

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой

| | |
|--|---|
| ЮУрГУ | Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета |
| СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП | |
| Кому выдан: Третьякова Т. Н. Пользователь: tretiakovtn Дата подписания: 27.09.2023 | |

Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.23.01 Фирменный стиль гостиничного предприятия
для направления 43.03.03 Гостиничное дело
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Гостиничная деятельность
форма обучения очная
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.

| | |
|--|---|
| ЮУрГУ | Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета |
| СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП | |
| Кому выдан: Третьякова Т. Н. Пользователь: tretiakovtn Дата подписания: 27.09.2023 | |

Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,
к.пед.н., доцент

| | |
|---|---|
| ЮУрГУ | Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета |
| СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП | |
| Кому выдан: Бай Т. В. Пользователь: baytv Дата подписания: 27.09.2023 | |

Т. В. Бай

Челябинск

1. Цели и задачи дисциплины

Цель - формирование системы знаний, умений и навыков по формированию фирменного стиля гостиничного предприятия в зависимости от категории и специализации гостиничного предприятия. Задачи дисциплины: 1. Сформировать представление о стилях оформления интерьера и прилегающей территории гостиничного предприятия в зависимости от его типа и категории; 2. Изучить особенности формирования делового стиля и корпоративной культуры гостиничного предприятия в зависимости от категории отеля; 3. Рассмотреть вопросы брендинга и продвижения гостиничного предприятия и комплексного гостиничного продукта с учетом фирменного стиля отеля.

Краткое содержание дисциплины

Понятие фирменного стиля гостиничного предприятия. Дизайн и организация внутреннего пространства интерьеров гостиничного предприятия, ландшафтный дизайн и функционально-пространственная организация прилегающей территории. Стили оформления интерьеров и прилегающей территории. Фирменный стиль деловой документации. Фирменный стиль как элемент корпоративной культуры. Фирменный стиль как составляющая брендинга. Виды брендов в индустрии гостеприимства, формирование модели корпоративного фирменного стиля гостиничного предприятия и его брендирование.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

| Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции) | Планируемые результаты обучения по дисциплине |
|---|---|
| УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | Знает: предмет, объект и методы фирменного стиля и брендинга средств размещения Умеет: проводить конкурентный анализ составных элементов фирменного стиля средств размещения в зависимости от типа предприятия Имеет практический опыт: разработки элементов фирменного стиля средства размещения |
| ПК-1 способен формировать и предоставлять гостиничный продукт в соответствии с требованиями потребителей | Знает: элементы фирменного стиля в структуре гостиничного продукта Умеет: разрабатывать элементы фирменного стиля в структуре гостиничного продукта Имеет практический опыт: разработки фирменного стиля в соответствии с требованиями потребителей |

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана | Перечень последующих дисциплин, видов работ |
|--|--|
| Культурология, Социально-экономическая география современного мира, Гостеприимство народов мира, Цифровизация в индустрии гостеприимства, | Организация дополнительных услуг в санаторно-курортных комплексах, Организация вспомогательных служб гостиницы, Международный туризм, Международный протокол и деловой этикет в |

| | |
|--|---|
| <p>Страноведение, Философия, Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства, Гастрономические традиции мира, Мировая культура и искусство, Историко-культурное наследие региона, Организация культурно-досуговой деятельности, Мировая индустрия владения отдыхом, Инновации в туризме и гостиничном сервисе, История, Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации, Организация обслуживания в гостиницах, Производственная практика (сервисная) (4 семестр)</p> | <p>индустрии гостеприимства, Организация административно-хозяйственной службы гостиницы, Организация службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах, Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе, Производственная практика (преддипломная) (8 семестр)</p> |
|--|---|

