ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Третьякова Т. Н.
Пользователь: tretiakovatn
Дата подписания: 22.05.2023

Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.02 Национальная система классификации средств размещения
для направления 43.04.03 Гостиничное дело
уровень Магистратура
форма обучения очная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

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

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

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Третьякова Т. Н.
Пользователь: tretiakovatn
Дата подписания: 22.05.2023

Т. Н. Третьякова

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

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тарханова Н. П.
Пользователь: tarkhanovanp
Дата подписания: 21.05.2023

Н. П. Тарханова

Челябинск

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является знакомство с особенностями государственного регулирования в индустрии размещения. Задачи обучения формулируются в соответствии со структурой дисциплины и сводятся к следующим положениям: системы категоризации средств размещения в мире и России; национальная система классификации средств размещения и ее особенности; процедура проведения категоризации средств размещения в России

Краткое содержание дисциплины

Нормативно-правовая база системы стандартизации и классификации гостиниц и других средств размещения. Особенности национальной системы классификации гостиниц и других средств размещения. Международные и государственные стандарты в области гостеприимства. Национальные стандарты как гарантия качества предоставляемых услуг. Профессиональные стандарты и требования к должностям в индустрии размещения.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4 Способен управлять и/или участвовать в разработке программы стратегического развития системы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах	Знает: особенности организации эффективного использования персонала; виды кадровой политики в гостинице; профессиональные стандарты и требования к должности; планирование карьеры и формирование кадрового резерва в индустрии гостеприимства Умеет: применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность по управлению персоналом; обеспечивать эффективную организацию адаптации и обучения персонала; осуществлять выбор исследовательского инструментария (методик, техник, процедур) и применять его в конкретных ситуациях Имеет практический опыт: организации системы управления персоналом в гостиницах и средствах размещения, соответствующей стратегии развития гостиничного предприятия
ПК-5 Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: нормативно-законодательную базу организации и контроля средств размещения в РФ Умеет: проводить оценку качества организации гостиничной деятельности в средствах размещения на соответствие заявленной категории Имеет практический опыт: анализа соответствия качества гостиничных услуг существующим требованиям
ПК-10 Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе	Знает: нормативно-правовую базу системы стандартизации и классификации гостиниц и

классификации гостиниц и других средств размещения	других средств размещения Умеет: проводить оценку соответствия предприятий индустрии гостеприимства заявленной категории Имеет практический опыт: составления научно-технической документации по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	1.Ф.07 Исследование, оценка и прогнозирование экономической устойчивости гостиничного предприятия, 1.Ф.03 Проектирование стандартов гостиничной деятельности, 1.Ф.04 Инфраструктура специализированных средств размещения и курортных зон, 1.Ф.05 Теории мотивации персонала и потребительского поведения в гостиничном деле, 1.Ф.09 Статистические исследования в индустрии гостеприимства

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

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч., 36,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		1
Общая трудоёмкость дисциплины	72	72
Аудиторные занятия:	32	32
Лекции (Л)	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	35,75	35,75
Подготовка к зачету	4	4
Подготовка презентации	6	6
контрольная работа	10,75	10.75
подготовка к опросу	2	2

Подготовка к занятиям	13	13
Консультации и промежуточная аттестация	4,25	4,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Раздел 1. Основные понятия гостиничной индустрии	8	6	2	0
2	Раздел 2. Наиболее распространенные системы классификации	2	2	0	0
3	Раздел 3. Национальные системы классификации	22	8	14	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Гостиничная индустрия. Основные критерии звездной классификации гостиниц	2
2	1	Мировые системы классификации гостиниц	2
3	1	Классификация номерного фонда отеля.	2
4	2	Классификация по местоположению, по продолжительности работы, по продолжительности пребывания гостей.Классификация по функциональному назначению гостиничного предприятия, В зависимости от назначения	2
5	3	Система классификации в России	2
6	3	Процедура проведения категоризации средств размещения в России	2
7	3	Французская национальная классификация	2
8	3	Классификация гостиниц в европейских странах	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Гостиничная индустрия.	2
2	3	Процедура проведения категоризации средств размещения в России (характеристика этапов)	2
3,4,5	3	Процедура проведения категоризации средств размещения в России (балльная оценка гостиниц, номерного фонда, персонала)	6
6,7	3	Процедура проведения категоризации средств размещения в России (порядок составления отчетной документации)	4
8	3	Профессиональные стандарты и требования к должностям в индустрии размещения.	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к зачету	Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 350 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12253-4. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1. Кобяк, М. В. Управление качеством гостиничного предприятия : учебник для вузов / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин ; под редакцией С. С. Скобкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 502 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15142-8.	1	4
Подготовка презентации	Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для	1	6

	вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 350 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12253-4. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1. Кобяк, М. В. Управление качеством гостиничного предприятия : учебник для вузов / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин ; под редакцией С. С. Скобкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 502 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15142-8.		
контрольная работа	Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 350 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12253-4. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1. Кобяк, М. В. Управление качеством гостиничного предприятия : учебник для вузов / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин ; под редакцией С. С. Скобкина. — 2-е изд.,	1	10,75

	испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 502 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15142-8.		
подготовка к опросу	Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 350 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12253-4. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1. Кобяк, М. В. Управление качеством гостиничного предприятия : учебник для вузов / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин ; под редакцией С. С. Скобкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 502 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15142-8.	1	2
Подготовка к занятиям	Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва :	1	13

	Издательство Юрайт, 2023. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 350 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12253-4. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1. Кобяк, М. В. Управление качеством гостиничного предприятия : учебник для вузов / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин ; под редакцией С. С. Скобкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 502 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15142-8.		

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	Учи-тыва-ется в ПА
1	1	Текущий контроль	Занятие "Профессиональные стандарты и требования к должностям в индустрии размещения"	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 описательная части есть замечания, но метод выполнения выбран верный – 2 балла - в описательной части есть грубые	зачет

						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 % Максимальное количество баллов – 5. Весовой коэффициент мероприятия (за каждую работу) – 1балл	
2	1	Проме-жуточная аттестация	компьютерное тестирование	-	40	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).Зачтено: рейтинг обучающегося больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося менее 60 %.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 %	зачет
3	1	Текущий контроль	Написание контрольной работы	1	20	Критерии оценивания контрольной работы. уровень освещения в ней научно-теоретических проблем полный 3 половина 2 менее половины -1 не раскрыта -0 актуальность и практическая значимость исследования приведены аргументы более 2 -3 приведены аргументы 2 - приведены аргументы 1 -1 Не обосновано -0 Приведены конкретные примеры из практики Более 3 -3 Менее 3-2 1 -1 Отсутствуют 0 стиль исследования научный- 3 научно-публицистический -2 разговорный- 1 выводы по теме вывод сделан по решению вопроса -3 обобщает информацию 2 отсутствуют суждения-1	зачет

						отсутствует-0 Сдано в срок: В срок-2 Задержка неделю -1 Более 2 недель -0. Максимальное количество баллов 20.	
4	1	Текущий контроль	Подготовка презентации	1	10	Оцениваемые параметры Тема презентации Соответствие темы программе учебного предмета, раздела - 1 балла Содержание - Достоверная информация об исторических справках и текущих событиях Все заключения подтверждены достоверными источниками Язык изложения материала понятен аудитории Актуальность, точность и полезность содержания - 1 балл Подбор информации для создания презентации - Графические иллюстрации для презентации Статистика Диаграммы и графики Ресурсы Интернет Примеры Сравнения Цитаты и т.д. - 1 балла Тематическая последовательность Структура по принципу «проблема-решение» - 2 балла Подача материала презентации Логика и переходы во время проекта – презентации - От вступления к основной части От одной основной идеи (части) к другой От одного слайда к другому Гиперссылки - 1 балла Заключение - Яркое высказывание - переход к заключению Повторение основных целей и задач выступления Выводы Короткое и запоминающееся высказывание в конце - 2 балла Дизайн презентации - Шрифт (читаемость) Корректно ли выбран цвет (фона, шрифта, заголовков) Элементы анимации - 1 балл Техническая часть - Грамматика Наличие ошибок правописания и опечаток - 1 балл	зачет
5	1	Текущий контроль	Письменный опрос	1	5	Студенту задаются вопросы из списка контрольных вопросов. Время, отведенное на опрос -25 минут При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от	зачет

