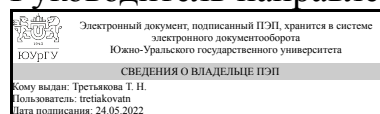


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель направления



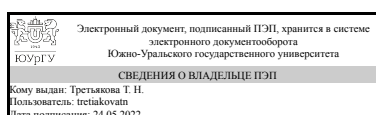
Т. Н. Третьякова

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины** 1.О.12 Организация гостиничного дела  
**для направления** 43.03.03 Гостиничное дело  
**уровень** Бакалавриат  
**форма обучения** заочная  
**кафедра-разработчик** Туризм и социально-культурный сервис

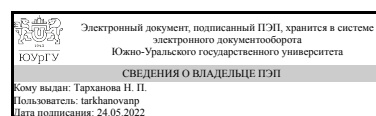
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

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



Т. Н. Третьякова

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



Н. П. Тарханова

## 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины - систематизировать знания по организации гостиничного дела как части современной индустрии гостеприимства. Задачи дисциплины: - рассмотреть вопросы организации деятельности гостиничного комплекса; - проанализировать особенности реализации гостиничных услуг и устойчивого развития гостиничного бизнеса; - выявить способы улучшения качества и повышения рыночной привлекательности гостиничного продукта

## Краткое содержание дисциплины

В рамках освоения дисциплины студенты изучают современное состояние гостиничного рынка, тенденции его развития, организацию гостиничного дела в разных туристских дестинациях, вопросы предоставления услуг в гостиницах, а также внешний маркетинг и управление персоналом гостиничного комплекса

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

| Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)                                                                                                 | Планируемые результаты обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания               | Знает: виды и технологии гостиничной деятельности, новации и современное программное обеспечение гостиничной деятельности<br>Умеет: организовать и оказать профессиональные услуги индустрии гостеприимства потребителю<br>Имеет практический опыт: обслуживания потребителей в структурных подразделениях гостиничных предприятий с применением информационных технологий |
| ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания         | Знает: понятие и виды гостиничной деятельности в зависимости от типа управления гостиничным предприятием<br>Умеет: организовать процесс управления гостиничным продуктом или отдельной услугой для реализации их потребителю<br>Имеет практический опыт: обслуживания потребителей в структурных подразделениях гостиничных предприятий                                    |
| ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Знает: виды гостиничной деятельности, оказывающие влияние на продажи и продвижение гостиничного продукта<br>Умеет: исследовать рынок гостиничных услуг и организовывать продажи и продвижение услуг<br>Имеет практический опыт: анализа гостиничных услуг для оценки их конкурентоспособности;                                                                             |

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

|                                                               |                                             |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана | Перечень последующих дисциплин, видов работ |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|

|                    |                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.О.06 Информатика | 1.О.24 Маркетинг,<br>1.О.23 Менеджмент,<br>1.О.22 Системы бронирования и резервирования,<br>1.О.21 Проектирование гостиничной деятельности,<br>1.О.36 Управление качеством,<br>Учебная практика, ознакомительная практика (4 семестр) |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

| Дисциплина         | Требования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.О.06 Информатика | Знает: основные понятия информатики; методы сбора, передачи, обработки, накопления и систематизации информационных материалов, программные средства реализации информационных процессов, основные разделы информатики, необходимые для логического осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности, общие и специализированные пакеты прикладных программ Умеет: использовать современную операционную систему, текстовые процессоры и графический редакторы для обеспечения профессиональной деятельности, применять методы информационного анализа при решении задач прикладного профессионального характера, применять общие и специализированные пакеты прикладных программ для поиска информации при решении профессиональных задач Имеет практический опыт: создания текстовых документов, ведения профессиональной документации и создания иллюстративно-презентационных материалов, использования информационной статистики при проведении количественной оценки данных профессиональных исследований, опыт использования общих и специализированных прикладных программ для решения задач профессиональной деятельности |

