

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Б1.В.01 История туризма и гостеприимства»

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная /заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
(наименование)

Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела

Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела

Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела

Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела

Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Авилова Наталья Леонидовна - д.и.н., профессор кафедры
туризма и гостиничного дела.

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «История туризма и гостеприимства» является: сформировать базовые теоретические знания в сфере истории туризма и гостеприимства, формирования у студента начальных знаний, навыков и умений в области исследования основных этапов развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом для восстановления общей картины развития социальных, психологических и культурных функций процессов добровольной временной перемены места пребывания отдельными лицами и социальными группами.

Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профилю *гостиничная деятельность*.

Дисциплина «История туризма и гостеприимства» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина определяет преимущественно профессиональную компетентность бакалавра через формирование у обучающихся понимания структуры профессионального образования, его составляющих и обеспечивающих систем, а также предпосылок и условий развития туризма и гостеприимства и обоснования их периодизации. В процессе изучения дисциплины, обучающийся овладеет умениями и навыками ориентироваться в системе источников истории туризма и гостеприимства на различных исторических этапах, дальнейшего исследования истории туризма и гостеприимства в России и за рубежом.

Дисциплина «История туризма и гостеприимства» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

– изучение дисциплины основано на ранее пройденных дисциплинах/практиках – «Введение в профессиональную деятельность», «Право», «История физической культуры и спорта»; изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «История», «История мировых цивилизаций», «Технологии обслуживания в сфере общественного питания», «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах			
УК-5.1	Знать: -основные категории философии, законы исторического развития место истории туризма и гостеприимства во всемирной истории, основы межкультурной коммуникации.	1	1	
УК-5.2.	-как воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах			
УК-5.3	Уметь: -понимать вариативность исторического процесса, роль сознательной деятельности людей как фактора исторического развития;	1	1	
УК-5.4	- анализировать значимые политические события и тенденции развития туризма и гостеприимства;			
УК-5.5	-воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.			

УК-5.6	Владеть: - практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры социально-значимых проблем и процессов исторического прошлого России в общемировом контексте; - навыками анализа значимых политических событий и тенденции развития туризма и гостеприимства; - навыками восприятия межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах в профессиональной деятельности.	<i>1</i>	<i>1</i>
УК-5.7			
УК-5.8			

3. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)			Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	
1	Предыстория туризма и гостеприимства. Путешествия в древности.	1	2	4	10	
2	Походы и путешествия средневековья.		2	4	10	
3	Гостеприимство в период средневековья.		2	4	10	
4	Развитие туризма и гостеприимства в Новое		2	4	10	

	время					
5	Начало туристской деятельности. Этапы развития международного туризма. Туризм и гостеприимство в XIX-нач. XX вв.	2	4	5		
6	Туризм и гостеприимство в двадцатом веке	2	4	5		
7	Особенности развития туризма и гостеприимство в России.	2	4	5		
8	Основные тенденции развития туризма и гостеприимство в современный период.	2	4	5		
Итого часов:108		16	32	60		Дифференцированный зачет.

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарског	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Предыстория туризма и гостеприимства. Путешествия в древности.	1	2		10		
2	Походы и путешествия средневековья.		2		10		
3	Гостеприимство в период средневековья.		2		10		
4	Развитие туризма и			2	10		

	гостеприимства в Новое время					
5	Начало туристской деятельности. Этапы развития международного туризма. Туризм и гостеприимство в XIX-нач. XX вв.		2	10		
6	Туризм и гостеприимство в двадцатом веке		2	10		
7	Особенности развития туризма и гостеприимство в России.		2	10		
8	Основные тенденции развития туризма и гостеприимство в современный период.			24		
Итого часов:108			6	8	94	Дифференцированный зачет

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Перечень примерных контрольных вопросов к зачету

- 1.Понятия туризма и гостеприимства, этапы развития
- 2.Факторы развития туризма и гостеприимства
- 3.Предпосылки возникновения и развития туризма
- 4.Путешествия в древности. Влияние торговли на развитие путешествий и системы гостеприимства.
- 5.Маршруты путешественников Древнего Востока.
- 6.Развитие путешествий и гостеприимство в Древней Греции.
- 7.Зарождение элементов массового туризма в Древнем Риме.
- 8.История развития гостеприимства в период античности

9. Первые гостиничные предприятия в Древней Греции и Древнем Риме
10. Гостеприимство в Азии и на Ближнем Востоке
11. Путешествия «за знаниями», их влияние на развитие образовательного туризма.
12. Развитие торговых путей в период средневековья.
13. Морские торговые путешествия в эпоху средневековья.
14. Паломничество как вид путешествий в период средневековья.
15. История гостеприимства в средние века в Европе
16. История гостеприимства в средние века в России
17. Туризм и гостеприимство в России при Петре I.
18. Развитие паломнического туризма в России XVIII–XIX вв.
19. Развитие туризма в XIX в. Влияние промышленного переворота в Англии на развитие туризма.
20. Развитие транспорта как составляющей туризма в XIX в.
21. Появление первых туристических организаций (Томас Кук).
22. Русские путешественники XIX в.
23. Появление дачного туризма в Европе (XIX в.).
24. Туристско-экскурсионная деятельность в России XVIII–XIX вв.
25. Развитие зарубежных путешествий в России XVIII в. – начала XIX в.
26. Гостеприимство в XVII в. – XIX в.
27. История гостиничных предприятий в России в XVIII -XIX вв.
28. Становление и развитие туризма в XX в.: международные организации.
29. Роли ЮНЕСКО и ООН в развитии международного туризма и гостеприимства
30. Деятельность ВТО по развитию туризма и гостеприимства.
31. Место туризма и гостеприимства в современном мире.
32. Основные положения кодекса туриста.
33. Гостиничные предприятия в России в советский период
34. Туристско-экскурсионная деятельность в СССР, туристические организации 1920–1930 гг.
35. Развитие и становление иностранного туризма в СССР (предвоенный период).
36. Развитие молодежного туризма XX в. (советский период).
37. Изменения в европейской гостиничной индустрии в начале XX в. Формирование американской индустрии гостеприимства.
38. Развитие гостеприимства в двадцатом веке.
39. Состояние международного туризма на современном этапе.
40. Современное состояние туризма и гостеприимства в России: проблемы и перспективы

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

а) Основная литература:

1. Барчуков, И. С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учеб. пособие: рек. ФГОУВПО "Рос. гос. ун-т туризма и сервиса" / И.С. Барчуков [и др.]. - М. : Кнорус, 2012. - 164 с.: табл. - (для бакалавров). - Библиогр.: с. 165 .
2. Большаник П.В. Туристское страноведение : учеб. пособие / П.В. Большаник. — М. : ИНФРА-М, 2017 — 241 с.
3. Воронкова Л.П. История туризма и гостеприимства: Учебное пособие. 2-е изд., испр. и доп. / Л.П.Воронкова. - М.: Кнорус, 2018 - 348 с
4. История российского туризма (IX–XX вв.) : учеб. пособие / А.А. Иванов. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017 — 320 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=775000>

б). Дополнительная литература:

1. Александрова А.Ю. Международный туризм : учебник / А.Ю. Александрова. — 2е изд., перераб. и доп. — М. : КНОРУС, 2016. — 460 с.
2. История туризма: учебник/ отв. ред. и сост. Ю.С. Путрик. М.: Федеральное агентство по туризму, 2014.-350 с.
3. Можаяева Н.Г. Индустрия гостеприимства : практикум / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016 — 120 с.
4. Романов, В. А. Основы индустрии гостеприимства : учебное пособие /Д. А. Осипов, Д. И. Елканова, Е. В. Сорокина. – М. : Руконт, 2015. - *Электронный ресурс*.- 265 с.
5. Соколова, М. В. История туризма [Текст] : учеб. пособие для вузов по напр. "Туризм" / М. В. Соколова. - 7-е изд., испр. . - Москва : Академия, 2012 - 351 с.

Периодические издания:

1. Гостиничное дело: журнал.
2. Линия вкуса: журнал индустрии гостеприимства.
3. Современный отель: журнал.
4. Гостиница и ресторан: журнал.

в). Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
3. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туристической индустрии.
5. <http://www.ratanews.ru> - Информационно-справочные отраслевые Интернет-порталы по гостиничному бизнесу;
6. <http://www.NoReCa.ru> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
7. <http://old.handbooks.ru> - Электронные бизнес-энциклопедии «Управление отелем», «Стандарты и качество отеля»
8. <http://www.edu.ru/> - «Российское образование» – федеральный портал.

<http://минобрнауки.пф/> – сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.

9. <http://minstm.gov.ru/> – сайт Министерства спорта Российской Федерации.

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.

2. Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.

3. Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.

4. Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.

5. Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.

6. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru.

7. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.

8. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

1. Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.
4. *Перечень кабинетов и других помещений в РГУФКСМиТ:*

- Стандартизация и сертификация туристской и гостиничной деятельности
- Организация гостиничного дела
- Проектирование и организация гостиничных услуг
- Стандарты обслуживания в туристско-гостиничных комплексах

Приложения к рабочей программе дисциплины (модуля)

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «Б1.В.01 История туризма и гостеприимства» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 1 курса, направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) гостиничная деятельность очной и заочной формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 1 семестр.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное количество баллов
1	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Предыстория туризма и гостеприимства. Путешествия в древности».	5
2	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Походы и путешествия средневековья».	5
3	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Гостеприимство в период средневековья».	5
4	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Развитие туризма и гостеприимства в Новое время».	5
5	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Начало туристской деятельности. Этапы развития международного туризма. Туризм и гостеприимство в XIX-нач. XX вв».	5
6	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Туризм и гостеприимство в двадцатом веке».	5
7	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Особенности развития туризма и гостеприимство в России».	5
8	Написание реферата или подготовка презентации по теме «Основные тенденции развития туризма и гостеприимство в современный период».	5
9	Контрольная работа по темам 1-8	10
10	Тестирование по темам 1-8	10
10	Посещение занятий	10
11	Экзамен	30
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное количество баллов
1	Подготовка презентации «Предыстория туризма и гостеприимства. Путешествия в древности».	10
2	Подготовка презентации «Походы и путешествия средневековья»	10
3	Подготовка презентации «Гостеприимство в период средневековья»	10
4	Подготовка презентации «Развитие туризма и гостеприимства в Новое	10

	время»	
5	Подготовка презентации «Начало туристской деятельности. Этапы развития международного туризма. Туризм и гостеприимство в XIX-нач. XX вв.»	10
6	Подготовка презентации «Туризм и гостеприимство в двадцатом веке».	10
7	Подготовка презентации «Особенности развития туризма и гостеприимство в России».	10
8	Подготовка презентации «Основные тенденции развития туризма и гостеприимство в современный период».	10

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

**Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям),
завершающимся
дифференцированным зачетом**

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.01 История туризма и гостеприимства**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2022, 2023 г.

Москва 2021

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы.
Семестр освоения дисциплины: 1 семестр (очно), 1 семестр (заочно).

1. Цели освоения дисциплины

1. Цель дисциплины История туризма и гостеприимства исследовать основные этапы развития туризма и гостеприимства за рубежом и в России для восстановления общей картины развития социальных, психологических и культурных функций процессов добровольной временной перемены места пребывания отдельными лицами и социальными группами

Задачи изучения дисциплины состоят в следующем:

- осветить предпосылки и условия развития туризма и гостеприимства и обоснования их периодизации;
- раскрыть содержание основных этапов развития туризма в связи с общественным и культурным развитием человечества;
- проанализировать закономерности развития туризма и гостеприимства в отдельных регионах мира в различное время;
- рассмотреть особенности изучения источников истории туризма и гостеприимства на различных исторических этапах;
- заложить основы дальнейшего исследования истории туризма и гостеприимства в России и за рубежом.

Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения	
1	2	3	4	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах			

<p>УК-5.1</p> <p>УК-5.2.</p>	<p>Знать: -основные категории философии, законы исторического развития место истории туризма и гостеприимства во всемирной истории, основы межкультурной коммуникации. -как воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p><i>1</i></p>	<p><i>1</i></p>	
<p>УК-5.3</p> <p>УК-5.4</p> <p>УК-5.5</p>	<p>Уметь: -понимать вариативность исторического процесса, роль сознательной деятельности людей как фактора исторического развития; - анализировать значимые политические события и тенденции развития туризма и гостеприимства; -воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</p>	<p><i>1</i></p>	<p><i>1</i></p>	
<p>УК-5.6</p> <p>УК-5.7</p> <p>УК-5.8</p>	<p>Владеть: - практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры социально-значимых проблем и процессов исторического прошлого России в общемировом контексте;, - навыками анализа значимых политических событий и тенденции развития туризма и гостеприимства; - навыками восприятия межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах в профессиональной деятельности.</p>	<p><i>1</i></p>	<p><i>1</i></p>	

3. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)			Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	
1	Предыстория туризма и гостеприимства. Путешествия в древности.	1	2	4	10	
2	Походы и путешествия средневековья.		2	4	10	
3	Гостеприимство в период средневековья.		2	4	10	
4	Развитие туризма и гостеприимства в Новое время		2	4	10	
5	Начало туристской деятельности. Этапы развития международного туризма. Туризм и гостеприимство в XIX-нач. XX вв.		2	4	5	
6	Туризм и гостеприимство в двадцатом веке		2	4	5	
7	Особенности развития туризма и гостеприимство в России.		2	4	5	
8	Основные тенденции развития туризма и гостеприимство в современный период.		2	4	5	
Итого часов:108			16	32	60	Дифференцированный зачет.

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма проме жуточн ой аттеста ции (<i>по семест рам</i>)
			Занятия лекционного занятия	семинарског занятия	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Предыстория туризма и гостеприимства. Путешествия в древности.	1	2		10		
2	Походы и путешествия средневековья.		2		10		
3	Гостеприимство в период средневековья.		2		10		
4	Развитие туризма и гостеприимства в Новое время			2	10		
5	Начало туристской деятельности. Этапы развития международного туризма. Туризм и гостеприимство в XIX-нач. XX вв.			2	10		
6	Туризм и гостеприимство в двадцатом веке			2	10		
7	Особенности развития туризма и гостеприимство в России.			2	10		
8	Основные тенденции развития туризма и гостеприимство в современный период.					24	
Итого часов:108			6	8	94		Диффе ренцир ованн ый

						зачет
--	--	--	--	--	--	--------------

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**«Б1.В.02 СТРАХОВАНИЕ И РИСКИ В ТУРИЗМЕ И
ГОСТЕПРИИМСТВЕ»**

Направление подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
(наименование)

Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Шариков Валентин Иванович – доцент кафедры туризма и
гостиничного дела, кандидат педагогических наук, доцент

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Страхование и риски в туризме и гостеприимстве» является: усвоение студентами основ страхования и формирование практических навыков по организации страховой защиты в туризме и гостеприимстве у обучающихся по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, профилю «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг».

Обучение ведется на русском языке.

2. Место дисциплины в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.02 Туризм, по профилю *Технология и организация туроператорских и турагентских услуг*.

Дисциплина «Страхование и риски в туризме и гостеприимстве» относится к дисциплинам вариативной части учебного плана.

Дисциплина «Страхование и риски в туризме и гостеприимстве» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины основано на ранее пройденных дисциплинах – «Безопасность жизнедеятельности», «Охрана труда и техника безопасности»;
- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин – «Безопасность в туризме».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-8	<i>Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природой</i>	4	4

	<i>среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</i>		
УК-8.1.	Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения.	4	4
УК-8.2.	Умеет оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению.	4	4
УК-8.3.	Владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций в повседневной жизни и в профессиональной деятельности для сохранения природой среды, обеспечения устойчивого развития общества.	4	4
УК-8.4.	Владеет навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	4	4

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет **3 зачетные единицы, 108 академических часов.**

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Введение в страхование	4	2	4	6		
2	Развитие страхования в России		4	6	7		
3	Правовое регулирование страхования		4	6	10		
4	Риски в туризме и гостеприимстве. Страхование как способ защиты от рисков		6	8	10		
5	Организация		8	8	10		

	страхования в туризме и гостеприимстве						
Итого часов: 108		24	32	43	9	экзамен	

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Введение в страхование	4	2				
2	Развитие страхования в России			2			
3	Правовое регулирование страхования			2			
4	Риски в туризме и гостеприимстве. Страхование как способ защиты от рисков			2			
5	Организация страхования в туризме и гостеприимстве		2				
Итого часов: 108			4	6	89	9	экзамен

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (Приложения к рабочей программе дисциплины).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине.

