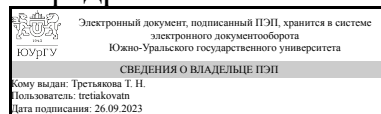


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.26.01 Организация вспомогательных служб гостиницы
для направления 43.03.03 Гостиничное дело

уровень Бакалавриат

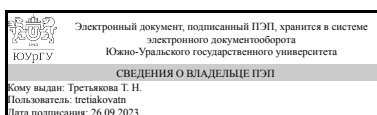
профиль подготовки Гостиничная деятельность

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

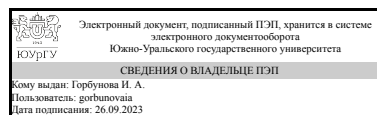
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

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



Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,
старший преподаватель



И. А. Горбунова

1. Цели и задачи дисциплины

Цель – дать представление о различных вспомогательных службах гостиничного предприятия, особенностях их функционирования и предоставляемых услугах. Задачи обучения формулируются в соответствии со структурой дисциплины, включающей два раздела. Задачей первого раздела является изучение понятий дисциплины, категорий, терминов, определение функций вспомогательных служб гостиницы. Задачей второго раздела является изучение предоставляемых услуг различными вспомогательными службами гостиницы а так же их взаимосвязь с другими службами гостиницы.

Краткое содержание дисциплины

Общая характеристика вспомогательных служб гостиницы, взаимосвязь с другими структурными подразделениями гостиницы. Оценка деятельности и характеристика вспомогательных служб гостиницы

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1 способен формировать и предоставлять гостиничный продукт в соответствии с требованиями потребителей	Знает: специфику технологических процессов основных и дополнительных услуг гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта Умеет: разрабатывать алгоритм стандартизированной процедуры оказания дополнительных услуг в структуре гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта, с учетом категории средства размещения Имеет практический опыт: разработки и осуществления технологических процессов деятельности вспомогательных служб и оказания дополнительных услуг гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта, с учетом категории средства размещения
ПК-8 способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения	Знает: спецификацию вспомогательных служб гостиницы для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ Умеет: разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания оборудования вспомогательных служб гостиницы согласно системе классификации Имеет практический опыт: проведения оценки инженерно-технического оборудования вспомогательных служб гостиницы на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств

	размещения в РФ
--	-----------------

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Индустрия гостеприимства Южного Урала, Стандартизация и сертификация туристских и гостиничных услуг, Организация службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах, Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации, Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства, Курортно-рекреационные ресурсы, Организация административно-хозяйственной службы гостиницы, Организация культурно-досуговой деятельности, Практикум по виду профессиональной деятельности, Организация обслуживания в гостиницах, Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе, Производственная практика (проектно-технологическая) (8 семестр), Производственная практика (сервисная) (6 семестр)	Фирменный стиль гостиничного предприятия, Имидж санаторно-курортных комплексов, Производственная практика (преддипломная) (10 семестр)

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

Дисциплина	Требования
Индустрия гостеприимства Южного Урала	Знает: историю становления и развития гостиничного дела; современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг Южного Урала, сущностные особенности и характеристики модели развития индустрии гостеприимства на Южном Урале, основы гостиничной регионалистики на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности Умеет: применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей, анализировать экспертную оценку гостиничных предприятий региона согласно действующей системы классификации гостиниц и иных средств размещения, определять качество гостиничного продукта, используя прикладные исследования Имеет практический опыт: оценки и совершенствования услуг индустрии гостеприимства региона, проведения организационных мероприятий в гостинице для

	подтверждение ее соответствия системе классификации гостиниц и иных средств размещения, анализа индустрии гостеприимства Южного Урала
Организация службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах	Знает: виды, формы и способы деловой коммуникации, реализуемой службой приема и размещения санаторно-курортных комплексов, виды деятельности и функции подразделений службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах Умеет: осуществлять деловую коммуникацию в рамках должностных обязанностей службы приема и размещения санаторно-курортных комплексов, проектировать деятельность и организационно-управленческую структуру службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах Имеет практический опыт: деловой коммуникации в рамках должностных обязанностей службы приема и размещения санаторно-курортных комплексов, проектирования организационно-функциональных структур и деятельности службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах
Организация обслуживания в гостиницах	Знает: технологию и виды гостиничного обслуживания, организацию технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, организацию функциональных процессов в структурных подразделениях средств размещения Умеет: формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения для предоставления качественных услуг потребителю Имеет практический опыт: организации профессиональной деятельности отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя, организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей, организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения для удовлетворения потребностей потребителя
Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства	Знает: предмет, методы и специфику обслуживания различных этнических групп потребителей гостиничного продукта, основные понятия, виды и технологии кросс-культурного менеджмента в гостиничном деле, понятие культурных различий и виды их влияния на модели управления гостиничных предприятий Умеет: оказывать услуги клиентам различных