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 26,5 ч. контактной работы

| Вид учебной работы | Всего часов | Распределение по семестрам в часах |
|--------------------|-------------|------------------------------------|
|                    |             | Номер семестра                     |
|                    |             | 3                                  |

|                                                                            |       |         |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
| Общая трудоёмкость дисциплины                                              | 144   | 144     |
| Аудиторные занятия:                                                        | 16    | 16      |
| Лекции (Л)                                                                 | 8     | 8       |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ) | 8     | 8       |
| Лабораторные работы (ЛР)                                                   | 0     | 0       |
| Самостоятельная работа (СРС)                                               | 117,5 | 117,5   |
| с применением дистанционных образовательных технологий                     | 0     |         |
| Решение кейса "О проблеме..."                                              | 6     | 6       |
| Подготовка к экзамену                                                      | 36    | 36      |
| Решение кейса "Мыльная история"                                            | 6     | 6       |
| Написание контрольной работы                                               | 31    | 31      |
| Подготовка к занятиям                                                      | 16    | 16      |
| составление терминологического словаря                                     | 10    | 10      |
| Подготовка презентации                                                     | 12,5  | 12,5    |
| Консультации и промежуточная аттестация                                    | 10,5  | 10,5    |
| Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)                                   | -     | экзамен |

## 5. Содержание дисциплины

| № раздела | Наименование разделов дисциплины                | Объем аудиторных занятий по видам в часах |   |    |    |
|-----------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------|---|----|----|
|           |                                                 | Всего                                     | Л | ПЗ | ЛР |
| 1         | Индустрия размещения туристов                   | 4                                         | 2 | 2  | 0  |
| 2         | Функционирование гостиничных комплексов         | 4                                         | 2 | 2  | 0  |
| 3         | Организация обслуживающего процесса в гостинице | 4                                         | 2 | 2  | 0  |
| 4         | Гостиничная продукция и рынки                   | 4                                         | 2 | 2  | 0  |

### 5.1. Лекции

| № лекции | № раздела | Наименование или краткое содержание лекционного занятия                                     | Кол-во часов |
|----------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1        | 1         | Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Функциональное назначение гостиниц | 2            |
| 2        | 2         | Показатели качества гостиничных услуг                                                       | 2            |
| 3        | 3         | Регламенты процессов предоставления услуг в гостинице                                       | 2            |
| 4        | 4         | Рынки размещения в индустрии гостеприимства. Маркетинговая деятельность гостиницы           | 2            |

### 5.2. Практические занятия, семинары

| № занятия | № раздела | Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара                        | Кол-во часов |
|-----------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1         | 1         | Индустрия гостеприимства Челябинской области: основные тенденции                           | 2            |
| 7         | 2         | Особенности организации гостиничной деятельности на ООПТ                                   | 2            |
| 12        | 3         | Регламенты технологических процессов в гостинице: бронирование, поселение, обслуживание на | 2            |

|    |   |                                                               |   |
|----|---|---------------------------------------------------------------|---|
|    |   | этажах,предоставление питания, дополнительных услуг,выселение |   |
| 14 | 4 | Маркетинговая деятельность гостиницы. Особенности сбыта       | 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 |
| Решение кейса "О проблеме..." | Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. – 2-е изд. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 98 с.;<br>Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. – Москва : Университетская книга ; Логос, 2020. – 320 с.; Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр. Прикладной курс);<br>Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с. — (Высшее образование); Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Электронный доступ] : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 — 331 с.; Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для академического бакалавриата / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 218 с. — (Бакалавр. Академический курс) | 3       | 6            |
| Подготовка к экзамену         | Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. – 2-е изд. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 98 с.;<br>Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. – Москва : Университетская книга ; Логос, 2020. –                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3       | 36           |