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену.

1. История развития страхования
2. Предмет и функции страхования
3. Принципы страхования
4. Организационная схема страхования
5. Классификация отраслей страхования
6. Участники договора страхования
7. Общие вопросы договора страхования
8. Порядок заключения договора страхования
9. Права и обязанности страхователя по договору страхования
10. Права и обязанности страховщика по договору страхования
11. Прекращение договора страхования
12. Риски туриста и формы защиты от них
13. Риски турфирмы и формы защиты от них
14. Риски гостиничного предприятия и формы защиты от них
15. Организация страхования граждан, выезжающих за рубеж
16. Виды страхования в сфере гостеприимства
17. Страхование неотложной помощи
18. Страхование медицинских расходов
19. Страхование транспортных и иных расходов, связанных со страховым случаем
20. Виды договоров страхования выезжающих за рубеж и практика их ведения
21. Страхование расходов, возникших из-за невозможности совершить поездку
22. Страхование багажа
23. Страхование гражданской ответственности на время путешествия за границу
24. Страхование профессиональной ответственности туроператора: формы и размеры финансового обеспечения; гарантии по финансовому обеспечению; правила осуществления выплат туристам по финансовым гарантиям
25. Особенности договора страхования ответственности туроператора как формы финансового обеспечения
26. Международная система страхования автогражданской ответственности «Зеленая карта»: история создания; организация и принципы деятельности; договор страхования; правила урегулирования страховых случаев.

27. Актуальные проблемы рынка страхования в туризме и гостеприимстве
28. Объединение «Ассоциация туроператоров в сфере выездного туризма «ТУРПОМОЩЬ»

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины.

а) Основная литература:

1. Воскресенский В.Ю. Международный туризм : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 230500 "Соц.-культур. сервис и туризм", 012500 "География", 061100 "Менеджмент орг.", 060800 "Экономика и упр. на предприятии (по отраслям)" : рек. УМЦ "Проф. учеб." / В.Ю. Воскресенский. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Юнити, 2016. - 462 с.
2. Трусова Н. М. Страхование в туризме: учебное пособие : для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.02 (100400.62) "Туризм" / Н. М. Трусова. - Кемерово : Издательство КемГИК, 2015. - 172 с. ISBN 978-5-8154-0317-8 <https://rucont.ru/read/1322845?file=366281&f=1322845> УДК 368:379.85(075.8) ББК 65.271+65.433я73

б) Дополнительная литература:

1. Морозова Н.С. Особенности страхования туроператоров в условиях структурных изменений на туристском рынке / Морозова Наталья Степановна, Морозов Михаил Михайлович // Туризм: право и экономика. - 2016. - № 4. - С. 25-27.
2. Михайлова А.С. Страхование туристской деятельности : норматив.-правовое закрепление и факт. учет интересов рос. потребителя турист. услуг / Михайлова Анастасия Сергеевна // Туризм: право и экономика. - 2014. - № 2. - С. 7-11.
3. Веткин, В.А. Технология создания турпродукта : пакет. туры : учеб.-метод. пособие / В.А. Веткин, Е.В. Винтайкина. - М.: Финансы и статистика, 2013. - 239 с.

в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. [http:// www. http://nsgildia.ru/](http://www.http://nsgildia.ru/) - Союз субъектов страхового дела "Национальная страховая гильдия»
2. [http:// http://www.rostourunion.ru/](http://www.rostourunion.ru/) - Российский союз туриндустрии.
3. [http://www. www.russiatourism.ru](http://www.www.russiatourism.ru) - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
4. [http:// http://tourlib.net/](http://tourlib.net/) - Все о туризме: туристическая библиотека.
5. [http:// ratanews.ru/](http://ratanews.ru/) - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- 1.Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.
- 2.Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.
- 3.Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.
- 4.Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.
- 5.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.
- 6.Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru.
- 7.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.
- 8.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины.

1. Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «Страхование и риски в туризме и гостеприимстве» для обучающихся института Туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, 2 курса, направления подготовки 43.03.02 «Туризм», направленности (профилю) Технология и организация туроператорских и турагентских услуг, очной и заочной форм обучения.

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 4 семестр.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на практическом занятии по теме № 1 «Введение в страхование»	25 неделя	5
2	Выступление на практическом занятии по теме № 2 «Развитие страхования в России»	27 неделя	5
3	Выступление на практическом занятии по теме № 3 «Правовое регулирование страхования»	29 неделя	5
4	Выступление на практическом занятии по теме № 4 «Риски в туризме и гостеприимстве. Страхование как способ защиты от рисков»	31 неделя	5
5	Выступление на практическом занятии по теме № 5 «Организация страхования в туризме и гостеприимстве»	33 неделя	5
6	Реферат по темам № 1-5	35 неделя	15
7	Презентация по разделам № 1-5	37 неделя	10
8	Эссе по темам № 1-5	39 неделя	10
9	Тестирование	42 неделя	10
10	<i>Экзамен</i>		30
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов

1	<i>Контрольная работа по темам № 1-5</i>	10
2	<i>Подготовка доклада по разделам № 1-5, пропущенным студентом</i>	5
3	<i>Презентация по разделам № 1-5</i>	10
4	<i>Эссе по темам № 1-5</i>	10
5	<i>Выполнение практического задания по темам № 1-5</i>	5

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающихся экзаменом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.В.02 «Страхование и риски в туризме и гостеприимстве»

Направление подготовки: 43.03.02 Туризм

Профиль: Технология и организация туроператорских и турагентских услуг

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

2. Семестр освоения дисциплины: 4 семестр (очная форма обучения), 4 семестр (заочная форма обучения).

3. Цель освоения дисциплины: Целью освоения дисциплины «Страхование и риски в туризме и гостеприимстве» является: усвоение студентами основ страхования и формирование практических навыков по организации страховой защиты в туризме и гостеприимстве у обучающихся по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, профилю «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг».

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-8	<i>Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природой среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</i>	4	4
УК-8.1.	Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения.	4	4
УК-8.2.	Умеет оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению.	4	4
УК-8.3.	Владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций в повседневной жизни и в профессиональной деятельности для сохранения природой среды, обеспечения устойчивого развития общества.	4	4
УК-8.4.	Владеет навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	4	4

5. Краткое содержание дисциплины:

очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Введение в страхование	4	2	4	6		
2	Развитие страхования в России		4	6	7		
3	Правовое регулирование страхования		4	6	10		
4	Риски в туризме и гостеприимстве. Страхование как способ защиты от рисков		6	8	10		
5	Организация страхования в туризме и гостеприимстве		8	8	10		
Итого часов: 108			24	32	43	9	экзамен

заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
---	-------------------	---------	---	--	--	--	---

			Занятия лекционного типа	Занятия семинарског о типа	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Введение в страхование	4	2				
2	Развитие страхования в России			2			
3	Правовое регулирование страхования			2			
4	Риски в туризме и гостеприимстве. Страхование как способ защиты от рисков			2			
5	Организация страхования в туризме и гостеприимстве		2				
Итого часов: 108			4	6	89	9	экзамен

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.В.03 «ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА И ЭТИКЕТ В СФЕРЕ
ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА»**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная, заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
(наименование)

Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Рогачева Ольга Алексеевна – преподаватель кафедры туризма
и гостиничного дела.

1.Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины «Профессиональная этика и этикет в сфере туризма и гостеприимства» соотнесена с общими целями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и построена в соответствии с ООП (ОПОП).

Целью освоения учебной дисциплины Профессиональная этика и этикет является приобретение студентами необходимой квалификации в формировании способности использования основы правовых и этических знаний в профессиональной среде, способности использовать нормы правового регулирования, нормативные и методические материалы, регламентирующие деятельность предприятия сферы гостеприимства.

Обучение ведется на русском языке

2.Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Профессиональная этика и этикет в сфере туризма и гостеприимства» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Рабочая программа включает перечень компетенций, тем с указанием объема аудиторных занятий и самостоятельной работы, краткое содержание курса, перечень основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, формы текущего и промежуточного контроля знаний студентов.

Дисциплина «Профессиональная этика и этикет в сфере туризма и гостеприимства» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

– изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Межкультурные коммуникации на иностранном языке», «Конфликтология в туризме и гостеприимстве», «Корпоративная культура и управление персоналом в организациях сферы гостеприимства», «Практика по получению профессиональных навыков в сфере гостеприимства» и др.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	4	6
<i>УК-3.1</i>	Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия	4	6
<i>УК-3.2</i>	Умеет устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе.	4	6
<i>УК-3.3</i>	Применяет основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.	4	6
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	4	6
<i>ПК-1.1</i>	Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	4	6
<i>ПК-1.2</i>	Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	4	6
<i>ПК-1.3</i>	Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания	4	6

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **3 зачетные единицы, 108 академических часов.**

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Тема 1. Общие понятия об этике и этических нормах.	4	6	10	17		
2	Тема 2. Правовые аспекты в профессиональной этике.	4	6	10	17		
3	Тема 3. Кадровый состав предприятий индустрии гостеприимства и морально-психологический климат в коллективе	4	4	12	17		
Итого часов:			16	32	51		Экзамен

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Тема 1. Общие понятия об этике и этических нормах.	3	1	2	30		
2	Тема 2. Правовые аспекты в профессиональной этике.	3	1	2	30		
3	Тема 3. Кадровый состав предприятий индустрии гостеприимства и морально -	3	2	2	23		

	психологический климат в коллективе					
Итого часов:		4	6	89		Экзамен

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену.

1. История возникновения этикета;
2. Национальный этикет;
3. Традиции и обычаи организации национальных праздников в деятельности предприятий питания;
4. Религиозные празднования в деятельности предприятий питания. Профессиональная этика.;
5. Составление программ тренингов персонала по повышению деловой культуры;
6. Традиции и обычаи в культуре народов России;
7. Закон о защите прав потребителей и качество обслуживания на предприятиях питания;
8. Трудовой кодекс РФ, трудовая и исполнительская дисциплина в организации;
9. Уровень сервиса и деловая культура предприятий питания;
10. Квалификация персонала как элемент деловой культуры предприятия;
11. Персональные данные сотрудников организации и их защита;
12. Этикет руководителя организации;
13. Корпоративные мероприятия и психологический климат в коллективе;
14. Конфликтные ситуации и способы их решения;
15. Человеческий фактор в профессиональной деятельности

предприятий питания;

16. PR-технологии и этикет в индустрии питания;

17. Организация дипломатических приемов;

18. Правила поведения обслуживающего персонала при проведении деловых приемов;

19. Организация приемов «коктейль», «бокал шампанского», банкет – фуршет, банкет-чай;

20. Деловые подарки и сувениры;

21. Деловой имидж руководителя организации.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

а) Основная литература:

1. Дусенко, С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подгот. "Гостинич. дело" и "Туризм" : рек. УМО учеб. завед. РФ по образованию / С. В. Дусенко. - М.: Academia, 2013. - 223 с.

б) Дополнительная литература:

1. Быстров, С. А. Организация туристской деятельности (управление турфирмой) : учеб. пособие / С. А. Быстров. - М. : Форум : Инфра-М, 2014. - 398 с.

2. Веткин, В. А. Технология создания турпродукта : пакет. туры : учеб.-метод. пособие / В. А. Веткин, Е. В. Винтайкина. - М. : Финансы и статистика, 2013. - 239 с.

3. Воскресенский, В. Ю. Международный туризм : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 230500 "Соц.-культур. сервис и туризм", 012500 "География", 061100 "Менеджмент орг.", 060800 "Экономика и упр. на предприятии (по отраслям)" : рек. УМЦ "Проф. учеб." / В.Ю. Воскресенский. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. :Юнити, 2016. - 462 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
2. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
3. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- 1.Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.
- 2.Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.
- 3.Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.
- 4.Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.
- 5.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.
- 6.Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru.
- 7.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.
- 8.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

1.Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.

2.Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

3.Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «Профессиональная этика и этикет в сфере туризма и гостеприимства» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 2 курса очной, 3 курса заочной форм обучения, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность.

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 4 семестр для очной формы обучения, 6 семестр для заочной формы обучения

Форма промежуточной аттестации: экзамен

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	10
2	Тестирование по лекционному материалу	10
3	Контрольная работа	20
4	Подготовка презентации и доклада	20
5	Устный опрос на семинарских занятиях	20
6	Экзамен	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Подготовка презентации и доклада по теме: Общие понятия об этике и этических нормах.	30
2	Подготовка презентации и доклада по теме: Природные лечебные ресурсы и физио-терапевтические факторы лечебно-профилактических процессов. Правовые аспекты в профессиональной этике	30
3	Подготовка презентации и доклада по теме: Кадровый состав предприятий индустрии гостеприимства и морально-психологический климат в коллективе	30

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся зачетом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Не зачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт Туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Б1.В.03 «ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА И ЭТИКЕТ В СФЕРЕ
ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА»**
(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль):
«Гостиничная деятельность»

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы.

2. Семестр освоения дисциплины

для очной формы обучения - 4 семестр;

для заочной формы обучения - 6 семестр;

3. Цель освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины «Профессиональная этика и этикет в сфере туризма и гостеприимства» соотнесена с общими целями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и построена в соответствии с ООП (ОПОП).

Целью освоения учебной дисциплины Профессиональная этика и этикет является приобретение студентами необходимой квалификации в формировании способности использования основы правовых и этических знаний в профессиональной среде, способности использовать нормы правового регулирования, нормативные и методические материалы, регламентирующие деятельность предприятия сферы гостеприимства.

Обучение ведется на русском языке

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	4	6
<i>УК-3.1</i>	Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия	4	6
<i>УК-3.2</i>	Умеет устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе.	4	6
<i>УК-3.3</i>	Применяет основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.	4	6
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	4	6
<i>ПК-1.1</i>	Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы	4	6

	гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение		
<i>ПК-1.2</i>	Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	4	6
<i>ПК-1.3</i>	Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания	4	6

5.Краткое содержание дисциплины (модуля):

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Тема 1. Общие понятия об этике и этических нормах.	4	6	10	17		
2	Тема 2. Правовые аспекты в профессиональной этике.	4	6	10	17		
3	Тема 3. Кадровый состав предприятий индустрии гостеприимства и морально-психологический климат в коллективе	4	4	12	17		
Итого часов:			16	32	51	Экзамен	

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Тема 1. Общие понятия об этике и этических нормах.	3	1	2	30		
2	Тема 2. Правовые аспекты в профессиональной этике.	3	1	2	30		
3	Тема 3. Кадровый состав предприятий индустрии гостеприимства и морально - психологический климат в коллективе	3	2	2	23		
Итого часов:			4	6	89		Экзамен

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт Гуманитарный

Кафедра: Рекламы, связей с общественностью и социально-гуманитарных
проблем

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**«Б1.В.04 Организация рекламной деятельности в туризме и
индустрии гостеприимства»**

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки/специальность: **43.03.03 «Гостиничное дело»**
(код и наименование)

Направленность (профиль): **«Гостиничная деятельность»**
(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*

Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована решением заседания кафедры рекламы, связей с общественностью и социально-гуманитарных проблем
Протокол № __ от «__» _____ 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена на основании решения заседания кафедры рекламы, связей с общественностью и социально-гуманитарных проблем
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена на основании решения заседания кафедры рекламы, связей с общественностью и социально-гуманитарных проблем
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена на основании решения заседания кафедры рекламы, связей с общественностью и социально-гуманитарных проблем
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена на основании решения заседания кафедры рекламы, связей с общественностью и социально-гуманитарных проблем
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель:

Протасова Надежда Вадимовна, кандидат философских наук, доцент, кафедры рекламы, связей с общественностью и социально-гуманитарных проблем РГУФКСМиТ

1. Цель освоения дисциплины (модуля).

Целью освоения дисциплины (модуля) «Организация рекламной деятельности в туризме и гостеприимстве» является знакомство студентов с методическими основами и практическими рекомендациями по осуществлению рекламной деятельности в туризме индустрии гостеприимства. Теоретическое освоение курса предполагает овладение профессиональной терминологией, основами научных концепций и методов разработки рекламной продукции, формированием системы взглядов на современную рекламно-информационную деятельность и перспективы ее развития. Практическое освоение курса предполагает приобретение навыков разработки рекламно-информационных материалов для предприятий сферы туризма и гостеприимства.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП).

