариантов решения – 2-3, затруднена четкая аргументация окончательного выбора одного из альтернативных решений. 3-5 балла – кейс–задание выполнено более чем на 2/3, но в рамках установленного на выступление регламента, студент(ы) расплывчато раскрывает решение, не может четко аргументировать сделанный выбор, показывает явный недостаток теоретических знаний. Выводы слабые, свидетельствуют о недостаточном анализе фактов, в основе решения может иметь место интерпретация фактов или предположения, Собственная точка зрения на причины возникновения проблемы не обоснована или отсутствует. При устной презентации на вопросы отвечает с трудом или не отвечает совсем. Подготовленная презентация выполненного кейс-задания не структурирована. В случае письменной презентации по выполнению кейсзадания не сделан детальный анализ кейса, далеко не все факты учтены, для решения выбрана второстепенная, а не главная проблема, количество представленных возможных вариантов решения – 1-2, отсутствует четкая аргументация окончательного выбора решения. Менее 3 баллов– кейс-задание не выполнено, или выполнено менее чем на треть. Отсутствует детализация при анализ кейса, изложение устное или письменное не структурировано. Если решение и обозначено в выступлении или отчете-презентации, то оно не является решением проблемы, которая заложена в кейсе.		
7	4	Текущий контроль	Подготовка презентации	1	20	Оцениваемые параметры Тема презентации Соответствие темы программе учебного предмета, раздела - 2 балла Содержание - Достоверная	зачет

					информация об исторических справках и текущих событиях Все заключения подтверждены достоверными источниками Язык изложения материала понятен аудитории Актуальность, точность и полезность содержания - 6 баллов Подбор информации для создания презентации - Графические иллюстрации для презентации Статистика Диаграммы и графики Ресурсы Интернет Примеры Сравнения Цитаты и т.д. - 2 балла Тематическая последовательность Структура по принципу «проблема-решение» - 2 балла Подача материала презентации Логика и переходы во время проекта – презентации - От вступления к основной части От одной основной идеи (части) к другой От одного слайда к другому Гиперссылки - 2 балла Заключение - Яркое высказывание - переход к заключению Повторение основных целей и задач выступления Выводы Короткое и запоминающееся высказывание в конце - 3 балла Дизайн презентации - Шрифт (читаемость) Корректно ли выбран цвет (фона, шрифта, заголовков) Элементы анимации - 1 балл; Техническая часть - Грамматика Наличие ошибок правописания и опечаток - 1 балл Список использованных источников - Наличие Оформление в соответствии со стандартом - 1 балл Количество набранных баллов	
--	--	--	--	--	--	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	тестирование	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
курсовые работы	защита курсовой работы	В соответствии с п. 2.7 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ KM					
		1	2	3	4	5	6
УК-5	Знает: особенности ведущих национальных бизнес-культур; основные характеристики национальных моделей менеджмента организации	+	+	+			+
УК-5	Умеет: классифицировать межкультурные параметры; использовать	+		+			+

	межкультурные особенности управления для принятия оптимальных решений в гостиничной деятельности								
УК-5	Имеет практический опыт: межкультурных коммуникаций, а также руководства и лидерства в рабочих группах и командах с учетом национально-культурных особенностей	+		+				+	
ПК-6	Знает: основные категории, элементы и принципы организации проектной деятельности в области нормативно-технологического документирования	+	+	+	+	+	+		+
ПК-6	Умеет: создавать модели технологизации и нормирования производственных процессов в индустрии гостеприимства	+		+	+	+			
ПК-6	Имеет практический опыт: проектирования гостиничной деятельности в соответствии с национальными стандартами РФ	+		+	+	+			
ПК-10	Знает: национальные стандарты в сфере гостиничной деятельности и ее инфраструктуре	+	+		+	+			+
ПК-10	Умеет: разрабатывать стандарты в различных сферах гостиничной деятельности	+			+	+			
ПК-10	Имеет практический опыт: стандартизации функционала процедур в определенных сферах гостиничной деятельности	+			+	+			

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

Не предусмотрена

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Методические указания по самостоятельной работе

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Методические указания по самостоятельной работе

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	ЭБС издательства Лань	Николенко, П. Г. Организация обслуживания в сфере гостеприимства : учебник для вузов / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 548 с. — ISBN 978-5-507-48342-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: Николенко, П. Г. Организация обслуживания в сфере гостеприимства : учебник для вузов / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова. —

			Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 548 с. — ISBN 978-5-507-48342-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/
2	Основная литература	Электронно-библиотечная система Znanium.com	Цителадзе, Д. Д. Управление проектами : учебник / Д. Д. Цителадзе. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 361 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1817091. - ISBN 978-5-16-018658-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/ https://znanium.com/
3	Дополнительная литература	ЭБС издательства Лань	Основы управления проектами : учебное пособие / составители Л. Г. Агапитова [и др.]. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2023. — 116 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book
4	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система Znanium.com	Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : практикум / Л.В. Баумгартен. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2024. — 216 с. - ISBN 978-5-9558-0425-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -База данных ВИНТИ РАН(бессрочно)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Зачет	467 (3)	1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Экран – 1 шт. 3. Компьютер – 1 шт. 4. Мультимедийный проектор – 1 шт. 5. Акустическая система – 1 шт. 6. Кондиционер – 1 шт.
Лекции	467 (3)	1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Экран – 1 шт. 3. Компьютер – 1 шт. 4. Мультимедийный проектор – 1 шт. 5. Акустическая система – 1 шт. 6. Кондиционер – 1 шт.
Практические занятия и семинары	467 (3)	1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Экран – 1 шт. 3. Компьютер – 1 шт. 4. Мультимедийный проектор – 1 шт. 5. Акустическая система – 1 шт. 6. Кондиционер – 1 шт.