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

| Дисциплина | Требования |
|---|---|
| Гостеприимство народов мира | <p>Знает: традиции, культуру и особенности гостеприимства народов мира, национальные и этнокультурные особенности гостеприимства и гастрономических традиций народов мира Умеет: составлять различные программы гостеприимства, ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мирового опыта гостеприимства и гастрономических традиций народов мира Имеет практический опыт: составления программ этнического гостеприимства с учетом национальных и конфессиональных особенностей народов мира, изучения и использования исторического опыта народов мира в традициях гостеприимства и гастрономической культуры</p> |
| Цифровизация в индустрии гостеприимства | <p>Знает: современное состояние и перспективы развития мировой индустрии гостеприимства, историю и динамику развития мирового гостиничного хозяйства Умеет: адаптировать международные гостиничные стандарты в технологические процессы гостиничного обслуживания в России, проводить анализ эффективности деятельности гостиничных предприятий на основе прикладных исследований Имеет практический опыт: разработки внутренних стандартов обслуживания на основе международных и национальных стандартов, проведения прикладных исследований на основе анализа предприятий мирового гостиничного хозяйства</p> |
| Историко-культурное наследие региона | <p>Знает: понятие, сущность и основные характеристики объектов историко-культурного</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>наследия региона для туристских целей, закономерности, основные события и особенности историко-культурного наследия региона с древнейших времен до наших дней в контексте европейской и всемирной и российской истории; сущность историко-культурного наследия в регионе, сущность этнической и национальной культуры в регионе, культурную самоидентичность народов, населяющих регион Умеет: анализировать информацию об объектах историко-культурного наследия региона и проводить паспортизацию его объектов, выделять и анализировать межкультурное разнообразие проживающих в регионе этносов, народов и наций в социально-историческом и культурном аспектах Имеет практический опыт: оценки туристского потенциала на основе историко-культурного наследия региона в контексте составления программ туристского и гостиничного обслуживания, применения межкультурного разнообразия народов, проживающих на территории региона для составления этнографических/культурных экскурсионных программ</p> |
| Мировая индустрия владения отдыхом | <p>Знает: современное состояние мировой индустрии владения отдыхом, методику прикладных исследований в мировой индустрии гостеприимства Умеет: транслировать достижения мировой индустрии владения отдыхом в технологические процессы гостиничного комплекса России, выбирать методы прикладных исследований для обзора мировой практики индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: создания гостиничных адаптеров мировой индустрии владения отдыхом, использования методов прикладных исследований для анализа мировой практики индустрии гостеприимства</p> |
| Организация культурно-досуговой деятельности | <p>Знает: сущность и формы социального взаимодействия при организации культурно-досуговой деятельности, формы и методы культурно-досуговой деятельности при формировании комплексного гостиничного продукта с учетом специфики целевой аудитории гостиничного предприятия и региона, виды деловой коммуникации при осуществлении культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, виды информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности Умеет: взаимодействовать в команде при организации культурно-досуговой деятельности, разрабатывать культурно-досуговые программы в структуре комплексного гостиничного продукта, осуществлять деловую коммуникацию</p> |

| | |
|---|--|
| | при организации культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, отбирать информационные и коммуникационные технологии для организации культурно-досуговой деятельности Имеет практический опыт: организации культурно-досуговой деятельности как с группами туристов, так и с индивидуальными туристами, разработки и реализации программ организации культурно-досуговой деятельности клиентов гостиничных комплексов, организации культурно-досуговых мероприятий в гостинице, использования информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности |
| Страноведение | Знает: основные типологии стран мира, их межкультурное разнообразие и страноведческие характеристики, типологию стран мира, их расположение, столицы, страноведческие характеристики Умеет: толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия как внутри одного государства, так и в мире в целом, определять факторы страноведческой регионализации Имеет практический опыт: создания туристских «образов» стран, их этнического, конфессионального и культурного разнообразия, посредством составления туристского паспорта, анализа системы взаимосвязей между природной средой и хозяйственной деятельностью в субъектах туристской индустрии |
| Гастрономические традиции мира | Знает: традиции, культуру и особенности гастрономических технологий народов мира, национальные и этнокультурные особенности гастрономических традиций народов мира Умеет: формировать рационы питания с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций народов мира, ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия гастрономических традиций народов мира Имеет практический опыт: составления программ обслуживания питанием с учетом национальных и конфессиональных особенностей народов мира, изучения и использования исторического опыта народов мира в традициях гостеприимства и гастрономической культуры |
| Социально-экономическая география современного мира | Знает: закономерности и факторы размещения отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, на основе имеющихся ресурсов и ограничений, классификации стран современного мира Умеет: определять и сравнивать социально-экономические характеристики объектов, процессов и явлений на основе географического подхода, анализировать межкультурное разнообразие |