Курс «Организация рекламной деятельности в туризме и гостеприимстве» позволяет студентам овладеть знаниями и навыками, необходимыми для работы в области маркетинговых коммуникаций, организации рекламных процессов, оценки эффективности рекламных кампаний.

Основными требованиями к «входным» знаниям, умениям и готовности обучающегося, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным, в результате освоения предшествующих дисциплин являются:

- владение функциональными навыками, необходимыми для выполнения письменных учебных заданий в форме реферата, доклада, презентации;
- владение основными способами и средствами получения, хранения, переработки информации, в том числе связанными с работой на компьютере и в глобальной информационной сети.

Дисциплина «Организация рекламной деятельности в туризме и гостеприимстве» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана. Освоение данного курса является необходимой основой для последующего изучения дисциплин гуманитарного, социального и экономического, а также профессионального цикла.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения	
1	2	3	4	
УК-2Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений				
<i>Начальный этап</i>	Знает виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения	6	6	

УК-2.1.	профессиональных задач.			
<i>Продвинутый этап</i> УК-2.2.	Умеет проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	6	6	
<i>Завершающий этап</i> УК-2.3.	Владеет методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	6	6	
ПК-6Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности				
<i>Начальный этап</i> ПК-6.1	Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности	6	6	
<i>Продвинутый этап</i> ПК-6.2	Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	6	6	
<i>Завершающий этап</i> ПК-6.3.	Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.	6	6	

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **Зачетные единицы, 108 академических часов.**

очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Раздел I. Сущность и роль рекламы в рыночной экономике.	6	4	4	8		
2	Раздел II. Правовое регулирование рекламной деятельности.	6	2	6	4		
3	Раздел III. Рекламные средства и их использование.	6	6	6	8		

4	Раздел IV. Основы разработки рекламных сообщений.	6	4	4	14		
5	Раздел V. Виды и функции рекламных агентств.	6	4	2	8		
6	Раздел VI. Эффективность рекламной деятельности.	6	4	2	7		
Итого часов:			24	26	49		Экзамен

заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Раздел I. Сущность и роль рекламы в рыночной экономике.	6	1	1	14		
2	Раздел II. Правовое регулирование рекламной деятельности.	6		1	9		
3	Раздел III. Рекламные средства и их использование.	6	1	1	16		
4	Раздел IV. Основы разработки рекламных сообщений.	6	1	1	24		
5	Раздел V. Виды и функции рекламных агентств.	6		1	18		
6	Раздел VI. Эффективность рекламной деятельности.	6	1	1	8		
Итого часов:			4	6	89		Экзамен

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложения к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю). Экзамен.

Вопросы к экзамену.

1. Место рекламы в маркетинговой деятельности.

2. Основные экономические, просветительские, эстетические задачи рекламы.
3. Сущность правового регулирования рекламной деятельности.
4. Международный кодекс рекламной деятельности.
5. Реклама в прессе.
6. Радиореклама: особенности и средства.
7. Телевизионная реклама в системе массовой коммуникации.
8. Наружная реклама.
9. Мероприятия “publicrelation” система формирования позитивного общественного мнения.
10. Основные элементы рекламных сообщений.
11. Товарные знаки.
12. Рекламные агентства полного и сокращенного цикла.
13. Методы и оценки эффективности рекламы.
14. Особенности определения экономической эффективности и рентабельности рекламы.
15. Имиджевая и престижная реклама фирмы.
16. Коммуникационные идеи и их функции.
17. Международная реклама.
18. Нетрадиционные методы рекламы.
19. Подготовка рекламного текста.
20. Построение эффективной рекламы.
21. Психологический аспект существующих ограничений в законах о рекламе разных стран.
22. Разработка стратегии рекламной компании и выбор средств распространения рекламы.
23. Расчет комплексного бюджета рекламы.
24. Реклама и развитие различных наук
25. Реклама как способ конструирования социальных мифов.
26. Рекламный заголовок, слоган.
27. Речевые манипулятивные техники в рекламе.
28. Стереотипы восприятия.
29. Структура рекламной фирмы.
30. Технологический аспект рекламной деятельности.
31. Характерные критерии сегментации рынка.
32. Эстетический компонент в рекламе.
33. Правовая охрана товарного знака.
34. Защита прав от незаконного использования наименования места происхождения товара.
35. Понятие эффективности рекламной деятельности.
36. Эффективность психологического воздействия рекламы. Методы оценки эффективности психологического воздействия рекламы.
37. Методы наблюдения и оценки эффективности рекламы.
38. Методика интервьюирования покупателей
39. Особенности социологических наблюдений за ходом рекламного процесса.
40. Методы эксперимента в рекламе.
41. Экономическая эффективность рекламной деятельности.
42. Особенности определения экономической эффективности рекламы с учетом особенностей отдельных товаров.
43. Порядок определения рентабельности рекламы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

а) Основная литература:

1. Бухтерева О.С. Реклама в социально-культурном сервисе и туризме : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Соц.-культур. сервис и туризм" : рек. УМО учеб. заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма Минобрнауки России / О.С. Бухтерева. - М.: Дашков и К, 2010. - 208 с.
2. Иншакова Н.Г. Рекламный и пиар – текст: Основы редактирования: учебное пособие для студентов вузов: рек. УМО по класс. Унив. Образованию/Н.Г.Иншакова. – М.: Аспект пресс, 2014. – 256с.
3. Гусаров Ю.В. Менеджмент рекламы : учеб. пособие по специальности "Менеджмент орг." : доп. Советом УМО вузов России по образованию в обл. менеджмента / Ю.В. Гусаров. - М.: Экономика, 2009. - 526 с.: ил.
4. Дурович А.П. Реклама в туризме : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 100103 "Соц.-культур. сервис и туризм" : рек. Умо учеб. заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма / А.П. Дурович. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Инфра-М, 2010. - 157 с.: ил.
5. Карпова С.В. Международное рекламное дело: учеб. пособие для студентов, обучающихся по специальности "Мировая экономика": рек. УМО по образованию в обл. финансов, учета и мировой экономики / С.В. Карпова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: КНОРУС, 2010. - 288 с.: ил.
6. Шарков Ф.И. Реклама в коммуникационном процессе: учеб. для студентов вузов, обучающихся по специальности "Связи с общественностью": рек. Умо вузов РФ по образованию в обл. междунар. отношений / Ф.И. Шарков ; Междунар. акад. бизнеса и упр., Ин-т соврем. коммуникац. систем и технологий. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2009. - 347 с.

б) Дополнительная литература:

1. Богалдин-Малых В.В. Бизнес-стратегии и операционный маркетинг на рынке услуг: учеб. пособие : рек. ред.-издат. советом Рос. акад. образования / В.В. Богалдин-Малых; Рос. акад. образования Моск. психолог.-соц. ин-т. - М.: [МПСИ]; Воронеж: [МОДЭК], 2008. - 606 с.
2. Васильев Г.А. Электронный бизнес и реклама в интернете: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 080111, 080301: рек. УМО "Проф. учеб." / Г.А. Васильев, Д.А. Забегалин. - М.: ЮНИТИ, 2008. - 183 с.: ил.
3. Глинтерник Э. Начало российской рекламы / Глинтерник Э. // Наше наследие. - 2001. - N 56. - С. 222-235.
4. Головлева Е.Л. Торговая марка : теория и практика упр.: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 350700: рек. Умо по рекламе при МГИМО (Ун-те) МИД РФ / Е.Л. Головлева. - изд. 2-е, испр. и доп. - М.: Аспект пресс, 2005. - 159 с.: ил.
5. Голядкин Н. А. Творческая телереклама: [учеб. пособие для студентов вузов] / Голядкин Н.А. - М.: Аспект пресс, 2005. - 172 с.
6. Данилов А.А. Идея, сценарий, дизайн в рекламе / А.А. Данилов. - изд. 3-е. - СПб.: ДАН, 2009. - 250 с.: ил.
7. Докторов Б.З. Реклама и опросы общественного мнения в США: История зарождения. Судьбы творцов / Б.З. Докторов. - М.: Центр соц. прогнозирования, 2008. - 627 с.
8. Кармалова Е.Ю. Аудиовизуальная реклама в контексте культуры / Е.Ю. Кармалова; С.-Петербург. Гос. Ун-т. - [СПб.]: СПбГУ, 2008. - 212 с.: ил.
9. Катернюк А.В. Практическая реклама: учеб. пособие для студентов эконом. специальностей: рек. Дальневосточ. Регион. Межвуз. УМО / А.В. Катернюк. - Ростов н/Д: Феникс, 2008. - 429 с.: ил.
10. Ромат Е.В. Реклама / Е.В. Ромат. - 7-е изд. - М.; СПб.: Питер, 2008. - 506 с.: ил.
11. Тангейт М. Всемирная история рекламы / Марк Тангейт. - М.: Альпина Бизнес Букс, 2008. - 269 с.
12. Фельсер Г. Психология потребителей и реклама: [пер. с нем.] / Георг Фельсер. - Харьков: Гуманитар. центр, 2009. - 702 с.: ил.

в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. www.vm.mediarama.ru Вестник медиа.
2. www.sovetnik.ru "Советник".
3. www.soob.ru "Со-общение".
4. www.pr-dialog.com "PR-Диалог".
5. www.pronline.ru "PRonline".
6. www.sostav.ru
7. www.adindustry.ru
8. www.advi.ru

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

– современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.
2. Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.
3. Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.
4. Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.
5. Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.
6. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru.
7. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.
8. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

- Мультимедийный класс включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet и подключением к правовой системе «Гарант» (настольная или интернет-версия).

- Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, индивидуальных и (или) групповых консультаций комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

Дисциплины «Б1.В.04 Организация рекламной деятельности в туризме и гостеприимстве» для обучающихся Гуманитарного института 3 курса, Направление подготовки/специальность: 43.03.03 «Гостиничное дело»,
 Направленность (профиль): «Гостиничная деятельность»
 Форма обучения: очная/заочная

Год набора 2019

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: «Реклама, связи с общественностью и социально-гуманитарных проблем»
 Сроки изучения дисциплины (модуля): очная форма обучения - б семестр;
 заочная форма обучения – 6 семестр
 Форма промежуточной аттестации: *экзамен*.

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

Для очного отделения

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	Контрольная работа по разделу(модулю) «Сущность и роль рекламы в рыночной экономике»		5
2	Управляемая дискуссия на тему: «Правовое регулирование рекламной деятельности».		10
3	Выступление на семинаре: «Рекламные средства и их использование».		5
4	Выполнение практического задания №1 по разделу «Основы разработки рекламных сообщений»		5
5	Выполнение практического задания №2 по разделу: «Виды и функции рекламных агентств».		5
6	Тест по теме/модулю: «Заключительное».		5
7	Написание реферата по теме «Телевизионная реклама в системе массовой коммуникации».		10
8	Презентация по теме «Методы и оценки эффективности рекламы».		10
9	Эссе на тему «Мое отношение к рекламе».		5
10	Посещение занятий	В течение семестра	10

	<i>Экзамен</i>		30
	ИТОГО:		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	<i>Контрольная работа по разделу (модулю) «Сущность и роль рекламы в рыночной экономике»»</i>	5
3	<i>Выступление на семинаре «Виды рекламы»</i>	10
4	<i>Подготовка доклада «Название», пропущенному студентом</i>	5
5	<i>Дополнительное тестирование по теме/модулю «Заключительное»</i>	5
6	<i>Написание реферата по теме: «Реклама как социокультурное явление»</i>	15
7	<i>Презентация по теме «Мировые бренды»</i>	10

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

- Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

- Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающихся экзаменом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт Гуманитарный

Кафедра: Рекламы, связей с общественностью и социально-гуманитарных проблем

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Б1.В.04 Организация рекламной деятельности в туризме и
гостеприимстве»**

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки/специальность: **43.03.03 «Гостиничное дело»**
(код и наименование)

Направленность (профиль): **«Гостиничная деятельность»**
(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*

Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

1. Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачётные единицы.

2. Семестр освоения дисциплины (модуля):

для очной формы обучения - 6 семестр.

Для заочной формы обучения – 6 семестр

3. Цель освоения дисциплины (модуля):

Целью освоения дисциплины (модуля) «Организация рекламной деятельности в туризме и гостеприимстве» является знакомство студентов с методическими основами и практическими рекомендациями по осуществлению рекламной деятельности в туризме индустрии гостеприимства. Теоретическое освоение курса предполагает овладение профессиональной терминологией, основами научных концепций и методов разработки рекламной продукции, формированием системы взглядов на современную рекламно-информационную деятельность и перспективы ее развития. Практическое освоение курса предполагает приобретение навыков разработки рекламно-информационных материалов для предприятий сферы туризма и гостеприимства.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения	
1	2	3	4	
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений				
<i>Начальный этап</i> УК-2.1.	Знает виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	6	6	
<i>Продвинутый этап</i> УК-2.2.	Умеет проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	6	6	
<i>Завершающий этап</i> УК-2.3.	Владеет методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	6	6	
ПК-6 Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности				
<i>Начальный</i>	Использует прикладные методы для исследования	6	6	

<i>этап ПК-6.1</i>	рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности			
<i>Продвинутый этап ПК-6.2</i>	Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	6	6	
<i>Завершающий этап ПК-6.3.</i>	Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.	6	6	

5. Краткое содержание дисциплины (модуля):

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов.

очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Раздел I. Сущность и роль рекламы в рыночной экономике.	6	4	4	8		
2	Раздел II. Правовое регулирование рекламной деятельности.	6	2	6	4		
3	Раздел III. Рекламные средства и их использование.	6	6	6	8		
4	Раздел IV. Основы разработки рекламных сообщений.	6	4	4	14		
5	Раздел V. Виды и функции рекламных агентств.	6	4	2	8		
6	Раздел VI. Эффективность рекламной деятельности.	6	4	2	7		
Итого часов:			24	26	49		Экзамен

заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Раздел I. Сущность и роль рекламы в рыночной экономике.	6	1	1	14		
2	Раздел II. Правовое регулирование рекламной деятельности.	6		1	9		
3	Раздел III. Рекламные средства и их использование.	6	1	1	16		
4	Раздел IV. Основы разработки рекламных сообщений.	6	1	1	24		
5	Раздел V. Виды и функции рекламных агентств.	6		1	18		
6	Раздел VI. Эффективность рекламной деятельности.	6	1	1	8		
Итого часов:			4	6	89		Экзамен

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.05 «ОСНОВЫ КУРОРТНОГО ДЕЛА»

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная, заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
(наименование)

Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Рогачева Ольга Алексеевна – преподаватель кафедры туризма
и гостиничного дела.

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Основы курортного дела» является формирование основы знаний по курортному делу как совокупности всех видов деятельности по организации и осуществлению оздоровления, лечения и профилактики заболеваний на основе использования природных лечебных ресурсов, у обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело по профилю «Гостиничная деятельность».

Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Основы курортного дела» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина «Основы курортного дела» относится к базовым дисциплинам. Рабочая программа включает перечень компетенций, тем с указанием объема аудиторных занятий и самостоятельной работы, краткое содержание курса, перечень основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, формы текущего и промежуточного контроля знаний студентов.

Дисциплина «Основы курортного дела» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

– изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Введение в профессиональную деятельность», «Организация обслуживания в санаторно-курортных комплексах», «Экологические аспекты в организациях сферы гостеприимства», «Организация гостиничного дела», «Практика по получению первичных навыков в сфере гостеприимства» и др.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)
------------------	--	--

	Наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	1	3
УК-2.1	Знает виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	1	3
УК-2.2	Умеет проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	1	3
УК-2.3	Владеет методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	1	3

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **3 зачетные единицы, 108 академических часов.**

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Тема 1. История курортологии и основные этапы ее развития.	1	6	10	17		
2	Тема 2. Природные лечебные ресурсы и физио-терапевтические	1	6	10	17		

	факторы лечебно-профилактических процессов.					
3	Тема 3. Рекреационная сущность курортного дела.	1	4	12	17	
Итого часов:			16	32	51	Экзамен

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)			Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	
1	Тема 1. История курортологии и основные этапы ее развития.	3	1	2	30	
2	Тема 2. Природные лечебные ресурсы и физио-терапевтические факторы лечебно-профилактических процессов.	3	1	2	30	
3	Тема 3. Рекреационная сущность курортного дела.	3	2	2	23	
Итого часов:			4	6	89	Экзамен

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену.