	этнических групп потребителей предприятий индустрии гостеприимства, организовать работу функциональных подразделений гостиничных предприятий в контексте кросс-культурного подхода, выявить культурные различия, влияющие на модель управления гостиничных предприятий Имеет практический опыт: проведения и анализа результатов мониторинга удовлетворенности потребителей услуг предприятий индустрии гостеприимства, организационно-управленческой деятельности в гостиничном деле на основе кросс-культурных коммуникаций, решения конфликтных ситуаций в системе управления, возникающих на основе культурных различий
Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе	Знает: типологию предприятий общественного питания, входящих в структуру гостиничного предприятия, технологии организации питания на предприятиях общественного питания, входящих в структуру гостиничного предприятия Умеет: формировать услугу питания для клиентов гостиничного предприятия согласно его классификации, организовать питание туристов в зависимости от категории гостиничного предприятия Имеет практический опыт: оказания услуг питания клиентам гостиничного предприятия согласно запросам потребителя, составления меню и типами организации питания в зависимости от категории гостиницы и типа предприятия питания
Организация административно-хозяйственной службы гостиницы	Знает: виды деятельности и функции подразделений административно-хозяйственных службы гостиницы, виды деятельности и функциональные особенности подразделений административно-хозяйственных служб в гостиничных комплексах Умеет: проектировать деятельность и организационно-управленческую структуру административно-хозяйственной службы, характеризовать функциональные особенности подразделений административно-хозяйственных служб в гостиничных комплексах Имеет практический опыт: анализа организационно-функциональных структуры и деятельности административно-хозяйственной службы, квазипрофессиональной деятельности в административно-хозяйственных службах гостиничных комплексов
Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации	Знает: понятие, сущность и классификацию особо охраняемых природных территорий мира, России и региона, понятие, сущность, классификацию, специфику и дислокацию природных территорий региона для формирования комплексного гостиничного продукта Умеет: выявлять специфику и дислокацию особо охраняемых природных территорий на территории России и региона,

	проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры Имеет практический опыт: оценки туристского потенциала особо охраняемых природных территория для целей туризма и рекреации, оценки туристского потенциала для повышения качества гостиничного продукта
Стандартизация и сертификация туристских и гостиничных услуг	Знает: этапы разработки внутренних стандартов обслуживания согласно системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, спецификацию и методику внедрения внутренних стандартов предприятия на основе международных и национальных стандартов в сфере гостиничного сервиса Умеет: методику проведения оценки гостиничного предприятия на соответствие категории согласно системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, технологию внедрения внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на гостиничном предприятии Имеет практический опыт: проведения оценки гостиничного предприятия и отдельных его служб на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, разработки корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса
Курортно-рекреационные ресурсы	Знает: понятие, сущность, классификацию, специфику курортно-рекреационных ресурсов для формирования комплексного гостиничного продукта, основные индивидуальные потребности и психофизиологические возможности человека, основные виды и характеристики санаторно-курортных услуг Умеет: проводить оценку курортно-рекреационных ресурсов территорий для развития гостиничной инфраструктуры, осуществлять подбор программ санаторно-курортного обслуживания и рекреации в соответствии с потребительскими запросами Имеет практический опыт: оценки курортно-рекреационного потенциала территории для повышения качества гостиничного продукта, оценки рекреационной эффективности и воздействия санаторно-курортных услуг на организм человека
Практикум по виду профессиональной деятельности	Знает: сущность и социальную значимость профессии; требования к профессиональной подготовленности в сфере сервиса и туризма, основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; нормативно-правовую документацию, основные законы регулирующие проектирование технологических процессов в