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |    |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|
|                                 | 320 с.; Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр. Прикладной курс); Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с. — (Высшее образование); Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Электронный доступ] : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 — 331 с.; Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для академического бакалавриата / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 218 с. — (Бакалавр. Академический курс)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |   |    |
| Решение кейса "Мыльная история" | Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 98 с.; Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. — Москва : Университетская книга ; Логос, 2020. — 320 с.; Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр. Прикладной курс); Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с. — (Высшее образование); Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Электронный доступ] : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 — 331 с.; Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для академического бакалавриата / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 218 с. — (Бакалавр. Академический курс) | 3 | 6  |
| Написание контрольной работы    | Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3 | 31 |

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |    |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|
|                       | <p>клиентов : учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. – 2-е изд. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 98 с.;</p> <p>Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. – Москва : Университетская книга ; Логос, 2020. – 320 с.;</p> <p>Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр. Прикладной курс);</p> <p>Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с. — (Высшее образование);</p> <p>Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Электронный доступ] : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 — 331 с.;</p> <p>Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для академического бакалавриата / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 218 с. — (Бакалавр. Академический курс)</p> |   |    |
| Подготовка к занятиям | <p>Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. – 2-е изд. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 98 с.;</p> <p>Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. – Москва : Университетская книга ; Логос, 2020. – 320 с.;</p> <p>Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр. Прикладной курс);</p> <p>Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с. — (Высшее образование);</p> <p>Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Электронный доступ] : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 — 331 с.;</p> <p>Скобкин, С. С.</p>                                                                                                                                     | 3 | 16 |

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |      |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|
|                                        | Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для академического бакалавриата / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 218 с. — (Бакалавр. Академический курс)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   |      |
| составление терминологического словаря | Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 98 с.; Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. — Москва : Университетская книга ; Логос, 2020. — 320 с.; Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр. Прикладной курс); Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с. — (Высшее образование); Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Электронный доступ] : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 — 331 с.; Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для академического бакалавриата / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 218 с. — (Бакалавр. Академический курс) | 3 | 10   |
| Подготовка презентации                 | Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 98 с.; Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. — Москва : Университетская книга ; Логос, 2020. — 320 с.; Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр. Прикладной курс); Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3 | 12,5 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с. — (Высшее образование); Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Электронный доступ] : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 — 331 с.; Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для академического бакалавриата / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 218 с. — (Бакалавр. Академический курс) |  |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

## 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    | 3        | Текущий контроль | Индустрия гостеприимства Челябинской области: основные тенденции | 1   | 5          | Проверка осуществляется по окончании изучения темы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов (за каждую работу): - описательная часть выполнена верно – 5 баллов - описательная часть выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть замечания – 3 баллов - в описательной части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % | экзамен          |

|   |   |                  |                                                          |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |
|---|---|------------------|----------------------------------------------------------|---|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|   |   |                  |                                                          |   |    | Максимальное количество баллов – 5. Весовой коэффициент мероприятия (за каждую работу) – 1балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |
| 2 | 3 | Текущий контроль | Особенности организации гостиничной деятельности на ООПТ | 1 | 5  | Проверка осуществляется по окончании изучения темы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов (за каждую работу): - описательная часть выполнена верно – 5 баллов - описательная часть выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть замечания – 3 баллов - в описательной части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %<br>Максимальное количество баллов – 5. Весовой коэффициент мероприятия (за каждую работу) – 1балл | экзамен |
| 3 | 3 | Текущий контроль | Регламенты технологических процессов                     | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | экзамен |