1. Дать определение понятию «здоровье».
2. Назвать показатели здоровья.
3. Какие факторы влияют на показатели здоровья?

4. Дать определение и характеристику следующим понятиям: «природные лечебно-оздоровительные ресурсы», «климат», «погода», «акклиматизация».

5. Назвать основные направления использования климатических факторов.

6. Какие цели преследуются при проведении медицинской оценки погоды?

7. Какие методы оценки климата используются для рекреации и климатолечения?

8. Перечислить классы безморозных погод, погод с переходом температуры через 0° С и морозных погод.

9. Что характеризует индекс изменчивости погоды?

10. Что такое показатель душных погод?

11. Исторические аспекты развития санаторно-курортного дела.

12. Дать определение и характеристику следующим понятиям: «лечебно-оздоровительная местность», «курорт», «санаторий».

13. Назвать основные виды курортов.

14. Назвать виды лечебно-оздоровительных местностей.

15. Назвать особенности климата РФ.

16. Назвать виды санаторно-курортных учреждений РФ.

17. Перечислить профильные санатории РФ.

18. Дать определение понятия «природная среда».

19. Назвать ресурсы санаторно-курортной деятельности.

20. Основные технологии оздоровления в санаторно-курортных учреждениях

21. Дать определения понятий: «купание», «гелиотерапия», «аэротерапия», «талассотерапия».

22. Культурно-массовая работа в учреждениях санаторно-курортного типа.

23. Указать лечебно-оздоровительные свойства растительности.

24. Дать характеристику неблагоприятных факторов лесов.

25. Указать функции гор и рельефа как оздоровительного ресурса.

26. Указать основные месторождения минеральных вод в РФ.

27. Назвать виды рекреационной деятельности в РФ.

28. Назвать рекреационные районы РФ.

29. Указать категории пригодности территорий.

30. Дать определение и характеристику понятия «минеральные воды».

31. Особенности минеральных вод РФ.

32. Использование минеральных вод в санаторно-курортной деятельности как лечебного фактора.

33. Какие типы минеральных вод существуют?

34. Дать классификацию минеральных вод.

35. Организация питания и размещения в санаторно-курортных учреждениях.

36. Оценка деятельности санаторно-курортных учреждений.

37. Пути совершенствования организации санаторно-курортной отрасли РФ.

38. Три этапа развития санаторно-курортной отрасли:

39. Концепция сохранения и развития санаторно-курортной отрасли РФ.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

а) Основная литература:

1. Ветитнев, А.М., Кусков, А.С. Лечебный туризм. / – М.: Руконт, 2015. *Электронный ресурс*.- 592 с.

2. Романов, В.А. Основы индустрии гостеприимства: учебн. пособие / Д.А. Осипов, Д.И. Елканова, Е.В. Сорокина. – М.: Руконт, 2015.- *Электронный ресурс*.- 265 с.

3. Руденко, Л.Л. Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие для бакалавров / Н.П. Овчаренко, А.Б. Косолапов. – М.: Дашков и К, Руконт, 2013.- *Электронный учебник*, 176с.- 1,9 Кб.

б) Дополнительная литература:

1. Константинов, Ю.С. Теория и практика спортивно-оздоровительного туризма / Ю.С. Константинов. – М.: Руконт, 2009. – 393 с.– *Электронный учебник*.

2. Медлик, С. Гостиничный бизнес. *Электронный ресурс*: Учебник для студентов вузов, Х.Инграм; пер. с англ. А.В.Павлов. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.

3. Нездойминов, С.Г. Современные тенденции развития лечебно-оздоровительного туризма в Украине / Нездойминов С.Г. // Туризм: право и экономика. - 2014. - N 2.

4. Уокер, Джон Р. Введение в гостеприимство: учебное пособие / Джон Р. Уокер.- 4-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013, 735с.

5. Шеин, Ю.П. Инновационные подходы к проектированию и созданию туристско-рекреационных зон / Шеин Ю.П. – М.: Руконт. 2011. – *Электронный ресурс*. – 64 с. – 1,3 Кб.

Периодические издания:

1. Гостиничное дело: журнал. - М., 2015, 2016

2. Линия вкуса: журнал индустрии гостеприимства. - М., 2015, 2016

3. Современный отель: журнал. - М., 2015, 2016

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).

2. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.

3. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туристической индустрии.

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

5. Специализированное программное обеспечение:

- Специализированная программа EхаHotel (модули: Ресурсы, Парковка, Уборка, Рассылка e-mail; Расчет зарплат, Расчеты с партнерами).
- Специализированная программа EхаExcursions (модули: Модуль БСО, Модуль Места в транспорте, Модуль Совместные рейсы, Модуль Маршруты, Модуль Трансферы, Модуль Выручка с точек продаж, Модуль Комиссионные, Модуль Сопутствующие товары, Модуль Расчет зарплат, Расчеты с партнерами, Модуль Кассиры, Модуль Водители, Модуль Экскурсоводы, Модуль Аналитика, Модуль Печать прайсов и расписаний).

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1.Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.

2.Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.

3.Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.

4.Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.

5.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.

6.Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru.

7.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.

Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

1.Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.

2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «ОСНОВЫ КУРОРТНОГО ДЕЛА» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 1 курса очной 2 курса заочной форм обучения, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность.

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 1 семестр для очной формы обучения, 3 семестр для заочной формы обучения

Форма промежуточной аттестации: экзамен

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	10
2	Тестирование по лекционному материалу	10
3	Контрольная работа	20
4	Подготовка презентации и доклада	20
5	Устный опрос на семинарских занятиях	20
6	Экзамен	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Подготовка презентации и доклада по теме: История курортологии и основные этапы ее развития.	30
2	Подготовка презентации и доклада по теме: Природные лечебные ресурсы и физио-терапевтические факторы лечебно-профилактических процессов.	30
3	Подготовка презентации и доклада по теме: Рекреационная сущность курортного дела.	30

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся зачетом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Не зачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт Туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.В.05 «ОСНОВЫ КУРОРТНОГО ДЕЛА»
(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль):
«Гостиничная деятельность»

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы.

2. Семестр освоения дисциплины

для очной формы обучения - 1 семестр;

для заочной формы обучения - 3 семестр;

3. Цель освоения дисциплины:

«Основы курортного дела» является формирование основы знаний по курортному делу как совокупности всех видов деятельности по организации и осуществлению оздоровления, лечения и профилактики заболеваний на основе использования природных лечебных ресурсов, у обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело по профилю «Гостиничная деятельность».

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	1	3
УК-2.1	Знает виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	1	3
УК-2.2	Умеет проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	1	3
УК-2.3	Владеет методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	1	3

5.Краткое содержание дисциплины (модуля):

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)

			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Тема 1. История курортологии и основные этапы ее развития.	1	6	10	17		
2	Тема 2. Природные лечебные ресурсы и физио-терапевтические факторы лечебно-профилактических процессов.	1	6	10	17		
3	Тема 3. Рекреационная сущность курортного дела.	1	4	12	17		
Итого часов:			16	32	51		Экзамен

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Тема 1. История курортологии и основные этапы ее развития.	3	1	2	30		
2	Тема 2. Природные лечебные ресурсы и физио-терапевтические факторы лечебно-профилактических процессов.	3	1	2	30		
3	Тема 3. Рекреационная сущность курортного дела.	3	2	2	23		
Итого часов:			4	6	89		Экзамен

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**«Б1.В.06 Организация обеспечения безопасности в организациях
сферы гостеприимства»**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная /заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
(наименование)

Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела

Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела

Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела

Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела

Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Авилова Наталья Леонидовна -д.и.н., профессор кафедры
туризма и гостиничного дела.

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Б1.В.06 Организация обеспечения безопасности в организациях сферы гостеприимства» является: подготовить специалиста, обладающего базовыми теоретическими знаниями и профессиональными компетенциями в области организации обеспечения безопасности гостиницы.

Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профилю *гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Организация обеспечения безопасности в организациях сферы гостеприимства» относится к части дисциплин, формируемых участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина определяет преимущественно профессиональную компетентность бакалавра через приобретение комплекса знаний в области обеспечения безопасности гостиничных предприятий. В процессе изучения дисциплины, обучающийся овладеет умениями и навыками обеспечения безопасности гостиницы и организации деятельности службы безопасности гостиничных предприятий.

Дисциплина «Организация обеспечения безопасности в организациях сферы гостеприимства» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

-изучение дисциплины основано на ранее пройденных дисциплинах/практиках – «Введение в профессиональную деятельность», «Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания», ««Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания»;

- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания», «Технологии обслуживания в сфере общественного питания», «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)
------------------	---	--

	наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	5
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природой среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	4	2
УК-8.1	-Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения.	4	2
УК-8.2	Умеет оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению.	4	2
УК-8.3	Владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций в повседневной жизни и в профессиональной деятельности для сохранения природой среды, обеспечения устойчивого развития общества.	4	2
УК-8.4	Владеет навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	4	2

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины(модуля) составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

Очная форма обучения(4 семестр)

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)		Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Аудиторные занятия	Внеаудиторная работа	

			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Государственные и межгосударственные меры обеспечения безопасности в индустрии гостеприимства.	4	2	4	5		
2	Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия..		2	2	5		
3	Структура и задачи службы безопасности гостиничного предприятия.		2	2	5		
4	Управление безопасностью гостиничного предприятия		2	2	5		
5	Кадровые меры обеспечения безопасности.		2	4	5		
6	Система охраны гостиничного комплекса.		2	4	5		
7	Пожаробезопасность.		2	2	5		
8	Обеспечение безопасности внешней деятельности гостиничного предприятия.		2	4	5		
9	Организация информационно-аналитической работы.		4	5			
10	Аудит безопасности гостиничного предприятия.		4	6			
	форма контроля 4 семестр		16	32	51		экзамен
Итого часов:108							

Заочная форма обучения (2 семестр).

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Аудиторные занятия		Внеаудиторная работа		
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Государственные и межгосударственные меры обеспечения безопасности в индустрии гостеприимства.	2	2		10		
2	Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия..		2		10		
3	Структура и задачи службы безопасности гостиничного предприятия.			2	10		
4	Управление безопасностью гостиничного предприятия			2	10		
5	Кадровые меры обеспечения безопасности.				10		
6	Система охраны гостиничного комплекса.				10		
7	Пожаробезопасность.				10		
8	Обеспечение безопасности внешней деятельности гостиничного предприятия.				10		
9	Организация информационно-аналитической работы.				5		
10	Аудит безопасности гостиничного предприятия.				5		
	форма контроля 2 семестр		4	4	91	9	экзамен
	Итого часов:108						

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену.

1. Определение понятия «безопасность». Эволюция понятия «безопасности»
2. Три уровня менеджмента безопасности и главные стратегические задачи менеджмента безопасности.
3. Объекты и субъекты обеспечения безопасности.
4. Внутренние и внешние угрозы безопасности для гостиничного бизнеса.
5. Определение комплексной системы безопасности и ее составляющие
6. Зоны безопасности и классификация технических средств безопасности.
7. Простые технические средства (двери, замки, электрозащелки, доводчики дверей), используемые при обеспечении безопасности в гостиничном бизнесе.
8. Простые технические средства (электромеханические турникеты, ограждения, решетки, защитное стекло, сейфы, автоматические шлагбаумы и ворота), используемые при обеспечении безопасности в гостиничном бизнесе.
9. Системы охранной сигнализации.
10. Системы телевизионного наблюдения.
11. Системы контроля и ограничения доступа
12. Системы пожарной безопасности.
13. Технические средства и системы защиты информации
14. Интегрированные технические системы безопасности.
15. Средства и меры по обеспечению информационной безопасности электронных платежей.
16. Определение подсистемы пожарной безопасности. Причины возникновения пожаров в гостиницах.
17. Характеристика огнетушащих составов и средств пожаротушения.
18. Пожарная профилактика. Общие правила тушения пожаров.
19. Действия сотрудников в случае обнаружения пожароопасной ситуации
20. Действия сотрудников в случае возникновения экстремальных и чрезвычайных ситуаций.
21. Обеспечение безопасности проживания гостя в отеле.
22. Обеспечение защиты коммерческой информации.
23. Правила защиты информации о госте.
24. Меры предупреждения краж в гостинице.

25. Меры обеспечения безопасности проживания VIP гостей.
26. Понятие медицинской безопасности. Медицинское обеспечение гостиничного сервиса.
27. Источники санитарно-гигиенических угроз и причины их возникновения
28. Правила работы с медицинскими книжками сотрудников.
29. Технология взаимодействия с медицинскими организациями по проведению первичных и периодических медицинских осмотров
30. Правила поведения сотрудников для обеспечения санитарно-гигиенической безопасности.
31. Аттестация рабочих мест. Назначение и принципы проведения
32. Меры и средства обеспечения санитарно-гигиенической и медицинской безопасности на предприятиях питания.
33. Дезинфекция и дезинфекция помещений и прилегающей территории.
34. Обеспечение сертификации всех видов продукции.
35. Производственный контроль санитарно-гигиенического состояния помещений.
36. Понятие экологической подсистемы безопасности и экологического менеджмента.
37. Источники экологической угрозы предприятий гостиничного бизнеса.
38. Экологическое обеспечение гостиничного сервиса. Экотехнологии.
39. Понятие информационной безопасности. Общие меры обеспечения информационной безопасности
40. Основные каналы утечки информации.
41. Обеспечение защиты персональных данных в отеле.
42. Понятие финансово-экономической безопасности и подсистемы ее обеспечения.
43. Объекты и угрозы финансово экономической безопасности.
44. Меры и средства, способствующие обеспечению финансово-экономической безопасности.
45. Понятие кадровой подсистемы безопасности и ее составляющие.
46. Меры по обеспечению кадровой безопасности
47. Защита информации о сотруднике. Правила работы с трудовыми книжками.
48. Организация работы службы безопасности на предприятиях гостиничного бизнеса.
49. Методика проведения аудита безопасности на предприятиях гостиничного бизнеса
50. Паспорт безопасности гостиничного предприятия.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

а) Основная литература:

1. Баумгартен, Л. В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг : учеб. для обучения студентов вузов по направлению подгот. "Гостинич.

дело" : рек. Умо РФ по образованию в обл. сервиса и туризма / Л. В. Баумгартен. - М. : Academia, 2013. - 285 с. : табл.

3.Брашнов, С. Г. Основы индустрии гостеприимства : учеб. пособие / Е. В. Мигунова, С. Г. Брашнов. -М. : ФЛИНТА, 2013. -110 с.

<https://rucont.ru/read/910180?file=246249&f=910180>

3.Гаранин Н. И Менеджмент безопасности гостиничного предприятия: учебное пособие. - М.: Советский спорт, 2013, - 160 с.

4.Кучеренко В.Л. Менеджмент безопасности гостиничного предприятия: учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2013. – 160 с.: ил.

5.Чудновский А.Д., Белозерова Ю.М. Безопасность бизнеса в индустрии туризма и гостеприимства: учебное пособие / А.Д. Чудновский, Ю.М.Белозерова. – М.: Инфра-М, 2012. 336 с.: ил.

б).Дополнительная литература:

1.Авилова Н.Л.,Ушаков Р.Н. Организация гостиничного дела .Обеспечение безопасности: учебное пособие / Н.Л. Авилова, Р.Н. Ушаков. – М.: Инфра-М, 2017. 310 с.

2.Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учеб. пособие к использованию в образоват. учреждениях, реализующих образоват. прогр. высш. проф. образования по специальности 100103 : рек. ФГОУВПО "Рос. гос. ун-т туризма и сервиса" / И.С. Барчуков [и др.]. - М. : Кнорус, 2012. - 164 с.:табл

3.Организация гостиничного дела : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подгот. 101100 : рек. Умо учеб. заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Л. Э. Глаголева; Е.А. Высотина. - СПб. : Троиц. мост, 2014. - 349 с.: ил.

4.Родионова, Н. С. Организация гостиничного дела : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подг. 101100: рек. УМО учебн. заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма/ Е. В. Субботина, Л. Е. Глаголева, Е. А. Высотина. - СПб. : Троицк. Мост, 2014. - 349с. : ил.