	гостинице, алгоритм проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, объект и предмет области профессиональной деятельности; формы, методы профессиональной деятельности с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений Умеет: осуществлять поиск, сбор и структурирование информации, необходимой для решения профессиональных задач, применять в профессиональной деятельности методы проектирования объектов профессиональной деятельности, функциональных процессов в гостинице, стимулирования персонала гостиничного предприятия, проводить оценку категории номерного фонда на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, выполнять практические задания по обобщению, анализу, восприятию профессиональной информации; устанавливать межпредметные связи и использовать знания из других предметных областей с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений Имеет практический опыт: существующими технологиями профессиональной деятельности для планирования собственной стратегии профессионального развития, организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения, проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, использования основных методов профессиональной деятельности на основе действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Организация культурно-досуговой деятельности	Знает: виды информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, формы и методы культурно-досуговой деятельности при формировании комплексного гостиничного продукта с учетом специфики целевой аудитории гостиничного предприятия и региона, сущность и формы социального взаимодействия при организации культурно-досуговой деятельности, виды деловой коммуникации при осуществлении культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия Умеет: отбирать информационные и коммуникационные технологии для организации культурно-досуговой деятельности, разрабатывать культурно-досуговые программы в структуре комплексного гостиничного продукта, взаимодействовать в команде при организации культурно-досуговой деятельности,

	осуществлять деловую коммуникацию при организации культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия Имеет практический опыт: использования информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, разработки и реализации программ организации культурно-досуговой деятельности клиентов гостиничных комплексов, организации культурно-досуговой деятельности как с группами туристов, так и с индивидуальными туристами, организации культурно-досуговых мероприятий в гостинице
Производственная практика (проектно-технологическая) (8 семестр)	Знает: технологию формирования гостиничного продукта или конкретной услуги, структуру и содержание гостиничных услуг, программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия, нормативную базу для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, технологические приемы и методы социального взаимодействия при разработке и реализации гостиничного продукта, понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, запросы, потребности и ключевые ценности основных категорий потребителей гостиничных услуг Умеет: в процессе разработки гостиничного продукта или конкретной услуги обеспечивать рациональную организацию технологических процессов, обеспечивать рациональную организацию технологических процессов в структурных подразделениях гостиничного предприятия, проводить оценку категории номерного фонда и инфраструктуры гостиничного предприятия на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, разрабатывать программы гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия, использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, разрабатывать внутренние стандарты обслуживания потребителя гостиничных услуг Имеет практический опыт: формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя, решения практических задач, связанных с организацией оказания гостиничных услуг потребителю, проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, осуществления профессиональной деятельности при разработке программ гостиничного

	обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия, продвижения и продажи гостиничного продукта или отдельных услуг с использованием информационных технологий, разработки, обоснования и внедрения внутренних стандартов обслуживания на гостиничном предприятии
Производственная практика (сервисная) (6 семестр)	Знает: основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на гостиничном предприятии, технику безопасности на конкретном предприятии и внутренние стандарты предприятия для обслуживания потребителя, понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на предприятии гостиничной индустрии, структуру и содержание гостиничного продукта; виды гостиничных услуг Умеет: толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте и указывать их в отчете по практике, предлагать мероприятия по решению проблем, использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, анализировать условия деятельности при разработке гостиничного продукта, общения с клиентами; осуществлять командный процесс обслуживания потребителей гостиничных услуг, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, организовывать профессиональную деятельность отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя Имеет практический опыт: выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры гостиничных предприятий, безопасного обслуживания потребителя, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия, продвижения и продажи гостиничного продукта и отдельных услуг с использованием информационных технологий, реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиентоориентированных технологий,

	выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры предприятий гостиничной индустрии, решения практических задач, связанных с организацией предоставления услуг потребителю
--	---

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч., 12,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		9
Общая трудоёмкость дисциплины	72	72
<i>Аудиторные занятия:</i>	8	8
Лекции (Л)	4	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	59,75	59,75
Подготовка к зачету	29,75	29,75
Подготовка к практическим занятиям	30	30
Консультации и промежуточная аттестация	4,25	4,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Вспомогательные и дополнительные службы в структуре гостиничного предприятия	8	4	4	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Специфика технологических процессов вспомогательных служб в структуре гостиничного предприятия	2
2	1	Спецификация вспомогательных служб гостиницы для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц	2

5.2. Практические занятия, семинары

№	№	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-
---	---	---	------

занятия	раздела		во часов
1	1	Оказание дополнительных услуг гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта с учетом категории средства размещения	2
2	1	Система классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ	2