						24.05.2019 г. № 179).Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу.Неправильный ответ на вопрос соответствует 0.баллов.Максимальное количество баллов – 5.Весовой коэффициент 1.	
6	1	Текущий контроль	Занятие 3-5.Балльная оценка гостиниц, номерного фонда,персонала	1	10	Задание выполнено правильно, дано развернутое пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания -3. Задание выполнено правильно, дано неполное пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания -2. Задание выполнено правильно, пояснение и обоснование сделанного заключения было дано при активной помощи преподавателя-1 Задание выполнено неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению 0 Студент: Демонстрирует хорошие аналитические способности, способен при обосновании своего мнения свободно проводить аналогии между темами курса 3. Демонстрирует хорошие аналитические способности, однако допускает некоторые неточности -2 допускает существенные ошибки при установлении логических взаимосвязей -1 Обнаруживает неспособность к построению самостоятельных заключений. Имеет слабые теоретические знания -0. Студент показал; знание дополнительной литературы -2. Знание литературы по проблеме в пределах курса-1 Студент свободно владеет научной терминологией-2 Студент допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией-1 Студент не использует научную терминологию- 0. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %.Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %	зачет
7	1	Текущий контроль	Занятие 6,7. Порядок составления отчетной документации	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	зачет

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

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	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
ПК-4	Знает: особенности организации эффективного использования персонала; виды кадровой политики в гостинице; профессиональные стандарты и требования к должности; планирование карьеры и формирование кадрового резерва в индустрии гостеприимства	+	+	+	+	+	+	
ПК-4	Умеет: применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность по управлению персоналом; обеспечивать эффективную организацию адаптации и обучения персонала; осуществлять выбор исследовательского инструментария (методик, техник, процедур) и применять его в конкретных ситуациях	+		+			+	
ПК-4	Имеет практический опыт: организации системы управления персоналом в гостиницах и средствах размещения, соответствующей стратегии	+		+				

	развития гостиничного предприятия							
ПК-5	Знает: нормативно-законодательную базу организации и контроля средств размещения в РФ	+	+	+	+	+	+	+
ПК-5	Умеет: проводить оценку качества организации гостиничной деятельности в средствах размещения на соответствие заявленной категории	+		+			+	+
ПК-5	Имеет практический опыт: анализа соответствия качества гостиничных услуг существующим требованиям	+		+				+
ПК-10	Знает: нормативно-правовую базу системы стандартизации и классификации гостиниц и других средств размещения	+	+	+	+		+	+
ПК-10	Умеет: проводить оценку соответствия предприятий индустрии гостеприимства заявленной категории	+		+			+	+
ПК-10	Имеет практический опыт: составления научно-технической документации по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения			+				+

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:

1. Территория клиента

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. методические указания по самостоятельной работе

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. методические указания по самостоятельной работе

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Образовательная платформа Юрайт	Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. https://urait.ru/book/standartizaciya-sertifikaciya-klassifikaciya-v-turistskoy-i-gostinichnoy-industrii-513643
2	Основная литература	Образовательная платформа Юрайт	Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. —

			Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. https://urait.ru/book/organizaciya-gostinichnogo-dela-511181
3	Дополнительная литература	Образовательная платформа Юрайт	Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. https://urait.ru/book/marketing-gostinichnogo-predpriyatiya-511184
4	Дополнительная литература	Образовательная платформа Юрайт	Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 350 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12253-4. https://urait.ru/book/upravlenie-kachestvom-gostinichnyh-uslug-447103
5	Дополнительная литература	Образовательная платформа Юрайт	Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1 https://urait.ru/book/proektirovanie-gostinichnoy-deyatelnosti-518225
6	Дополнительная литература	Образовательная платформа Юрайт	Кобяк, М. В. Управление качеством гостиничного предприятия : учебник для вузов / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин ; под редакцией С. С. Скобкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 502 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15142-8. https://urait.ru/book/upravlenie-kachestvom-gostinichnogo-predpriyatiya-514810

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2022)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Зачет,диф.зачет	405 (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	405 (7Р)	1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Доска – 1 шт. 3. Экран – 1 шт. 4. Компьютер – 1 шт. 5. Мультимедийный проектор – 1 шт. 6. Акустическая система – 1 шт. 7. Кондиционер – 1 шт. 8. Информационная доска (поворотная) – 1 шт
Лекции	405 (7Р)	1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Доска – 1 шт. 3. Экран – 1 шт. 4. Компьютер – 1 шт. 5. Мультимедийный проектор – 1 шт. 6. Акустическая

		система – 1 шт. 7. Кондиционер – 1 шт. 8. Информационная доска (поворотная) – 1 шт