5.Уокер Джон Р. Введение в гостеприимство: учебное пособие/ ДжонР.Уокер.- 4-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013-735с.

Периодические издания:

1.Гостиничное дело: журнал. - М., 2015, 2016

2.Линия вкуса: журнал индустрии гостеприимства. - М., 2015, 2016

3.Современный отель: журнал. - М., 2015, 2016

4.Гостиница и ресторан: журнал.- М, 2015, 2016

в). Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).

2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).

3. [http:// www.tourlib.net](http://www.tourlib.net) - Все о туризме: туристическая библиотека.

4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.
5. <http://www.ratanews.ru>-Информационно-справочные отраслевые Интернет-порталы по гостиничному бизнесу;
6. <http://www.NoReCa.ru>- Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
7. <http://old.handbooks.ru>- Электронные бизнес-энциклопедии «Управление отелем», «Стандарты и качество отеля»
8. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
<http://минобрнауки.пф/> – сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
9. <http://minstm.gov.ru/> – сайт Министерства спорта Российской Федерации.

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- 1.Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.
- 2.Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.
- 3.Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.
- 4.Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.
- 5.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.
- 6.Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru.
- 7.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.
- 8.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

1. Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.

2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

4. *Перечень кабинетов и других помещений в РГУФКСМиТ:*

- Стандартизация и сертификация туристской и гостиничной деятельности
- Организация гостиничного дела
- Проектирование и организация гостиничных услуг
- Стандарты обслуживания в туристско-гостиничных комплексах

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «Организация обеспечения безопасности в организациях сферы гостеприимства» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 2 курса очной и 1 заочной формы обучения, направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) гостиничная деятельность очной и заочной формы обучения

И. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 4 семестр очной и 2 заочной формы обучения

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	<i>Посещение занятий</i>	10
2	<i>Собеседование на семинаре «Государственные и межгосударственные меры обеспечения безопасности в индустрии гостеприимства»</i>	5
3	<i>Собеседование на семинаре «Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия.»</i>	5
4	<i>Собеседование на семинаре «Структура и задачи службы безопасности гостиничного предприятия»</i>	5
5	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Управление безопасностью гостиничного предприятия»</i>	5
6	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Система охраны гостиничного комплекса»</i>	5
7	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Пожаробезопасность»</i>	5
8	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Обеспечение безопасности внешней деятельности»</i>	5

	<i>гостиничного предприятия.»</i>	
9	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Организация информационно-аналитической работы.»</i>	5
10	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Аудит безопасности гостиничного предприятия.»</i>	5
11	<i>Выполнение тестового задания по темам 1-10</i>	20
12	экзамен	25
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	<i>Выступление на семинаре по темам 1-10</i>	5
2	<i>Контрольная работа по темам 1-7</i>	15
4	<i>Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-10</i>	15
5	<i>Дополнительное тестирование по темам 1-10</i>	15

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы) 43.03.03 «Гостиничное дело».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам, завершающихся экзаменом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2		3	4	5	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A
	Неудовлетворительно		Удовлетворительно	Хорошо	Отлично	

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.06 Организация обеспечения безопасности в организациях сферы
гостеприимства.**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2022, 2023 г.

Москва 2021

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы.

Семестр освоения дисциплины: 4 семестр (очно), 2 -семестр (заочно).

1.Цели освоения дисциплины:

Целью освоения дисциплины «Б1.В.06 Организация обеспечения безопасности в организациях сферы гостеприимства» является: подготовить специалиста, обладающего базовыми теоретическими знаниями и профессиональными компетенциями в области организации обеспечения безопасности гостиницы.

Дисциплина реализуется на русском языке.

Задачи курса:

- приобретение знаний, умений и навыков, обеспечивающих достижение планируемых результатов по виду деятельности:
- дать теоретические знания в области обеспечения безопасности гостиничных предприятий;
- ознакомить с основными законодательными актами в изучаемой области;
- определить возможности использования зарубежного опыта в обеспечения безопасности гостиницы и организации деятельности службы безопасности гостиничных предприятий;
- обеспечить направленность профессиональной подготовки на удовлетворение потребностей рынка труда в специалистах соответствующей квалификации.

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природой среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	4	2

УК-8.1	-Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения.	4		2
УК-8.2	Умеет оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению.	4		2
УК-8.3	Владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций в повседневной жизни и в профессиональной деятельности для сохранения природой среды, обеспечения устойчивого развития общества.	4		2
УК-8.4	Владеет навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	4		2

3. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины(модуля) составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

Очная форма обучения(4 семестр)

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Аудиторные занятия		Внеаудиторная работа		
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Государственные и межгосударственные меры обеспечения безопасности в индустрии гостеприимства.	4	2	4	5		
2	Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия..		2	2	5		
3	Структура и задачи службы безопасности гостиничного предприятия.		2	2	5		
4	Управление безопасностью		2	2	5		

	гостиничного предприятия						
5	Кадровые меры обеспечения безопасности.		2	4	5		
6	Система охраны гостиничного комплекса.		2	4	5		
7	Пожаробезопасность.		2	2	5		
8	Обеспечение безопасности внешней деятельности гостиничного предприятия.		2	4	5		
9	Организация информационно-аналитической работы.			4	5		
10	Аудит безопасности гостиничного предприятия.			4	6		
	форма контроля 4 семестр		16	32	51		экзамен
Итого часов:108							

Заочная форма обучения (2 семестр).

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Аудиторные занятия		Внеаудиторная работа		
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Государственные и межгосударственные меры обеспечения безопасности в индустрии гостеприимства.	2	2		10		
2	Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия..		2		10		

3	Структура и задачи службы безопасности гостиничного предприятия.		2	10		
4	Управление безопасностью гостиничного предприятия		2	10		
5	Кадровые меры обеспечения безопасности.			10		
6	Система охраны гостиничного комплекса.			10		
7	Пожаробезопасность.			10		
8	Обеспечение безопасности внешней деятельности гостиничного предприятия.			10		
9	Организация информационно-аналитической работы.			5		
10	Аудит безопасности гостиничного предприятия.			5		
	форма контроля		4	4	91	9
	2 семестр					экзамен
	Итого часов:108					

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.В.07 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ОРГАНИЗАЦИЙ
СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
(наименование)

Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Беломестнова Маргарита Евгеньевна – доцент кафедры
туризма и гостиничного дела, кандидат педагогических наук

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Материально-техническая база организаций сферы гостеприимства» является подготовка обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современной материально-технической базы гостиничного предприятия: гостиничного оборудования и технологического оборудования предприятий питания, его характеристики, устройства, особенностей безопасной эксплуатации,

Задачи изучения дисциплины:

- дать студентам теоретические и прикладные знания о гостиничном оборудовании и технологическом оборудовании индустрии питания: характеристике, устройстве и особенностях его эксплуатации;
- выработать навыки самостоятельного принятия решения по подбору гостиничного и технологического оборудования предприятий питания, исходя из технических характеристик оборудования;
- обучить правилам безопасной эксплуатации различных видов оборудования;
- обосновать повышение производительности труда в индустрии гостеприимства посредством внедрения современного оборудования.

Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Материально-техническая база организаций сферы гостеприимства» относится к дисциплинам вариативной части.

Дисциплина «Материально-техническая база организаций сферы гостеприимства» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Менеджмент в туризме и гостеприимстве», «Организация дополнительных услуг в гостинице», «Организация и технология ресторанного сервиса», «Классификация средств размещения», «Сервисная практика» и др.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	5	7
<i>УК-1.1</i>	<i>Знать:</i> <i>– принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач.</i>	5	7
<i>УК-1.2</i>	<i>Знать:</i> <i>– информационно-поисковые системы и базы данных; технологию осуществления поиска информации.</i>	5	7
<i>УК-1.3</i>	<i>Уметь:</i> <i>– анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности.</i>	5	7
<i>УК-1.4</i>	<i>Уметь:</i> <i>– синтезировать информацию, представленную в различных источниках</i>	5	7
<i>УК-1.5</i>	<i>Владеть:</i> <i>– навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; владеет методами принятия решений.</i>	5	7
<i>УК-1.6</i>	<i>Владеть:</i> <i>– методами аналитико-синтетической обработки информации из различных информационно-поисковых систем</i>	5	7
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	5	7

ПК-1.1	Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	5	7
ПК-1.2	Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.	5	7
ПК-1.3	Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	5	7

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **3 зачетные единицы, 108 академических часов.**

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Понятие МТБ гостиничных предприятий. Основные термины и определения. Характеристика различных аспектов значения МТБ.	7	6	10	16		
2	Профессионально-технологическое оборудование гостиничной индустрии		6	10	16		
3	Производственно-технологическое оборудование предприятий общественного питания		6	12	17		
Итого часов:			18	32	49	9	экзамен

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Понятие МТБ гостиничных предприятий. Основные термины и определения. Характеристика различных аспектов значения МТБ.	7	2	2	26		
2	Профессионально-технологическое оборудование гостиничной индустрии		2	4	27		
3	Производственно-технологическое оборудование предприятий общественного питания		4	2	30		
Итого часов:			8	8	83	9	экзамен

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену.

1. Характеристика материально-технической базы гостиниц
2. Профессиональное технологическое оборудование гостиничных предприятий
3. Профессиональное технологическое оборудование предприятий общественного питания.

4. Гостиница как объект проектирования и строительства
5. Технологические требования по проектированию гостиниц
6. Экологические требования к материально-технической базе гостиниц
7. Что входит в понятие "проектирование здания"? Назовите принципы проектирования гостиниц.
8. Дайте характеристику каждому этапу проектирования гостиничного предприятия. Чем отличается типовый проект от индивидуального?
9. Какие схемы применяются при проектировании жилых этажей гостиницы?
10. Что такое физический износ здания?
11. Перечислите инженерные системы, которыми оборудуются гостиницы.
12. Какие системы теплоснабжения используются в гостинице?
13. Перечислите виды систем отопления, дайте краткую характеристику каждой из них. Какие требования предъявляются к эксплуатации систем отопления?
14. Каково назначение и оборудование системы внутренней канализации и какие требования предъявляются к ее эксплуатации?
15. Дайте определение понятий "вентиляция" и "кондиционирование воздуха". В чем сущность естественной и механической вентиляции? Назовите их виды и используемое оборудование.
16. Опишите устройство и принцип работы централизованной системы пылеудаления.
17. Какие виды электрического освещения используются в гостинице? Каковы правила эксплуатации электрических сетей, светильников и электрооборудования?
18. Какими телекоммуникационными системами оснащены современные гостиницы и каково их назначение?
19. Какое оборудование включает в себя локальная компьютерная сеть гостиницы?
20. В чем сущность комплексной системы обеспечения безопасности в гостиницах и из каких элементов она состоит?
21. Какие виды уборочных машин и механизмов используются в гостиницах? Каково их назначение и принцип работы?
22. Какую роль играет экстерьер при оформлении гостиницы? Какие факторы влияют на внешний вид здания гостиницы?
23. Как цвет влияет на оформление интерьера? Какие приемы цветовой гаммы возможны для использования в жилых и общественных помещениях гостиницы?
24. Какие требования предъявляются к размерам, формам, расположению мебели в помещениях?
25. Какие виды мебели используются в гостинице? Назовите возможные способы расстановки мебели в жилом номере и общественных помещениях.
26. Какие требования предъявляются к декоративным тканям?

27. Назовите основные требования к гигиене и комфорту спального места.
28. Посудомоечные машины. Виды, устройство, правила эксплуатации.
29. Пароконвектоматы. Назначение, преимущества, правила эксплуатации.
30. Моющие пылесосы. Отличительные особенности устройства.
31. Торгово-холодильное оборудование. Назначение, виды, устройство, правила эксплуатации.
32. Телевизоры. Отличительные особенности. Оснащение номеров гостиниц, в зависимости от класса гостиницы, требования, предъявляемые к телевизорам.
33. Стиральные машины. Отличительные особенности устройства.
34. Мармиты для первых и вторых блюд, назначение, устройство, правила эксплуатации.
35. Пылесосы для сухой и влажной уборки. Отличительные особенности устройства.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

а) Основная литература:

1. Родионова Н.С. Организация гостиничного дела: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подг. 101100: рек. УМО учебн. Заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма/ Е.В. Субботина, Л.Е.Глаголева, Е.А. Высотина.- СПб.: Трицк. Мост, 2014.- 349с.: ил.
2. Баумгартен Л.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: учеб. для обучения студентов вузов по направлению подготовки "Гостинич. дело": рек. УМО РФ по образованию в обл. сервиса и туризма /. - М.: Academia, 2013. - 285 с.: табл.
3. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учебное пособие / А.В. Сорокина. – М.: Инфра-М, 2015. – 304 с. – Руконт, *Электронный учебник* – 1.1 – mgb.

б) Дополнительная литература:

1. Романов В.А. Основы индустрии гостеприимства: учебн. пособие/ Д.А.Осипов, Д.И. Елканова, Е.В. Сорокина. – М.: Руконт, 2015.- *Электронный ресурс*.- 265 с.
2. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие для бакалавров/ Н.П.Овчаренко, А.Б. Косолапов. –М.: Дашков и К, Руконт, 2013.- *Электронный учебник*,_176с.- 1,9 Кб.
3. Ушаков Р.Н, Авилова Н.Л. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности. Учебное пособие. М.:ИНФРА-М , 2017.-135 с.

в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
3. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.
5. <http://school-collection.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
6. <http://fcior.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.
7. <http://www.libertarium.ru/library> – Библиотека либертариум.
8. <http://soc.lib.ru/> - библиотека социологии, психологии, управления.
9. <http://politsocio.uapa.ru/> <http://voprospolitolog.ru>
<http://www.politstudies.ru/>
10. <http://www.isras.ru/Sociologicalmagazine.html>

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.
2. Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.
3. Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.
4. Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.
5. Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.
6. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru.
7. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.
8. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

1. Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ОРГАНИЗАЦИЙ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность 3 курса очной и заочной формы обучения

І. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 5 семестр очно, 7 семестр заочно.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

ІІ. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	10
2	Собеседование на семинаре «Понятие МТБ гостиничных предприятий. Основные термины и определения»	5
3	Собеседование на семинаре «Профессионально-технологическое оборудование гостиничной индустрии»	5
4	Собеседование на семинаре «Характеристика различных аспектов значения МТБ»	5
5	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Управление материально-техническими запасами»	15
6	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Уборочные машины и механизмы гостиничного предприятия»	15
7	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Оборудование предприятий питания гостиничного предприятия»	15
8	Выполнение тестового задания по темам 1-3	10
9	Зачет	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
---	-------------------------------------	----------------------------

1	<i>Выступление на семинаре по темам 1-3</i>	5
2	<i>Контрольная работа по темам 1-2</i>	15
4	<i>Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-3</i>	15
5	<i>Дополнительное тестирование по темам 1-3</i>	15

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся зачетом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Не зачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Б1.В.07. Материально-техническая база организаций сферы
гостеприимства**

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность
(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*

Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

2.Семестры освоения дисциплины: 5 семестр – очная форма обучения, 7 семестр – заочная форма обучения.

3.Цель освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины - подготовка обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современной материально-технической базы гостиничного предприятия: гостиничного оборудования и технологического оборудования предприятий питания, его характеристики, устройства, особенностей безопасной эксплуатации.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	5	7
УК-1.1	<i>Знать:</i> – принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач.	5	7
УК-1.2	<i>Знать:</i> – информационно-поисковые системы и базы данных; технологию осуществления поиска информации.	5	7
УК-1.3	<i>Уметь:</i> – анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности.	5	7
УК-1.4	<i>Уметь:</i> – синтезировать информацию, представленную в различных источниках	5	7

УК-1.5	<i>Владеть: – навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; владеет методами принятия решений.</i>	5	7
УК-1.6	<i>Владеть: – методами аналитико-синтетической обработки информации из различных информационно-поисковых систем</i>	5	7
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	5	7
ПК-1.1	<i>Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение</i>	5	7
ПК-1.2	<i>Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.</i>	5	7
ПК-1.3	<i>Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.</i>	5	7

**5.Краткое содержание дисциплины (модуля):
Очная форма обучения**

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Понятие МТБ гостиничных предприятий. Основные термины и определения. Характеристика различных	7	6	10	16		

	аспектов значения МТБ.						
2	Профессионально-технологическое оборудование гостиничной индустрии		6	10	16		
3	Производственно-технологическое оборудование предприятий общественного питания		6	12	17		
Итого часов:			18	32	49	9	экзамен

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Понятие МТБ гостиничных предприятий. Основные термины и определения. Характеристика различных аспектов значения МТБ.	7	2	2	26		
2	Профессионально-технологическое оборудование гостиничной индустрии		2	4	27		
3	Производственно-технологическое оборудование предприятий общественного питания		4	2	30		
Итого часов:			8	8	83	9	экзамен

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра теории и методики адаптивной физической культуры

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**«Б1.В.08 Организация обслуживания лиц с ограниченными
возможностями»**

Направление подготовки:
43.03.03 «Гостиничное дело»

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность
Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная, заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена
и рекомендована решением заседания кафедры
Теории и методики адаптивного физического воспитания
Протокол № __ от «__» _____ 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
Теории и методики адаптивного физического воспитания
Протокол № __ от «__» _____ 202_ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
Теории и методики адаптивного физического воспитания
Протокол № __ от «__» _____ 202_ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
Теории и методики адаптивного физического воспитания
Протокол № __ от «__» _____ 202_ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
Теории и методики адаптивного физического воспитания
Протокол № __ от «__» _____ 202_ г.