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
Подготовка к зачету	Павлова, Н.В. Гостиницы России и Северо-Запада: https://e.lanbook.com/ / Электроннобиблиотечная Интернет / Авторизованный Электронное учебное пособие. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : ИЭО СПбУТУиЭ, 2009. — 261 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/63802 — Загл. с экрана. система Издательства Лань 3 ГОСТ Р 56641-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги малых средств размещения. Сельские гостевые дома. Общие требования" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 14.10.2015 N 1561-ст) ГОСТ Р 56184-2014. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 23.10.2014 N 1393-ст) ГОСТ Р 53423-2009 (ИСО 18513:2003)	9	29,75
Подготовка к практическим занятиям	Сенин, В.С. Гостиничный бизнес: классификация гостиниц и других средств размещения. [Электронный ресурс] / В.С. Сенин, А.В. Денисенко. — Электрон. дан. — М. : Финансы и статистика, 2014. — 144 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/69212	9	30

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	9	Текущий контроль	Практическое задание 1	1	3	Оценка «отлично»- учебный материал освоен студентом в полном объеме, легко ориентируется в материале, полно и аргументировано отвечает на дополнительные вопросы, излагает материал логически последовательно, делает самостоятельные выводы, умозаключения, демонстрирует кругозор, использует материал из дополнительных источников, интернет ресурсы. Сообщение носит исследовательский характер. Оценка «хорошо»- по своим характеристикам сообщение студента соответствует характеристикам отличного ответа, но студент может испытывать некоторые затруднения в ответах на дополнительные вопросы, допускать некоторые погрешности в речи. Отсутствует исследовательский компонент в сообщении. Оценка «удовлетворительно»- студент испытывал трудности в подборе материала, его структурировании. Пользовался, в основном, учебной литературой, не использовал дополнительные источники информации. Не может ответить на дополнительные вопросы по теме сообщения. Материал излагает не последовательно, не устанавливает логические связи, затрудняется в формулировке выводов. Допускает стилистические и орфоэпические ошибки. Оценка «неудовлетворительно»- сообщение студентом не подготовлено либо подготовлено по одному источнику информации либо не соответствует теме.	зачет
2	9	Текущий контроль	Практическое задание 2	1	5	Оценка «отлично»- учебный материал освоен студентом в полном объеме, легко ориентируется в материале, полно и аргументировано отвечает на дополнительные вопросы, излагает материал логически последовательно, делает самостоятельные выводы, умозаключения, демонстрирует кругозор, использует материал из дополнительных источников, интернет ресурсы. Сообщение носит исследовательский характер. Оценка «хорошо»- по своим характеристикам сообщение студента соответствует характеристикам отличного ответа, но студент может испытывать	зачет

					некоторые затруднения в ответах на дополнительные вопросы, допускать некоторые погрешности в речи. Отсутствует исследовательский компонент в сообщении. Оценка «удовлетворительно»- студент испытывал трудности в подборе материала, его структурировании. Пользовался, в основном, учебной литературой, не использовал дополнительные источники информации. Не может ответить на дополнительные вопросы по теме сообщения. Материал излагает не последовательно, не устанавливает логические связи, затрудняется в формулировке выводов. Допускает стилистические и орфоэпические ошибки. Оценка «неудовлетворительно»- сообщение студентом не подготовлено либо подготовлено по одному источнику информации либо не соответствует теме.	
3	9	Текущий контроль	Практическое задание 3	1	5 Оценка «отлично»- учебный материал освоен студентом в полном объеме, легко ориентируется в материале, полно и аргументировано отвечает на дополнительные вопросы, излагает материал логически последовательно, делает самостоятельные выводы, умозаключения, демонстрирует кругозор, использует материал из дополнительных источников, интернет ресурсы. Сообщение носит исследовательский характер. Оценка «хорошо»- по своим характеристикам сообщение студента соответствует характеристикам отличного ответа, но студент может испытывать некоторые затруднения в ответах на дополнительные вопросы, допускать некоторые погрешности в речи. Отсутствует исследовательский компонент в сообщении. Оценка «удовлетворительно»- студент испытывал трудности в подборе материала, его структурировании. Пользовался, в основном, учебной литературой, не использовал дополнительные источники информации. Не может ответить на дополнительные вопросы по теме сообщения. Материал излагает не последовательно, не устанавливает логические связи, затрудняется в формулировке выводов. Допускает стилистические и орфоэпические ошибки. Оценка «неудовлетворительно»- сообщение студентом не подготовлено либо подготовлено по одному источнику информации либо не соответствует теме.	зачет