| | |
|--|--|
| | социально-экономических аспектов в разных странах мира Имеет практический опыт: работы с социально-экономической информацией географических регионов в рамках профессиональной деятельности , общения и коллективной работы с представителями других наций, рас, социальных страт и приверженцами отличных от собственной идеологий, политических взглядов и предпочтений |
| Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства | Знает: понятие культурных различий и виды их влияния на модели управления гостиничных предприятий, основные понятия, виды и технологии кросс-культурного менеджмента в гостиничном деле, предмет, методы и специфику обслуживания различных этнических групп потребителей гостиничного продукта Умеет: выявить культурные различия, влияющие на модель управления гостиничных предприятий, организовать работу функциональных подразделений гостиничных предприятий в контексте кросс-культурного подхода, оказывать услуги клиентам различных этнических групп потребителей предприятий индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: решения конфликтных ситуаций в системе управления, возникающих на основе культурных различий, организационно-управленческой деятельности в гостиничном деле на основе кросс-культурных коммуникаций, проведения и анализа результатов мониторинга удовлетворенности потребителей услуг предприятий индустрии гостеприимства |
| История | Знает: основные этапы и закономерности исторического развития человека и человечества, историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий Умеет: анализировать мировоззренческие, социально и личностно-значимые исторические проблемы общества, воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом и этическом контекстах; интерпретировать историю России в контексте мирового исторического развития Имеет практический опыт: интерпретации исторических событий в контексте профессиональной деятельности, использования принципов недискриминационного взаимодействия в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции |
| Мировая культура и искусство | Знает: базовые ценности отечественной и мировой культуры и искусства , конкретные формы развития культуры на разных этапах общественного развития в рамках различных этносов и эпох, опредмеченных в достижениях человечества в различных конкретных сферах |

| | |
|---|---|
| | <p>общественной жизни Умеет: критически оценивать различные направления и видовое разнообразие мировой культуры и искусства, ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мировой культуры и искусства Имеет практический опыт: применения системного подхода к использованию наследия мировой культуры и искусства в процессе удовлетворения духовных потребностей человека, использования историко-культурного наследия в процессе удовлетворения духовных потребностей и интересов разных групп туристов</p> |
| Инновации в туризме и гостиничном сервисе | <p>Знает: подходы к формированию и продвижению гостиничного продукта, теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений, основные категории инноватики и научные подходы к проектированию и созданию моделей инновационного обслуживания, технологию организации обслуживания на основе инноваций различного уровня в гостиницах и других средствах размещения Умеет: изучать модели удовлетворенности потребителей гостиничных услуг и разрабатывать инновационные гостиничные продукты, организовывать работу функциональных служб гостиниц и других средств размещения, эффективно использовать инновации различного уровня в гостиничном сервисе, создавать модели гостиничных продуктов на основе инновационного подхода к содержанию программ</p> <p>клиентоориентированного обслуживания и технологий оказания услуг в условиях гостиничной инноватики, адаптировать и развивать инновационные технологии обслуживания для различных структурных подразделений гостиничного предприятия Имеет практический опыт: исследовательской деятельности в области создания стандартизованных процедур обслуживания клиентов гостиничных и туристских комплексах, выявления потребностей потребителя, приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности, инновационного проектирования и моделирования гостиничной деятельности в соответствии с требованиями национальных стандартов обслуживания, организации технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, на основе инноваций различного уровня</p> |
| Культурология | <p>Знает: исторические и региональные типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях культурной практики, сущность культуры и цивилизации, культуры и</p> |

| | |
|---|---|
| | природы, элитарной и массовой культуры, этнической и национальной культуры, культурную самоидентичность общества Умеет: самостоятельно анализировать культурные явления, давать оценку современному состоянию культуры, функциям культуры в обществе, перспективам культурного моделирования, обосновывать культурологическую характеристику личности, интерпретацию своей культурной самоидентичности Имеет практический опыт: самостоятельного культурологического анализа и современной терминологией осмыслиения культурных процессов, использования исследовательских подходов и практик, существующим в современном этнокультурологическом знании |
| 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 территорий для целей туризма и рекреации, оценки туристского потенциала для повышения качества гостиничного продукта |
| Философия | Знает: предмет, структуру и функции философского познания (философских знаний), содержание понятия «толерантность»; тенденции модернизации, глобализации, социальных изменений общества; концепции философского развития общества; основные культурные и гуманистические ценности Умеет: применять приемы философского мировоззрения в процессе изучения проблемы; помещать проблему в философский контекст; критично воспринимать информацию, учитывать возможности различных взглядов на решение мировоззренческих, социально и лично значимых философских проблем, формулировать варианты их решений Имеет практический опыт: самостоятельного ведения дискуссии, письменного аргументированного изложения собственной точки зрения с философских позиций, философского анализа социальных и культурных различий, толерантного отношения к позиции другого |
| Организация обслуживания в гостиницах | Знает: организацию функциональных процессов в структурных подразделениях средств |