Составители:

Рубцова Наталия Олеговна - кандидат педагогических наук, профессор, заведующая
кафедрой ТиМ АФК Российского Государственного университета физической культуры,
спорта, молодёжи и туризма

Рубцов Алексей Валерьевич – доцент кафедры ТиМ АФК Российского Государственного
университета физической культуры, спорта, молодёжи и туризма

Кичигина Ольга Юрьевна – ст. преподаватель кафедры ТиМ АФК Российского
Государственного университета физической культуры, спорта, молодёжи и туризма

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **3 зачетные единицы, 108 академических часов.**

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины (модуля) курса «**Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями**» являются:

формирование профессиональных навыков, расширение профессионального мировоззрения специалиста гостиничной деятельности в области организации гостеприимства для лиц с отклонениями в состоянии здоровья, формирование готовности специалиста обеспечить качественное обслуживание для лиц с ограниченными возможностями.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции / код индикатора (ов) достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	
1	2	3	4	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	7	9	
УК-5.1.	Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации.	7	9	
УК-5.2.	Знает, как воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	7	9	
УК-5.3.	Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм.	7	9	
УК-5.4.	Умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и			

	философском контекстах.			
УК-5.5.	Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.	7	9	
УК-5.6.	Использует информацию о межкультурном разнообразии общества социально-историческом, этическом и философском контекстах в профессиональной деятельности.	7	9	
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	7	9	
ПК-3.1	.Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	7	9	
ПК-3.2.	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	7	9	
ПК-3.3.	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	7	9	

3. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия	Занятия семинарского	Самостоятель	Контроль	
1	Тема 1. Понятие маломобильных групп населения, понятие инвалидности, классификация инвалидности по ВОЗ.	7	2	2	7		
2	Тема 2. Сегрегация и интеграция. Барьеры среды. Универсальный дизайн.	7	2	2	7		
3	Тема 3. Психофизические особенности лиц с поражениями опорно-двигательного аппарата.	7	2	2	8		
4	Тема 4. Психофизические особенности лиц с нарушениями психического развития.	7	2	2	8		
5	Тема 5. Психофизические особенности лиц с сенсо-речевыми нарушениями.	7	2	2	8		
6	Тема 6. Программы гостеприимства для лиц с отклонениями в состоянии здоровья.	7	2	2	7		
7	Тема 7. Обеспечение доступной среды в гостиничной деятельности.	7	2	2	7		
8	Тема 8. Обеспечение доступной среды в ресторанной деятельности.	7	2		7		
9	Тема 9. Менеджмент безопасности в сфере туризма и гостеприимства лиц с ограниченными возможностями здоровья.	7		2	8		
Итого 108			16	16	67	9	Экзамен

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия	Занятия семинарског	Самостоятель	Контроль	
1	Тема 1. Понятие маломобильных групп населения, понятие инвалидности, классификация инвалидности по ВОЗ.	7	2		9		
2	Тема 2. Сегрегация и интеграция. Барьеры среды. Универсальный дизайн.	7			10		
3	Тема 3. Психофизические особенности лиц с поражениями опорно-двигательного аппарата.	7	2		10		
4	Тема 4. Психофизические особенности лиц с нарушениями психического развития.	7		2	10		
5	Тема 5. Психофизические особенности лиц с сенсо-речевыми нарушениями.	7		2	10		
6	Тема 6. Программы гостеприимства для лиц с отклонениями в состоянии здоровья.	7			10		
7	Тема 7. Обеспечение доступной среды в гостиничной деятельности.	7		2	10		
8	Тема 8. Обеспечение доступной среды в ресторанной деятельности.	7			10		
9	Тема 9. Менеджмент безопасности в сфере туризма и гостеприимства лиц с ограниченными возможностями здоровья.	7			10		
Итого 108			4	6	89	9	Экзамен

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

Темы рефератов и контрольных работ:

1. Основные факторы туристской мотивации лиц с отклонениями в состоянии здоровья
2. Барьеры среды.
3. Понятие сегрегации и интеграции.
4. Психолого-педагогические особенности туристов с ПОДА
5. Обеспечение безопасности туристов с отклонениями в состоянии здоровья.
6. Доступная среда как условие эффективности деятельности гостиничной отрасли
7. Педагогические приемы взаимодействия и этика общения с лицами, имеющими нарушения слуха.
8. Категории барьеров среды при эксплуатации гостиницы
9. Клинико-этиологические особенности лиц с нарушением зрения.
10. Социальная адаптация лиц с поражениями опорно-двигательного аппарата.
11. Особенности общения глухих и слабослышащих
12. Педагогические особенности взаимодействия с лицами с нарушениями психического развития.

Перечень вопросов к зачету по курсу дисциплины «Доступная среда в индустрии гостеприимства»:

1. Понятие инвалидности. Категории инвалидов.
2. Страхование при осуществлении туристской деятельности лиц с ОВЗ.
3. Человек с инвалидностью и группа инвалидов в опасных и экстремальных ситуациях
4. Критерии влияния дискомфорта, их значимость для человека с отклонениями в состоянии здоровья
5. Входная группа и ее доступность
6. Условия внедрения программного туризма лиц с ОВЗ и его задачи.
7. Комплексный и индивидуальный подходы в гостеприимстве.
8. Основные закономерности индивидуальной адаптации различных категорий инвалидов.
9. Адаптационные реакции поврежденного организма.
10. Категории барьеров среды при эксплуатации гостиницы
11. Инвалиды и люди с отклонениями в состоянии здоровья как специфический сегмент потребительского рынка туристской индустрии
12. Особенности организации питания лиц с поражениями опорно-двигательного аппарата.
13. Особенности организации питания различных категорий инвалидов. Понятие зонирования.

14. Особенности приема и размещения групп с участием различных категорий инвалидов.
15. Особенности организации питания лиц с нарушениями зрения.
16. Особенности создания доступной среды при нарушениях зрения.
17. Особенности создания доступной среды для людей с сенсорно-речевыми нарушениями.
18. Материально-техническое обеспечение доступности в гостиничной деятельности.
19. Особенности создания доступной среды при нарушениях психического развития.
20. Особенности создания доступной среды при поражениях опорно-двигательного аппарата.
21. Особенности создания доступной среды при нарушениях слуха.
22. Социальная адаптация лиц с нарушением зрения.
23. Психолого-педагогические особенности лиц с нарушениями зрения
24. Постэкстремальные функциональные нарушения психической деятельности у лиц с отклонениями в состоянии здоровья
25. Методика конструирования индивидуальных и групповых программ туристских программ для лиц с отклонениями в состоянии здоровья.
26. Классификация инвалидности по ВОЗ..
27. Классификация нарушений зрения.
28. Клинико-этиологические особенности лиц с нарушением слуха
29. Двигательная недостаточность при нарушениях психического развития
30. Основные клинические формы умственной отсталости.
31. Клинико-педагогические особенности при олигофрении,
32. Клинико-этиологические особенности лиц с поражениями опорно-двигательного аппарата.
33. Врожденные и приобретенные поражения опорно-двигательного аппарата. Сопутствующие заболевания
34. Психолого-педагогические особенности лиц с ПОДА
35. Психолого-педагогические особенности лиц с ПОДА
36. Особенности работы официанта с лицами с инвалидностью
37. Особенности подбора столовой посуды и приборов в зависимости от двигательных возможностей
38. Правила подачи блюд с учетом имеющихся двигательных ограничений.

Контрольные вопросы для самопроверки знаний:

1. Негативные установки по отношению к инвалидам.
2. Понятие модели инвалидности.
3. Классификация инвалидности по ВОЗ
4. Барьеры среды (физические и социальные)
5. Понятие сегрегации и интеграции
6. Заболевания и повреждения опорно-двигательного аппарата.
7. Нарушения психического развития.
8. Нарушения зрения и слуха.

9. Виды туризма для лиц с отклонениями в состоянии здоровья.
10. Доступность информационного обеспечения в гостинице.
11. Доступность информации в ресторане.
12. Универсальный дизайн ресторана.
13. Этика общения с лицами с нарушениями слуха.
14. Особенности взаимодействия с лицами с нарушениями слуха.

1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

1. Основная:

1. *Ахметшина А.М.* Туризм как метод реабилитации и оздоровления инвалидов и пожилых людей. – Уфа, 2000. – 172с.
2. *Бастрыкина А.В.* Туризм в системе социальной реабилитации пожилых и людей с ограниченными возможностями. – М., 1999. – 132с.
3. *Гуляев В.Г.* Организация туристской деятельности. – М.: НОЛИДЖ, 2005.
4. *Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А.* Менеджмент гостиниц и ресторанов. – Минск: Новое знание, 2003.
5. *Квартальнов В.А.* Теория и практика туризма. – М.: Финансы и статистика, 2003.

2. Дополнительная:

1. *Латчук В.Н., Бурлакина О.В.* О педагогических кадрах и организации рекреационной деятельности с детьми с отклонениями в развитии средствами туризма // *Коррекционная педагогика.* 2006. № 2.
2. *Латчук В.Н., Бурлакина О.В.* Роль туризма в реабилитации детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями // *Коррекционная педагогика.* 2006. № 3.
3. *Левченко И. Ю., Приходько О. Г.* Технология обучения и воспитания детей с нарушениями опорно-двигательного аппарата: Учебное пособие для студентов средних педагогических учебных заведений. — М.: Академия, 2001.
4. *Маринин М.М.* Туристские формальности и безопасность в туризме. – М.: Финансы и статистика, 2004.
5. *Рубцова Н.О., Латчук В.Н., Фалько С.Н.* Комплексная реабилитация детей – инвалидов в системе образования Российской Федерации»: НИР в рамках федеральной целевой программы «Дети России», подпрограммы «Дети – инвалиды». – М. 2005.-104 с.
6. Токмаков, А. А. Двигательная рекреация и социальная адаптация лиц с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата средствами доступного туризма / А. А. Токмаков, О. С. Коган, С. Д. Галиуллина ;

Уфимский государственный университет экономики и сервиса (УГУЭС). – Уфа : Уфимский государственный университет экономики и сервиса, 2014. – 82 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=445142> (дата обращения: 05.05.2022). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-88469-676-1. – Текст : электронный.

7. Чепик В.Д., Кальней В.А., Сеселкина А.И. Подготовка научно-педагогических кадров для туризма // Актуальные проблемы туризма. Сборник научных трудов РМАТ. – 1996 -1997. – С. 8-250.

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

При использовании электронных изданий каждый обучающийся во время самостоятельной работы обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объёмом изучаемой дисциплин и необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

з) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

- *программное обеспечение дисциплины:*

1. Операционная система – Microsoft Windows.
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 2016.
3. Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

- *современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:*

1. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.
2. Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.
3. Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.
4. Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.
5. Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.
6. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями» для обучающихся института ИТРРиФ, 4 курса, направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» направленности (профилю) Гостиничная деятельность очная, заочная формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Теории и методики адаптивной физической культуры

Сроки изучения дисциплины (модуля): 7 семестр (очная форма), 9 семестр (заочная форма)

Форма промежуточной аттестации: *экзамен*

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Виды текущего контроля	Сроки проведения	Количество баллов
1	<i>Выступления на практических занятиях</i>	<i>Весь период</i>	<i>2 x 5 баллов = 10 баллов</i>
2	<i>Защита контрольной работы</i>	<i>Тема 7 и 8</i>	<i>2 x 9 = 16 баллов</i>
3	<i>Защита реферата</i>	<i>февраль</i>	<i>17 баллов</i>
4	Посещение занятий	Весь период	<i>1 балл x 1 занятие = 27 баллов</i>
5*	<i>Сдача экзамена</i>		<i>30</i>
ИТОГО			100 баллов

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

V. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающихся экзаменом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра теории и методики адаптивной физической культуры

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**«Б1.В.08 Организация обслуживания лиц с ограниченными
возможностями»**

Направление подготовки:
43.03.03 «Гостиничное дело»

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность
Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная, заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **3 зачетные единицы, 108 академических часов.**

3. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины (модуля) курса «**Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями**» являются:

формирование профессиональных навыков, расширение профессионального мировоззрения специалиста гостиничной деятельности в области организации гостеприимства для лиц с отклонениями в состоянии здоровья, формирование готовности специалиста обеспечить качественное обслуживание для лиц с ограниченными возможностями.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции / код индикатора (ов) достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	
1	2	3	4	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	7	9	
УК-5.1.	Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации.	7	9	
УК-5.2.	Знает, как воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	7	9	
УК-5.3.	Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм.	7	9	
УК-5.4.	Умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и			

	философском контекстах.			
УК-5.5.	Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.	7	9	
УК-5.6.	Использует информацию о межкультурном разнообразии общества социально-историческом, этическом и философском контекстах в профессиональной деятельности.	7	9	
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	7	9	
ПК-3.1	.Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	7	9	
ПК-3.2.	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	7	9	
ПК-3.3.	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	7	9	

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия	Занятия семинарского	Самостоятель	Контроль	
1	Тема 1. Понятие маломобильных групп населения, понятие инвалидности, классификация инвалидности по ВОЗ.	7	2	2	7		
2	Тема 2. Сегрегация и интеграция. Барьеры среды. Универсальный дизайн.	7	2	2	7		
3	Тема 3. Психофизические особенности лиц с поражениями опорно-двигательного аппарата.	7	2	2	8		
4	Тема 4. Психофизические особенности лиц с нарушениями психического развития.	7	2	2	8		
5	Тема 5. Психофизические особенности лиц с сенсо-речевыми нарушениями.	7	2	2	8		
6	Тема 6. Программы гостеприимства для лиц с отклонениями в состоянии здоровья.	7	2	2	7		
7	Тема 7. Обеспечение доступной среды в гостиничной деятельности.	7	2	2	7		
8	Тема 8. Обеспечение доступной среды в ресторанной деятельности.	7	2		7		
9	Тема 9. Менеджмент безопасности в сфере туризма и гостеприимства лиц с ограниченными возможностями здоровья.	7		2	8		
Итого 108			16	16	67	9	Экзамен

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия	Занятия семинарског	Самостоятель	Контроль	
1	Тема 1. Понятие маломобильных групп населения, понятие инвалидности, классификация инвалидности по ВОЗ.	7	2		9		
2	Тема 2. Сегрегация и интеграция. Барьеры среды. Универсальный дизайн.	7			10		
3	Тема 3. Психофизические особенности лиц с поражениями опорно-двигательного аппарата.	7	2		10		
4	Тема 4. Психофизические особенности лиц с нарушениями психического развития.	7		2	10		
5	Тема 5. Психофизические особенности лиц с сенсо-речевыми нарушениями.	7		2	10		
6	Тема 6. Программы гостеприимства для лиц с отклонениями в состоянии здоровья.	7			10		
7	Тема 7. Обеспечение доступной среды в гостиничной деятельности.	7		2	10		
8	Тема 8. Обеспечение доступной среды в ресторанной деятельности.	7			10		
9	Тема 9. Менеджмент безопасности в сфере туризма и гостеприимства лиц с ограниченными возможностями здоровья.	7			10		
Итого 108			4	6	89	9	Экзамен

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.В.09 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НОМЕРНОГО
ФОНДА»**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
(наименование)

Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Беломестнова Маргарита Евгеньевна – доцент кафедры
туризма и гостиничного дела, кандидат педагогических наук

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Организация обслуживания номерного фонда» является подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности бакалавра на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в овладении функциональными элементами организации работы административно-хозяйственной службы в гостиничных предприятиях и туристских комплексах, у обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело по профилю «Гостиничная деятельность».

Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Организация обслуживания номерного фонда» относится к дисциплинам вариативной части.

Курс посвящен изучению понятийного аппарата, применяемого при изучении организации работы административно-хозяйственной службы; изучении концепции и принципов работы административно-хозяйственной службы; формированию навыков профессионального подхода к работе в административно-хозяйственной службе.

Дисциплина «Организация обслуживания номерного фонда» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания», «Материально-техническая база организаций сферы гостеприимства», «Стандарты обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания», «Практика по получению профессиональных навыков в сфере гостеприимства» и др.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	4	4
УК-2.1	Знает: - виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	4	4
УК-2.2	Умеет: - проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	4	4
УК-2.3	Владеет: - методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	4	4
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	4	4
ПК-3.1	Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	4	4
ПК-3.2	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	4	4
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	4	4

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **3 зачетные единицы, 108 академических часов.**

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Структура и функции административно-хозяйственной службы. Сфера ответственности, планирование работы административно- хозяйственной службы. Управление персоналом административно- хозяйственной службы.	4	6	10	16		
2	Материально-технические запасы в АХС		6	10	16		
3	Технология проведения работ в АХС		6	12	17		
Итого часов:			18	32	49	9	Зачет с оценкой

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Структура и функции административно-хозяйственной службы. Сфера ответственности, планирование работы	4	2		30		

	административно-хозяйственной службы. Управление персоналом административно-хозяйственной службы.						
2	Материально-технические запасы в АХС		2	2	32		
3	Технология проведения работ в АХС			4	36		
Итого часов:			4	6	98		Зачет с оценкой

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Перечень примерных контрольных вопросов к зачёту.

1. Роль административно-хозяйственной службы в гостиничном хозяйстве. Организационная структура и функции АХС. Взаимодействие АХС с другими службами гостиницы.
2. Управление персоналом административно-хозяйственной службы, формирование кадров.
3. Охрана труда в АХС.
4. Организация работы прачечной в гостинице, обучение персонала, должностные инструкции
5. Принципы выбора напольных покрытий, их типы. Технология эксплуатации напольных покрытий, особенности ухода за ними.
6. Принципы выбора стеновых покрытий, их типы, технология эксплуатации, особенности ухода.
7. Гостевые принадлежности: типы гостевых принадлежностей, их характеристика, принципы комплектации, инвентарный контроль.
8. Подготовка к уборке гостевых номеров: распределение персонала, статус номеров, очередность уборки.
9. Принципы выбора потолочных покрытий, их типы, технология эксплуатации, особенности ухода.
10. Уборка гостиничных и вспомогательных помещений.
11. Принципы выбора мебели, дифференциация мебели по назначению. Технология эксплуатации мебели.

12. Типы мебельных тканей и мебельных поверхностей, особенности ухода за ними.
13. Уборка гостевых номеров, типы уборок.
14. Белье: типы белья, комплектация, инвентарный контроль над бельем, замена белья, организация закупки белья.
15. Планирование работы АХС: инвентарные списки, графики уборок, стандарты качества уборки, производительности труда.
16. Униформа: типы униформы, комплектация униформы, инвентарный контроль над униформой.
17. Человеческий фактор в работе АХС. Мотивация персонала.
18. Оснащение оборудованием стиральных и сушильных цехов, характеристика оборудования.
19. Рабочий цикл прачечной, дополнительные услуги.
20. Важнейшие характеристики услуги в АХС. Социальные аспекты качества.
21. Управление материально-техническими запасами.
22. Психологическая нагрузка в административно-хозяйственной службе, химические и биологические факторы риска.
23. Должностные обязанности работников различных квалификационных уровней в административно-хозяйственной службе.
24. Дополнительные мероприятия по образованию персонала в административно-хозяйственной службе.
25. Принципы выбора окон в гостиничном хозяйстве, их типы, характеристика, предъявляемые требования.
26. Виды тканей, используемых в гостиничном хозяйстве, их характеристика.
27. Уход за мебелью и оборудованием. Типы мебели и оборудования.
28. Уход за стеновыми и потолочными покрытиями.
29. Принципы и особенности эксплуатации различных типов жалюзи, гардинных и тюлевых тканей.
30. Спецодежда и форменная одежда в АХС, характеристика, типы, комплектация.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

а) Основная литература:

1. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг / Н.Ю. Арбузова. - М.: Академия, 2014. - 224 с.
2. Родионова Н.С. Организация гостиничного дела: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подг. 101100: рек. УМО учебн. Заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма/ Е.В. Субботина, Л.Е.Глаголева, Е.А. Высотина.- СПб.: Троицк. Мост, 2014.- 349с.: ил.

3.Баумгартен Л.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: учеб. для обучения студентов вузов по направлению подготовки "Гостинич. дело": рек. УМО РФ по образованию в обл. сервиса и туризма /. - М.: Academia, 2013. - 285 с.: табл.

б) Дополнительная литература:

1.Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник / Т. Л. Тимохина. – М. : Юрайт, 2014. – 336 с. УДК 910.14(470.325):796

2.<https://rucont.ru/efd/351729> Уокер, Дж. Р. Введение в гостеприимство = Introduction to Hospitality : учеб. пособие / Дж. Р. Уокер .— 4-е изд. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015 .— 736 с. : ил. — (Зарубежный учебник) .— Пер. с англ. — ISBN 978-0-13-119101-2 (англ.) .— ISBN 978-5-238-01392-3 (рус.)

в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
2. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
3. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
4. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
5. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии
6. <http://school-collection.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
7. <http://fcior.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- 1.Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.

2.Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.

3.Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.

4.Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.

5.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.

6.Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru.

7.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.

8.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

1. Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НОМЕРНОГО ФОНДА» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 2 курса, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность очной и заочной форм обучения

І. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела
Сроки изучения дисциплины (модуля): 4 семестр.
Форма промежуточной аттестации: зачёт.

ІІ. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий в течение семестра	10
2	Собеседование на семинаре «Введение. Роль административно – хозяйственной службы в гостиничном хозяйстве; взаимодействие ее с другими службами гостиницы»	5
	Собеседование на семинаре «Структура и функции административно-хозяйственной службы. Сфера ответственности, планирование работы административно- хозяйственной службы»	5
	Собеседование на семинаре «Управление персоналом административно- хозяйственной службы»	5
	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Управление материально-техническими запасами»	15
	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Технология эксплуатации мебели и оборудования»	15
	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Уборка общественных помещений и жилых номеров»	15
	Выполнение тестового задания, контрольные вопросы по темам 1-3	10
	Дифференцированный зачёт	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на семинаре по темам 1-3	5
2	Контрольные вопросы по темам 1-3	15
4	Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-3	15
5	Дополнительное тестирование по темам 1-3	15

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся зачетом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Не зачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.В.09. Организация обслуживания номерного фонда
(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность
(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

2.Семестры освоения дисциплины: 4 семестр – очная форма обучения, 4 семестр – заочная форма обучения.

3.Цель освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины -приобретения теоретических знаний и практических навыков в овладении функциональными элементами организации работы административно-хозяйственной службы в гостиничных предприятиях.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
<i>УК-2</i>	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	4	4
<i>ПК-3</i>	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	4	4

5.Краткое содержание дисциплины (модуля):

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)

			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского	Самостоятель ная работа	Контроль	
1	Структура и функции административно-хозяйственной службы. Сфера ответственности, планирование работы административно- хозяйственной службы. Управление персоналом административно- хозяйственной службы.	4	6	10	16		
2	Материально-технические запасы в АХС		6	10	16		
3	Технология проведения работ в АХС		6	12	17		
Итого часов:			18	32	49	9	Зачет с оценкой

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского	Самостоятель ная работа	Контроль	
1	Структура и функции административно-хозяйственной службы. Сфера ответственности, планирование работы административно- хозяйственной службы. Управление персоналом административно- хозяйственной службы.	4	2		30		
2	Материально-технические запасы в АХС		2	2	32		
3	Технология проведения работ в АХС			4	36		
Итого часов:			4	6	98		Зачет с оценкой

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.В.10 ОРГАНИЗАЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ УСЛУГ В
ГОСТИНИЦЕ**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
(наименование)

Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Беломестнова Маргарита Евгеньевна – доцент кафедры
туризма и гостиничного дела, кандидат педагогических наук

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Организация дополнительных услуг в гостинице» является приобретение студентами теоретических знаний о дополнительных и вспомогательных службах в гостиницах, а также изучение специфики организации и технологии предоставления сопутствующих услуг. Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Организация дополнительных услуг в гостинице» относится к дисциплинам вариативной части.

Курс посвящен изучению услуг гостиницы, которые оказывают дополнительные службы; организации и технологии предоставления сопутствующих и дополнительных услуг в гостинице; видов транспортного обслуживания гостей; изучению требований к персоналу вспомогательных служб; функций анимационной службы и специфики ее организации; специфики организации спортивно-оздоровительных, бизнес-мероприятий мероприятий в гостинице; технологии работы и обслуживания специализированных (массовых) мероприятий.

Дисциплина «Организация дополнительных услуг в гостинице» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Международные бренды гостиничной индустрии», «инновационные технологии в организациях гостеприимства и общественного питания», «Организация и технология ресторанного сервиса», «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями», «Сервисная практика» и др.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		наименование	Очная форма обучения
1	3	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	5	5
<i>УК-2.1</i>	Знать: – виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	5	5
<i>УК-2.2</i>	Уметь: – проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	5	5
<i>УК-2.3</i>	Владеть: – методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	5	5
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	5	5
<i>ПК-3.1</i>	Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	5	5
<i>ПК-3.2</i>	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	5	5
<i>ПК-3.3</i>	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	5	5

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **3 зачетные единицы, 108 академических часов.**

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Современное состояние рынка гостиничных услуг, предоставляемых индустрией гостеприимства	5	6	10	18		
2	Бытовое обслуживание в гостиничном предприятии: предоставление материально-технических услуг		6	10	20		
3	Организация развлечений, проведение массовых, спортивно-оздоровительных и бизнес-услуг в гостинице: предоставление социально-культурных услуг		6	12	20		
Итого часов:			18	32	58		Зачет

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	

1	Современное состояние рынка гостиничных услуг, предоставляемых индустрией гостеприимства	5	2		30		
2	Бытовое обслуживание в гостиничном предприятии: предоставление материально-технических услуг		2	2	36		
3	Организация развлечений, проведение массовых, спортивно-оздоровительных и бизнес-услуг в гостинице: предоставление социально-культурных услуг			2	34		
Итого часов:			4	4	100		Зачет

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Перечень примерных контрольных вопросов к зачету.

Перечень вопросов к зачету 5 семестр:

1. Структура гостиничных услуг.
2. Основной, сопутствующий, дополнительный гостиничный продукт.
3. Понятие анимации в индустрии гостеприимства.
4. Особенности и значение гостиничной анимации.
5. Виды и программы гостиничной анимации.
6. Планирование и организация работы анимационной службы в гостинице.
7. Анимационная деятельность в средствах размещения России.
8. Технология организации спортивных мероприятий в гостиничном предприятии.
9. Технология организации оздоровительных мероприятий в гостиничных предприятиях.
10. Материальная база казино и особенности устройства.
11. Управленческая структура ночных клубов и казино.

12. Что входит в понятие кейтеринг? Преимущество кейтеринга организованного на базе гостиницы.
13. Оборудование и размещение кейтеринга. Дайте характеристику помещениям для организации кейтеринга.
14. Организация специализированных (массовых) мероприятий: банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай. Бизнес-ланч.
15. Предоставление услуг трансфера на гостиничном предприятии. Организация службы такси в гостинице. Организация службы проката автомобилей на гостиничном предприятии.
16. Организация торгового обслуживания на гостиничном предприятии. Центры розничной торговли: продукты, товары местного производства, сувениры.
17. Технология предоставления услуг прачечной-химчистки.
18. Технология предоставления услуг оздоровительного центра.
19. Технология предоставления услуг бизнес-центра.
20. Технология предоставления услуг Room-service.
21. Технология предоставления экскурсионных услуг в средстве размещения.
22. Особенности предоставления дополнительных услуг в курортных отелях.
23. Особенности предоставления дополнительных услуг в конгресс-отелях.
24. Особенности предоставления дополнительных услуг в апартотелях.
25. Сравнительный анализ предоставления дополнительных услуг в гостиницах категории 3 и 5 звезд.
26. Сравнительный анализ предоставления дополнительных услуг в гостиницах категории 2 и 4 звезды.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

а) Основная литература:

1. <https://rucont.ru/efd/358792> Артемова Е.Н. Организация анимации в гостеприимстве и туризме: учебно-методическое пособие для вузов / Е.Н. Артемова, 2010. – 115 с. ID 358792
2. Барчуков И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учеб. пособие: рек. ФГОУ ВО "Рос. гос. ун-т туризма и сервиса" / И.С. Барчуков [и др.]. - М.: Кнорус, 2012. - 164 с. Библиогр.: с. 165 - ISBN 978-5-406-00863-8: 300.00.
3. Родионова Н.С. Организация гостиничного дела: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подг. 101100: рек. УМО учебн. Заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма/ Е.В. Субботина, Л.Е.Глаголева, Е.А. Высотина.- СПб.: Троицк. Мост, 2014.-349с.

б) Дополнительная литература:

1. <https://rucont.ru/efd/535926> М.В. Кобяк, Лайко Технологический прогресс как фактор инноваций в гостиничном бизнесе// Российское предпринимательство .— 2012 .— №18 .— С. 126-132/ ID 535926
2. <https://rucont.ru/efd/146378> Артемова Е.Н. Гостиничное хозяйство и гостиничный сервис: учебное пособие / Артемова Е.Н., 2010 – 192 с. ID 146378/

в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
3. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.
5. <http://school-collection.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
6. <http://fcior.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.
7. <http://www.libertarium.ru/library> – Библиотека либертариум.
8. <http://soc.lib.ru/> - библиотека социологии, психологии, управления.
9. <http://politsocio.uapa.ru/> <http://voprospolitolog.ru>
<http://www.politstudies.ru/>
10. <http://www.isras.ru/Sociologicalmagazine.html>

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.
2. Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.

3. Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.
4. Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.
5. Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.
6. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru.
7. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.
8. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

1. Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «ОРГАНИЗАЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ УСЛУГ В ГОСТИНИЦЕ» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность 3 курса очной и заочной формы обучения

І. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 5 семестр очно заочно.

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

ІІ. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

4 СЕМЕСТР

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	5
2	Выступление на семинаре «Рынок гостиничных услуг г. Москвы»	5
3	Выступление на семинаре «Анализ дополнительных услуг, оказываемых московскими гостиницами высоких категорий»	5
4	Выступление на семинаре «Анимация в отеле»	5
5	Выступление на семинаре «Организация услуг для бизнес-туристов в отеле»	5
6	Выступление на семинаре «Нестандартные дополнительные услуги в отеле»	5
7	Выступление на семинаре «Организация спортивно-оздоровительных услуг в отеле»	5
8	Разработка проекта по дополнительным услугам гостиницы	30
9	Презентация по темам 1-3	5
10	Ответ на тестовые задания по темам 1-3	10
11	Зачет	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	<i>Контрольная работа по темам 1-3</i>	5
3	<i>Выступление на семинаре по темам 1-3</i>	10
4	<i>Подготовка доклада по темам 1-3, пропущенным студентом</i>	5
5	<i>Написание реферата по темам 1-3</i>	20
6	<i>Презентация по темам 1-3</i>	10

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся зачетом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Не зачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.В.10. Организация дополнительных услуг в гостинице
(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность
(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*

Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

2.Семестры освоения дисциплины: 5 семестр – очная форма обучения, 5 семестр – заочная форма обучения.