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

|   |   |                  |                                          |   |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |
|---|---|------------------|------------------------------------------|---|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|   |   |                  |                                          |   |   | <p>Студент показал; знание дополнительной литературы -2.</p> <p>Знание литературы по проблеме в пределах курса-1</p> <p>Студент свободно владеет научной терминологией-2</p> <p>Студент допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией-1</p> <p>Студент не использует научную терминологию-0.</p> <p>Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %.</p> <p>Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %</p>                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |
| 5 | 3 | Текущий контроль | Кейс мыльная история                     | 1 | 5 | <p>Критерии начисления баллов : -</p> <p>описательная часть выполнена верно – 5 баллов - описательная часть выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть замечания – 3 баллов - в описательной части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов</p> <p>Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %.</p> <p>Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %</p> <p>Максимальное количество баллов – 5.</p> <p>Весовой коэффициент мероприятия – 1балл</p> | экзамен |
| 6 | 3 | Текущий контроль | Кейс о проблеме с точки зрения кастеляна | 1 | 5 | <p>Критерии начисления баллов : -</p> <p>описательная часть выполнена верно – 5 баллов - описательная часть выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть замечания – 3 баллов - в описательной части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов</p> <p>Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %.</p> <p>Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %</p> <p>Максимальное количество баллов – 5.</p> <p>Весовой коэффициент</p>                     | экзамен |

|   |   |                  |                                        |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |         |
|---|---|------------------|----------------------------------------|---|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|   |   |                  |                                        |   |    | мероприятия – 1балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |
| 7 | 3 | Текущий контроль | Написание контрольной работы           | 1 | 10 | Критерии оценивания контрольной работы.<br>уровень освещения в ней научно-теоретических проблем: полный 3; половина 2; менее половины -1; не раскрыта -0<br>актуальность и практическая значимость исследования: приведены аргументы более 2 -3; приведены аргументы 2 -2 приведены аргументы 1 -1; Не обосновано -0<br>Приведены конкретные примеры из практики: Более 3 -3; Менее 3-2; 1 -1; Отсутствуют 0<br>выводы по теме: вывод сделан по решению вопроса -1; отсутствует-0<br>Структура контрольной работы: Состоит из Введения, Основной части (глав) и Заключения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | экзамен |
| 8 | 3 | Текущий контроль | Подготовка презентации                 | 1 | 5  | Оцениваемые параметры<br>Содержание - Достоверная информация .Все заключения подтверждены достоверными источниками Язык изложения материала понятен аудитории<br>Актуальность, точность и полезность содержания -1 балл Подбор информации для создания презентации - Графические иллюстрации для презентации<br>Статистика Диаграммы и графики<br>Ресурсы Интернет Примеры Сравнения Цитаты и т.д. -1 балл<br>Тематическая последовательность<br>Структура по принципу «проблема-решение» -1 балл 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<br>.Заключение - Яркое высказывание - переход к заключению Повторение основных целей и задач выступления<br>Выводы Короткое и запоминающееся высказывание в конце - 1 балл<br>Дизайн презентации - Шрифт (читаемость) Корректно ли выбран цвет (фона, шрифта, заголовков)<br>Элементы анимации - 1 балл | экзамен |
| 9 | 3 | Текущий контроль | Составление терминологического словаря | 1 | 5  | Критерии; количество терминов в словаре.Более 25 терминов -5 баллов, от 25 до 20- 4 балла, от 19 до 15 -3 балла, 14-10 -2 балла, менее 10 -1 балл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | экзамен |

|    |   |                          |              |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |         |
|----|---|--------------------------|--------------|---|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 10 | 3 | Промежуточная аттестация | тестирование | - | 40 | На экзамене 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: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 % | экзамен |
|----|---|--------------------------|--------------|---|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

| Вид промежуточной аттестации | Процедура проведения | Критерии оценивания                     |
|------------------------------|----------------------|-----------------------------------------|
| экзамен                      | тестирование         | В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения |

## 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

| Компетенции | Результаты обучения                                                                                                                             | № КМ |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
|             |                                                                                                                                                 | 1    | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ОПК-1       | Знает: виды и технологии гостиничной деятельности, новации и современное программное обеспечение гостиничной деятельности                       |      | + |   |   |   |   | + | + | + | +  |
| ОПК-1       | Умеет: организовать и оказать профессиональные услуги индустрии гостеприимства потребителю                                                      |      | + |   |   |   |   | + |   |   |    |
| ОПК-1       | Имеет практический опыт: обслуживания потребителей в структурных подразделениях гостиничных предприятий с применением информационных технологий |      | + |   |   |   |   | + |   |   |    |
| ОПК-2       | Знает: понятие и виды гостиничной деятельности в зависимости от типа управления гостиничным предприятием                                        | +    |   |   |   | + | + | + | + | + | +  |
| ОПК-2       | Умеет: организовать процесс управления гостиничным продуктом или отдельной услугой для реализации их потребителю                                | +    |   |   |   | + | + | + |   |   |    |
| ОПК-2       | Имеет практический опыт: обслуживания потребителей в структурных подразделениях гостиничных предприятий                                         | +    |   |   |   | + | + | + |   |   |    |
| ОПК-4       | Знает: виды гостиничной деятельности, оказывающие влияние на продажи и продвижение гостиничного продукта                                        | ++   |   | + |   |   |   | + | + | + | +  |
| ОПК-4       | Умеет: исследовать рынок гостиничных услуг и организовывать продажи и продвижение услуг                                                         | ++   |   | + |   |   |   | + |   |   |    |
| ОПК-4       | Имеет практический опыт: анализа гостиничных услуг для оценки их конкурентоспособности;                                                         | ++   |   | + |   |   |   | + |   |   |    |

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 для студентов

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Методические указания для студентов

### Электронная учебно-методическая документация

| № | Вид литературы            | Наименование ресурса в электронной форме          | Библиографическое описание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---|---------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Дополнительная литература | Образовательная платформа Юрайт                   | Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. – 2-е изд. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 98 с. <a href="https://urait.ru/book/obslyuzhivanie-v-gostinichnom-komplekse-osobyh-kategoriy-klientov-457038">https://urait.ru/book/obslyuzhivanie-v-gostinichnom-komplekse-osobyh-kategoriy-klientov-457038</a> |
| 2 | Основная литература       | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. – Москва : Университетская книга ; Логос, 2020. – 320 с. <a href="https://e.lanbook.com/book/124927?category=18165">https://e.lanbook.com/book/124927?category=18165</a>                                                                                                                                                        |
| 3 | Основная литература       | Образовательная платформа Юрайт                   | Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр. Прикладной курс) <a href="https://urait.ru/bcode/432904">https://urait.ru/bcode/432904</a>                                                                                                                                                     |
| 4 | Основная литература       | Образовательная платформа Юрайт                   | Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с. — (Высшее образование <a href="https://urait.ru/book/marketing-gostinichnogo-predpriyatiya-450320">https://urait.ru/book/marketing-gostinichnogo-predpriyatiya-450320</a>                                                                                                                      |
| 5 | Дополнительная литература | Образовательная платформа Юрайт                   | Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Электронный доступ] : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 — 331 с <a href="https://urait.ru/bcode/432903">https://urait.ru/bcode/432903</a>                                                                                                                                                                                         |
| 6 | Дополнительная            | Образовательная                                   | Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|            |                 |                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| литература | платформа Юрайт | : учебник для академического бакалавриата / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 218 с. — (Бакалавр. Академический курс)<br><a href="https://urait.ru/bcode/415754">https://urait.ru/bcode/415754</a> |
|------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2020)

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

| Вид занятий                     | № ауд.   | Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий                                                      |
|---------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Экзамен                         | 308 (7Р) | Стол преподавателя (сервер) – 1 шт. 2. Телевизор – 1 шт. 3. Рабочее место с компьютером – 9 шт. 4. Принтер – 1 шт. 5. Коммутатор – 1 шт. 6. Шкаф для документов – 1 шт. 7. Сплит-система LG UT24/UU24 |
| Практические занятия и семинары | 504 (7Р) | 1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место              |
| Лекции                          | 504 (7Р) | 1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место              |