| | |
|---|--|
| | <p>размещения, организацию технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, технологию и виды гостиничного обслуживания Умеет: обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения для предоставления качественных услуг потребителю, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания, формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя Имеет практический опыт: организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения для удовлетворения потребностей потребителя, организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей, организации профессиональной деятельности отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя</p> |
| Производственная практика (сервисная) (4 семестр) | <p>Знает: понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, структуру и содержание гостиничного продукта; виды гостиничных услуг, основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии, технику безопасности на конкретном предприятии и внутренние стандарты предприятия для обслуживания потребителя, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на предприятии гостиничной индустрии, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на гостиничном предприятии Умеет: использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, организовывать профессиональную деятельность отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя, анализировать условия деятельности при разработке гостиничного продукта, общения с клиентами; осуществлять командный процесс обслуживания потребителей гостиничных услуг, выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте и указывать их в отчете по практике, предлагать мероприятия по решению проблем, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания</p> |

| | |
|--|--|
| | потребителя, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя Имеет практический опыт: продвижения и продажи гостиничного продукта и отдельных услуг с использованием информационных технологий, решения практических задач, связанных с организацией предоставления услуг потребителю, реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиентаориентированных технологий, безопасного обслуживания потребителя, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры предприятий гостиничной индустрии, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры гостиничных предприятий |
|--|--|

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 56,5 ч. контактной работы

| Вид учебной работы | Всего часов | Распределение по семестрам | |
|--|-------------|----------------------------|---|
| | | в часах | |
| | | Номер семестра | 6 |
| Общая трудоёмкость дисциплины | 108 | 108 | |
| <i>Аудиторные занятия:</i> | | | |
| Лекции (Л) | 32 | 32 | |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ) | 16 | 16 | |
| Лабораторные работы (ЛР) | 0 | 0 | |
| <i>Самостоятельная работа (CPC)</i> | 51,5 | 51,5 | |
| Подготовка к экзамену | 21,5 | 21,5 | |
| Подготовка к практическим занятиям по разделу 2 | 15 | 15 | |
| Подготовка к практическим занятиям по разделу 1. | 15 | 15 | |
| Консультации и промежуточная аттестация | 8,5 | 8,5 | |
| 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 | Фирменный стиль гостиничного предприятия | 30 | 20 | 10 | 0 |

| | | | | | |
|---|--|----|----|---|---|
| 2 | Маркетинг и брендинг фирменного стиля гостиничного предприятия | 18 | 12 | 6 | 0 |
|---|--|----|----|---|---|

5.1. Лекции

| № лекции | № раздела | Наименование или краткое содержание лекционного занятия | Кол-во часов |
|----------|-----------|--|--------------|
| 1 | 1 | Исторические аспекты формирования дизайна гостиниц | 4 |
| 2 | 1 | Понятие фирменного стиля. Термины и определения | 2 |
| 3 | 1 | Базовые конфигурации гостиничных зданий и распределение площадей. Основные факторы, предопределяющие выбор площадей для гостиниц. Базовые конфигурации гостиничных зданий. Распределение площадей для гостиничных помещений. Современные технологии строительства отелей | 4 |
| 4 | 1 | Создание фирменного стиля гостиницы и основные требования к нему. Стили в интерьере. Понятие фирменного стиля. Функции фирменного стиля. Этапы разработки фирменного стиля. Стили в интерьере. Концепция разработки фирменного стиля | 6 |
| 5 | 1 | Разработка дизайн-проекта номерного фонда и общественных помещений. Комфорт. Требования к проектированию зданий гостиниц (гостиничных комплексов) Проведение маркетингового анализа. Создание и разработка дизайн-проекта номерного фонда и общественных помещений | 4 |
| 6 | 2 | Фирменный стиль как составная часть брендинга. Среда бренда. Бренд-стратегия | 4 |
| 7 | 2 | Система управления брендами. Понятие и современные направления Взаимосвязь маркетинга гостиничных услуг и фирменного стиля. Этапы формирования делового стиля гостиничного предприятия. | 6 |
| 8 | 2 | Психологические аспекты значения торговой марки | 2 |