4	9	Текущий контроль	Практическое задание 4	1	5	Оценка «отлично»- учебный материал освоен студентом в полном объеме, легко ориентируется в материале, полно и аргументировано отвечает на дополнительные вопросы, излагает материал логически последовательно, делает самостоятельные выводы, умозаключения, демонстрирует кругозор, использует материал из дополнительных источников, интернет ресурсы. Сообщение носит исследовательский характер. Оценка «хорошо»- по своим характеристикам сообщение студента соответствует характеристикам отличного ответа, но студент может испытывать некоторые затруднения в ответах на дополнительные вопросы, допускать некоторые погрешности в речи. Отсутствует исследовательский компонент в сообщении. Оценка «удовлетворительно»- студент испытывал трудности в подборе материала, его структурировании. Пользовался, в основном, учебной литературой, не использовал дополнительные источники информации. Не может ответить на дополнительные вопросы по теме сообщения. Материал излагает не последовательно, не устанавливает логические связи, затрудняется в формулировке выводов. Допускает стилистические и орфоэпические ошибки. Оценка «неудовлетворительно»- сообщение студентом не подготовлено либо подготовлено по одному источнику информации либо не соответствует теме.	зачет
5	9	Текущий контроль	Практическое задание 5	1	5	Для оценки презентации выделены следующие критерии: соответствие презентации теме; достижение поставленных целей и задач; актуальность, точность и полезность содержания; графическая информация (иллюстрации, графики, таблицы, диаграммы и т.д.); доступность подачи материала; логичный порядок изложения; наличие выводов; дизайн презентации; анимация и удобство переходов между слайдами. Если студенческая работа отвечает всем требованиям критериев, то ей дается оценка отлично.	зачет
6	9	Текущий контроль	Практическое задание 6	1	6	Для оценки презентации выделены следующие критерии: соответствие презентации теме; достижение поставленных целей и задач; актуальность, точность и полезность содержания; графическая информация (иллюстрации, графики, таблицы, диаграммы и т.д.);	зачет

						доступность подачи материала; логичный порядок изложения; наличие выводов; дизайн презентации; анимация и удобство переходов между слайдами. Если студенческая работа отвечает всем требованиям критериев, то ей дается оценка отлично.	
7	9	Промежуточная аттестация	устный зачет	-	5	«отлично» - за полный и правильный ответ на все вопросы «хорошо» - незначительными замечаниями по ответу «удовлетворительно» - за неполный ответ «неудовлетворительно» - не полностью даны ответы на вопросы	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	устный ответ на вопрос зачета	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ KM						
		1	2	3	4	5	6	7
ПК-1	Знает: специфику технологических процессов основных и дополнительных услуг гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта	+		++				+
ПК-1	Умеет: разрабатывать алгоритм стандартизированной процедуры оказания дополнительных услуг в структуре гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта, с учетом категории средства размещения	+		+				+
ПК-1	Имеет практический опыт: разработки и осуществления технологических процессов деятельности вспомогательных служб и оказания дополнительных услуг гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта, с учетом категории средства размещения			+				
ПК-8	Знает: спецификацию вспомогательных служб гостиницы для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ		++			++		
ПК-8	Умеет: разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания оборудования вспомогательных служб гостиницы согласно системе классификации		+			++		
ПК-8	Имеет практический опыт: проведения оценки инженерно-технического оборудования вспомогательных служб гостиницы на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ					+		

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. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [https://urait.ru/bcode/477769 (

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [https://urait.ru/bcode/477769 (

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Образовательная платформа Юрайт	Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [https://urait.ru/bcode/475778
2	Дополнительная литература	Образовательная платформа Юрайт	Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [https://urait.ru/bcode/477909

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2022)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	308 (7Р)	стол преподавателя (сервер)-1шт, телевизор - 1 шт, компьютеры - 9шт, принтер - 1шт, коммутатор - 1 шт, сплит-система LG UT24/uu24
Практические занятия и семинары	308 (7Р)	стол преподавателя (сервер)-1шт, телевизор - 1 шт, компьютеры - 9шт, принтер - 1шт, коммутатор - 1 шт, сплит-система LG UT24/uu24
Зачет, диф.зачет	308 (7Р)	стол преподавателя (сервер)-1шт, телевизор - 1 шт, компьютеры - 9шт, принтер - 1шт, коммутатор - 1 шт, сплит-система LG UT24/uu24