ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления

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: 24.05.2022

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.

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: 24.05.2022

Т. Н. Третьякова

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

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: 24.05.2022

Н. П. Тарханова

Челябинск

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 Умеет: организовать и оказать профессиональные услуги индустрии гостеприимства потребителю 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 Умеет: организовать процесс управления гостиничным продуктом или отдельной услугой для реализации их потребителю 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 Умеет: исследовать рынок гостиничных услуг и организовывать продажи и продвижение услуг 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, 1.О.23 Менеджмент, 1.О.22 Системы бронирования и резервирования, 1.О.21 Проектирование гостиничной деятельности, 1.О.36 Управление качеством, 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.; 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
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.; 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

	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)		
Подготовка к занятиям	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.	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	Учи-тыва-ется 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 описательная 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 описательная 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 % 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

						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 %	
4	3	Текущий контроль	Маркетинговая деятельность гостиницы. Особенности сбыта	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.	экзамен

						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 %	
5	3	Текущий контроль	Кейс мыльная история	1	5	Критерии начисления баллов : - 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 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 – 1балл	экзамен
6	3	Текущий контроль	Кейс о проблеме с точки зрения кастеляна	1	5	Критерии начисления баллов : - 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 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	экзамен

						мероприятия – 1балл	
7	3	Текущий контроль	Написание контрольной работы	1	10	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 -2 приведены аргументы 1 -1; Не обосновано -0 Приведены конкретные примеры из практики: Более 3 -3; Менее 3-2; 1 -1; Отсутствуют 0 выводы по теме: вывод сделан по решению вопроса -1; отсутствует-0 Структура контрольной работы: Состоит из Введения, Основной части (глав) и Заключения.	экзамен
8	3	Текущий контроль	Подготовка презентации	1	5	Оцениваемые параметры Содержание - Достоверная информация .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 балл Тематическая последовательность 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 .Заключение - Яркое высказывание - переход к заключению Повторение основных целей и задач выступления Выводы Короткое и запоминающееся высказывание в конце - 1 балл Дизайн презентации - Шрифт (читаемость) Корректно ли выбран цвет (фона, шрифта, заголовков) 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	Проме-жуточная 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. https://urait.ru/book/obsluzhivanie-v-gostinichnom-komplekse-osobyh-kategoriy-klientov-457038
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. https://e.lanbook.com/book/124927?category=18165
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) https://urait.ru/bcode/432904
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 https://urait.ru/book/marketing-gostinichnogo-predpriyatiya-450320
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 https://urait.ru/bcode/432903
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) https://urait.ru/bcode/415754

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