5.2. Практические занятия, семинары

| № занятия | № раздела | Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара | Кол-во часов |
|-----------|-----------|--|--------------|
| 1 | 1 | Исторические стили в формировании интерьера и ландшафта гостиничных предприятий | 4 |
| 2 | 1 | Этнические стили в интерьере и ландшафте гостиничного предприятия | 4 |
| 3 | 1 | Функционально-пространственная организация помещений гостиничного предприятия. Стиль и декор. | 2 |
| 4 | 2 | Корпоративный имидж как составляющая фирменного стиля. Фирменный блок. Униформа и требования к внешнему виду персонала различных служб отеля | 4 |
| 5 | 2 | Гостиничные цепи. Выдающиеся деятели гостиничного бизнеса. Формирование бренда | 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 экзамену | Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания [Текст] Учеб. пособие по специальности 2302 "Орг. обслуживания в гостиницах и турист. комплексах" И. Ю. Ляпина. - 2-е изд., стер. - М.: Academia, 2002. - 206,[1] с. ил. Ляпина, И. Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов [Текст] учебник для сред. проф. образования по специальности "Гостиничный сервис" И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатьева, С. В. Безрукова. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2008. - 249, [1] с. Скараманга, В. П. Фирменный стиль в гостеприимстве [Текст] Учеб. пособие В. П. Скараманга; Рос. междунар. акад. туризма. - М.: Финансы и статистика, 2005. - 186, [1] с. | 6 | 21,5 |
| Подготовка к практическим занятиям по разделу 2 | Ляпина, И. Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов [Текст] учебник для сред. проф. образования по специальности "Гостиничный сервис" И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатьева, С. В. Безрукова. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2008. - 249, [1] с. Скарамага, В. П. Фирменный стиль в гостеприимстве [Текст] Учеб. пособие В. П. Скарамага; Рос. междунар. акад. туризма. - М.: Финансы и статистика, 2005. - 186, [1] с. | 6 | 15 |
| Подготовка к практическим занятиям по разделу 1. | Ляпина, И. Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов [Текст] учебник для сред. проф. образования по специальности "Гостиничный сервис" И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатьева, С. В. Безрукова. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2008. - 249, [1] с. Скарамага В. П. Фирменный стиль в гостеприимстве [Текст] Учеб. пособие В. П. Скарамага; Рос. междунар. акад. туризма. - М.: Финансы и статистика, 2005. - 186, [1] с. | 6 | 15 |

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-мestr | Вид контроля | Название контрольного мероприятия | Вес | Макс. балл | Порядок начисления баллов | Учи-тыва-ется в ПА |
|------|----------|------------------|---|-----|------------|---|--------------------|
| 1 | 6 | Текущий контроль | ФОС 1- Межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте | 1 | 15 | <p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).</p> <p>Правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 100-85 баллам.</p> <p>Частично правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 84-75 баллам.</p> <p>Неправильный ответ на вопрос, неполный объём практического задания соответствует 74-60 баллам.</p> <p>Не представлено задание или нет практического задания или ответов на вопросы соответствует 59-0 баллам.</p> <p>Максимальное количество баллов – 15.</p> <p>Весовой коэффициент мероприятия 1.</p> | экзамен |
| 2 | 6 | Текущий контроль | ФОС-2 Создание элементов ФС | 1 | 15 | <p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).</p> <p>Правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 100-85 баллам.</p> <p>Частично правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 84-75 баллам.</p> <p>Неправильный ответ на вопрос, неполный объём практического задания соответствует 74-60 баллам.</p> <p>Не представлено задание или нет практического задания или ответов на вопросы соответствует 59-0 баллам.</p> <p>Максимальное количество баллов – 15.</p> <p>Весовой коэффициент мероприятия 1.</p> | экзамен |
| 3 | 6 | Текущий контроль | ФОС-3 Вопросы для самоконтроля | 1 | 15 | <p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).</p> <p>Правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 100-85 баллам.</p> <p>Частично правильный ответ на</p> | экзамен |

| | | | | | | | |
|---|---|--------------------------|--------------------------|---|----|---|---------|
| | | | | | | вопрос и выполнение практического задания соответствует 84-75 баллам. Неправильный ответ на вопрос, неполный объём практического задания соответствует 74-60 баллам. Не представлено задание или нет практического задания или ответов на вопросы соответствует 59-0 баллам. Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия 1. | |
| 4 | 6 | Промежуточная аттестация | ФОС-4 вопросы к экзамену | - | 15 | При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 100-85 баллам. Частично правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 84-75 баллам. Неправильный ответ на вопрос, неполный объём практического задания соответствует 74-60 баллам. Не представлено задание или нет практического задания или ответов на вопросы соответствует 59-0 баллам. Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия 1. | экзамен |

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

| Вид промежуточной аттестации | Процедура проведения | Критерии оценивания |
|------------------------------|---|---|
| экзамен | Экзамен включает итоговое тестирование по дисциплине: выполнение итогового теста, который включает 20 вопросов, время для тестирования 60 минут. Оценка за промежуточную аттестацию выставляется по сумме набранных баллов, исходя из следующих критериев: оценка "отлично" - 85-100 баллов оценка "хорошо" - 75-84 балла оценка "удовлетворительно" - 60-74 балла оценка "неудовлетворительно" - 0-59 баллов | В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения |

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

| Компетенции | Результаты обучения | № КМ | | | |
|-------------|--|------|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| УК-5 | Знает: предмет, объект и методы фирменного стиля и брендинга средств размещения | +++ | | | |
| УК-5 | Умеет: проводить конкурентный анализ составных элементов фирменного стиля средств размещения в зависимости от типа предприятия | +++ | | | |

| | | |
|------|---|------|
| УК-5 | Имеет практический опыт: разработки элементов фирменного стиля средства размещения | ++++ |
| ПК-1 | Знает: элементы фирменного стиля в структуре гостиничного продукта | ++++ |
| ПК-1 | Умеет: разрабатывать элементы фирменного стиля в структуре гостиничного продукта | ++++ |
| ПК-1 | Имеет практический опыт: разработки фирменного стиля в соответствии с требованиями потребителей | ++++ |

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

a) основная литература:

- Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания [Текст] Учеб. И. Ю. Ляпина; Под ред. А. Ю. Лапина. - М.: ПрофОбрИздат, 2001. - 206,[1] с. ил.

б) дополнительная литература:

- Туризм и гостиничное хозяйство [Текст] учеб. для вузов по специальности "Менеджмент" Ассоц. авт. и изд."Тандем"; О. А. Агеева, Д. Н. Акуленок, Н. М. Васильев и др.; под ред. А. Д. Чудновского. - М.: Тандем: Экмос, 2000. - 399 с.
- Туризм и гостиничное хозяйство [Текст] учеб. пособие для вузов Л. П. Шматъко, Л. В. Жолобова, Г. И. Ляшко и др.; под ред. Л. П. Шматъко. - 3-е изд., испр. и доп. - М.; Ростов н/Д.: Март, 2007. - 346 с. ил.
- Фрейнкина, И. А. Профессиональная этика и этикет [Текст : непосредственный] учеб. пособие для бакалавров по направлениям 100400.62 "Туризм" и 101100.62 "Гостиничное дело" И. А. Фрейнкина ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2013. - 103, [1] с. электрон. версия

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

- Отельер
- Интерьер+Дизайн
- Гостиница и ресторан: бизнес и управление

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

- Скараманга В.П. С42 Фирменный стиль в гостеприимстве: Учеб. пособие. - М:Финансы и статистика, 2005. - 192 с: ил. ISBN 5-279- 03087-2 УДК 640.4:[659.126+659.15](075) ББК 65-432я7

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

- Скараманга В.П. С42 Фирменный стиль в гостеприимстве: Учеб. пособие. - М:Финансы и статистика, 2005. - 192 с: ил. ISBN 5-279- 03087-2 УДК 640.4:[659.126+659.15](075) ББК 65-432я7

Электронная учебно-методическая документация

| № | Вид литературы | Наименование ресурса в электронной форме | Библиографическое описание |
|---|---------------------------|---|---|
| 1 | Дополнительная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Костина, Н. Г. Фирменный стиль и дизайн : учебное пособие / Н. Г. Костина, С. Ю. Баранец. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 97 с. — ISBN 978-5-89289-847-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93556 |

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)
2. РСК Технологии-Система "Персональный виртуальный компьютер" (ПВК) (MS Windows, MS Office, открытое ПО)(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2022)
2. -Стандартинформ(бессрочно)
3. -Техэксперт(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 | 504 (7P) | 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 |
| Пересдача | 504 (7P) | 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 |
| Самостоятельная работа студента | 504 (7P) | 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 |
| Практические занятия и семинары | 504 (7P) | 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 |
| Экзамен | 504 (7P) | 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 |