3.Цель освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины - приобретение студентами теоретических знаний о дополнительных и вспомогательных службах в гостиницах, а также изучение специфики организации и технологии предоставления сопутствующих услуг.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	наименование	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	5	5
<i>УК-2.1</i>	Знать: – виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	5	5
<i>УК-2.2</i>	Уметь: – проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	5	5
<i>УК-2.3</i>	Владеть: – методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	5	5
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	5	5

<i>ПК-3.1</i>	Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	5	5
<i>ПК-3.2</i>	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	5	5
<i>ПК-3.3</i>	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	5	5

**5.Краткое содержание дисциплины (модуля):
Очная форма обучения**

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Современное состояние рынка гостиничных услуг, предоставляемых индустрией гостеприимства	5	6	10	18		
2	Бытовое обслуживание в гостиничном предприятии: предоставление материально-технических услуг		6	10	20		
3	Организация развлечений, проведение массовых, спортивно-оздоровительных и бизнес-услуг в гостинице: предоставление социально-культурных услуг		6	12	20		
Итого часов:			18	32	58		Зачет

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Современное состояние рынка гостиничных услуг, предоставляемых индустрией гостеприимства	5	2		30		
2	Бытовое обслуживание в гостиничном предприятии: предоставление материально-технических услуг		2	2	36		
3	Организация развлечений, проведение массовых, спортивно-оздоровительных и бизнес-услуг в гостинице: предоставление социально-культурных услуг		2		34		
Итого часов:			4	4	100		Зачет

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.В.11 «Корпоративная культура и управление персоналом в
организациях сферы гостеприимства»**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
(наименование)

Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Беломестнова Маргарита Евгеньевна – доцент кафедры
туризма и гостиничного дела, кандидат педагогических наук

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

1. Целью изучения дисциплины «Корпоративная культура и управление персоналом в организациях сферы гостеприимства» является формирование научного представления о корпоративной культуре и управлении как виде профессиональной деятельности, путём формирования компетенций обучающихся, характеризующих этапы освоения основной образовательной программы на русском языке.

Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Корпоративная культура и управление персоналом в организациях сферы гостеприимства» относится к дисциплинам вариативной части.

Дисциплина «Корпоративная культура и управление персоналом в организациях сферы гостеприимства» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана.

Изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Международные бренды гостиничной индустрии», «Технологии продаж в организациях сферы гостеприимства и общественного питания», «Преддипломная практика» и др.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	7	10
УК-3.1	Знает: - основные приемы и нормы социального взаимодействия	7	10
УК-3.2	Умеет:	7	10

	- устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе.			
УК-3.3	Владеет: - применяет основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.	7		10
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	7		10
ПК-1.1	Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	7		10
ПК-1.2	Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.	7		10
ПК-1.3	Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	7		10

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **3 зачетные единицы, 108 академических часов.**

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Корпоративная культура: понятие, сущность, содержание, основные элементы	7	4	6	12		
2	Модели и типы корпоративной культуры		2	6	12		
3	Формирование корпоративной культуры предприятий туризма и		4	6	12		

	гостеприимства						
4	Методы и приемы диагностики корпоративной культуры предприятий туризма и гостеприимства		2	6	12		
5	Управление персоналом на предприятиях туризма и гостеприимства		4	8	12		
Итого часов: 108			16	32	60		Зачет с оценкой

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Корпоративная культура: понятие, сущность, содержание, основные элементы	10	2	2	18		
2	Модели и типы корпоративной культуры		2	2	16		
3	Формирование корпоративной культуры предприятий туризма и гостеприимства		2	2	18		
4	Методы и приемы диагностики корпоративной культуры предприятий туризма и гостеприимства		2	2	18		
5	Управление персоналом на предприятиях туризма и гостеприимства		2	2	18		
Итого часов: 108			10	10	88		Зачет с оценкой

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в

Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Перечень примерных контрольных вопросов к дифференцированному зачёту.

1. Сущность и содержание понятия корпоративной культуры
2. Элементы корпоративной культуры
3. Значение корпоративной культуры для предприятий туризма и гостеприимства
4. Модель корпоративной культуры Э. Шейна
5. Модель корпоративной культуры Ф. Харриса и Р. Морана
6. Типы корпоративной культуры
7. Механизм формирования корпоративной культуры
8. Методы поддержания организационной культуры
9. Персонал предприятия как объект управления
10. Этапы и инструменты диагностики корпоративной культуры
11. Методы диагностики корпоративной культуры
12. Оценка организационной культуры
13. Принципы и методы управления персоналом на предприятиях туризма и гостеприимства
14. Адаптация персонала
15. Обучение персонала
16. Аттестация персонала
17. Мотивация и стимулирование персонала
18. Высвобождение персонала

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

а) Основная литература:

1. Киседобрев, В. П. Менеджмент в туризме : учебник / В. П. Киседобрев, О. Н. Кострюкова, А. В. Киседобрев. – Москва : ИФРА-М, 2015. – 152 с.
2. Родионова Н.С. Организация гостиничного дела: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подг. 101100: рек. УМО учебн. Заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма/ Е.В. Субботина, Л.Е.Глаголева, Е.А. Высотина.- СПб.: Мост, 2014.-349с.: ил.
3. Баумгартен Л.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: учеб. для обучения студентов вузов по направлению подготовки "Гостинич. дело": рек. УМО РФ по образованию в обл. сервиса и туризма /. - М.: Academia, 2013. - 285 с.: табл.

б) Дополнительная литература:

1. Дусенко, С.В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие / С.В. Дусенко. Гриф Учебно-методического объединения по образованию в области сервиса и туризма. Электронное издание. - М. : Академия, 2015
2. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник / Т. Л. Тимохина. – М. : Юрайт, 2014. – 336 с. УДК 910.14(470.325):796
3. <https://rucont.ru/efd/351729> Уокер, Дж. Р. Введение в гостеприимство = Introduction to Hospitality : учеб. пособие / Дж. Р. Уокер .— 4-е изд. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015 .— 736 с. : ил. — (Зарубежный учебник) .— Пер. с англ. — ISBN 978-0-13-119101-2 (англ.) .— ISBN 978-5-238-01392-3 (рус.)

в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
2. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
3. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
4. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
5. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии
6. <http://school-collection.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
7. <http://fcior.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.

2. Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.
3. Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.
4. Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.
5. Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.
6. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru.
7. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.
8. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

1. Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «КОРПОРАТИВНАЯ КУЛЬТУРА И УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ОРГАНИЗАЦИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 2 курса, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность очной и заочной форм обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 7 семестр (очная форма обучения), 10 семестр (заочная форма обучения).

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт.

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий в течение семестра	10
2	Собеседование на семинаре «Элементы корпоративной культуры»	5
3	Собеседование на семинаре «Модели и типы корпоративной культуры»	5
	Собеседование на семинаре «Механизм формирования корпоративной культуры»	5
	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Адаптация персонала»	5
	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Мотивация и стимулирование персонала»	5
	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Обучение персонала»	5
	Выполнение тестового задания, контрольные вопросы по темам 1-5	10
	Разработка курсовой работы	30
	Дифференцированный зачёт	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на семинаре по темам 1-5	5
2	Контрольные вопросы по темам 1-5	15
4	Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-5	15
5	Дополнительное тестирование по темам 1-5	15

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся зачетом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Не зачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Б1.В.11. Корпоративная культура и управление персоналом в
организациях сферы гостеприимства**
(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность
(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

2.Семестры освоения дисциплины: 7 семестр – очная форма обучения, 10 семестр – заочная форма обучения.

3.Цель освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины - формирование целостной системы знаний о

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Корпоративная культура: понятие, сущность, содержание, основные элементы	7	4	6	12		
2	Модели и типы корпоративной культуры		2	6	12		
3	Формирование корпоративной культуры предприятий туризма и гостеприимства		4	6	12		
4	Методы и приемы диагностики корпоративной культуры предприятий туризма и гостеприимства		2	6	12		
5	Управление персоналом на предприятиях туризма и гостеприимства		4	8	12		
Итого часов: 108			16	32	60		Зачет с оценкой

закономерностях становления и развития корпоративной культуры и управления человеческими ресурсами в организациях сферы туризма как важнейшего элемента системы управления организацией в целом, а также умений управления персоналом туристского предприятия.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	7	10
УК-3.1	Знает: - основные приемы и нормы социального взаимодействия	7	10
УК-3.2	Умеет: - устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе.	7	10
УК-3.3	Владеет: - применяет основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.	7	10
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	7	10
ПК-1.1	Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	7	10
ПК-1.2	Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.	7	10
ПК-1.3	Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	7	10

5.Краткое содержание дисциплины (модуля):

Очная форма обучения

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Корпоративная культура: понятие, сущность, содержание, основные элементы	10	2	2	18		
2	Модели и типы корпоративной культуры		2	2	16		
3	Формирование корпоративной культуры предприятий туризма и гостеприимства		2	2	18		
4	Методы и приемы диагностики корпоративной культуры предприятий туризма и гостеприимства		2	2	18		
5	Управление персоналом на предприятиях туризма и гостеприимства		2	2	18		
Итого часов: 108			10	10	88		Зачет с оценкой

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.В.12 «ТЕХНОЛОГИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ В СФЕРЕ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная, заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
(наименование)

Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Рогачева Ольга Алексеевна – преподаватель кафедры туризма
и гостиничного дела.

1.Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины «Технологии обслуживания в сфере общественного питания» соотнесена с общими целями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и построена в соответствии с ООП.

Целями освоения дисциплины «Организация обслуживания в сфере общественного питания» является подготовка выпускника, обладающего знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области организации обслуживания в сфере общественного питания.

Обучение ведется на русском языке.

2.Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Технологии обслуживания в сфере общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Рабочая программа включает перечень компетенций, тем с указанием объема аудиторных занятий и самостоятельной работы, краткое содержание курса, перечень основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, формы текущего и промежуточного контроля знаний студентов.

Дисциплина «Технологии обслуживания в сфере общественного питания» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Организация дополнительных услуг в гостинице», «Организация и технология ресторанного сервиса», «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», «Сервисная практика» и др.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	Наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	5	7
<i>УК-2.1</i>	Знает виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	5	7
<i>УК-2.2</i>	Умеет проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	5	7
<i>УК-2.3</i>	Владеет методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	5	7
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	5	7
<i>ПК-3.1</i>	Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	5	7
<i>ПК-3.2</i>	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	5	7
<i>ПК-3.3</i>	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	5	7

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 5 зачетных единиц, 180 академических часов.

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1.	Основы организации предприятий общественного питания	5	4	4	12		
2.	Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	5	4	4	12		
3.	Оперативное планирование производства и технологическая документация	5	4	4	12		
4.	Основы организации труда на предприятиях общественного питания	5	4	4	12		
5.	Организация производства на предприятиях общественного питания	5	4	4	12		
6.	Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье	5	4	2	12		
7.	Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах	5	2	2	12		
8.	Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы	5	2	2	12		

	обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов						
9.	Организация обслуживания в социальноориентированных предприятиях питания	5	2	2	9		
Итого часов:			34	32	105		Экзамен

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1.	Основы организации предприятий общественного питания	7	2	2	18		
2.	Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	7			18		
3.	Оперативное планирование производства и технологическая документация	7			18		
4.	Основы организации труда на предприятиях общественного питания	7	2	2	18		
5.	Организация производства на предприятиях общественного питания	7			18		
6.	Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье	7			18		
7.	Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в	7			2	2	18

	ресторанах					
8.	Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	7			18	
9.	Организация обслуживания в социальноориентированных предприятиях питания	7			15	
Итого часов:			6	6	159	Экзамен

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену.

1. Основные понятия: общественное питание, услуги общественного питания. Значение общественного питания в удовлетворении потребностей населения, его место в отраслях народного хозяйства. Экономические и социальные задачи общественного питания.

2. Этапы развития, современное состояние, основные направления совершенствования организации общественного питания в условиях рыночной экономики.

3. Основные понятия и определения: предприятие общественного питания, тип, класс предприятия, качество, безопасность, экологичность услуг общественного питания.

4. Хозяйственные субъекты в сфере общественного питания, их основные организационно-правовые формы.

5. Особенности производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания.

6. Классификация предприятий по различным признакам.

7. Основные типы и классы предприятий по ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

8. Заготовочные предприятия общественного питания: определение, классификация, виды, структура, особенности деятельности.

9. Предприятия быстрого обслуживания (ПВО): назначение, виды, специализация, эффективность работы, особенности деятельности предприятия, предоставляющего услуги по реализации продукции общественного питания.

10. Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции ОП: понятие, назначение, виды, особенности деятельности.

11. Принципы размещения предприятий общественного питания. Понятие о рациональном размещении сети предприятий. Факторы, влияющие на размещение предприятий.

12. Производственная инфраструктура предприятия: понятие, назначение, основные элементы. Основные принципы создания инфраструктуры.

13. Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания: задачи, значение, обеспечение. Основные требования к организации снабжения.

14. Источники снабжения и поставщики. Виды поставщиков. Службы снабжения предприятий: назначение, задачи, структура.

15. Логистический подход к организации снабжения.

16. Договорные отношения с поставщиками. Нормативные и технические документы, регламентирующие договорные отношения. Договоры поставки, их разделы.

17. Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности. Организационные формы поставок, способы и маршруты доставки.

18. Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству, порядок приемки. Особенности приемки импортных товаров.

19. Организация материально-технического снабжения: требования к нему, особенности приемки товаров.

20. Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций. Состав складских помещений для различных типов предприятий.

21. Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска.

22. Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования.

23. Организация тарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат. Мероприятия по сокращению расходов по таре.

24. Основные направления научно-технического прогресса в отрасли.

25. Организация эксплуатации зданий и сооружений.

26. Рациональные формы организации производства.

27. Организация санитарного контроля на предприятии.
28. Современное состояние и перспективы развития общественного питания. Экономические и социальные задачи сферы общественного питания в условиях рынка.
29. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика. Особенности деятельности совместных предприятий.
30. Порядок создания и государственной регистрации предприятий общественного питания. Характеристика учредительских документов.
31. Особенности производственно-торговой деятельности и классификация предприятий общественного питания
32. Характеристика ресторанов как типов предприятий общественного питания.
33. Характеристика столовых как типов предприятия общественного питания.
34. Характеристика кафе как типов предприятий общественного питания.
35. Характеристика закусочных как типов предприятий общественного питания.
36. Характеристика баров как типов предприятий общественного питания.
37. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация договорных отношений с поставщиками, формы снабжения, способы и маршруты доставки.
38. Организация работа складского хозяйства.
39. Организация тарного хозяйства.
40. Характеристика заготовочных предприятий общественного питания. Оперативное планирование заготовочных предприятий общественного питания.
41. Оперативное планирование предприятий средней мощности и доготовочных.
42. Виды меню, применяемые в различных типах предприятий общественного питания. Порядок оформления меню.
43. Особенности и последовательность формирования производственной программы кондитерского цеха. Порядок составления наряда-заказа на изготовление кондитерских изделий.
44. Нормативно-технологическая документация предприятий общественного питания.
45. Структура производства и условия рациональной её организации. Общие требования к организации рабочих мест. Значение и порядок проведения аттестации рабочих мест.
46. Организация работы заготовочных предприятий по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.

47. Организация работы овощного цеха предприятия средней мощности.
48. Организация работы мясо-рыбного цеха.
49. Организация работы горячего цеха.
50. Организация работы холодного цеха.
51. Состав помещений кондитерского цеха, порядок составления производственной программы и организация труда в цехе.
52. Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению изделия из дрожжевого и слоеного теста в кондитерском цехе.
53. Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению бисквитного, песочного теста. Организация рабочих мест для отделки полуфабрикатов из теста.
54. Организация работы цеха мучных изделий.
55. Организация работы раздаточных.
56. Организация бракеража на предприятиях общественного питания.
57. Цель и задачи проектирования предприятий общественного питания. Содержание проектно-сметной документации. Виды проектов.
58. Состав функциональных групп помещений, требования, предъявляемые к планировке помещений предприятий общественного питания.
59. Задачи совершенствования обслуживания в предприятиях общественного питания. Факторы, влияющие на культуру обслуживания. Новые методы и формы обслуживания.
60. Сущность рекламы, ее задачи. Виды рекламы в общественном питании.
61. Виды помещений для обслуживания посетителей, их характеристика. Порядок определения их площади.
62. Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды, ее назначение и ассортимент. Современные требования, предъявляемые к посуде.
63. Характеристика металлической посуды, ее назначение и ассортимент, современные требования, предъявляемые к ней.
64. Хрустальная и стеклянная посуда, ее емкость и назначение, современные требования, предъявляемые к ней.
65. Организация работы сервизной, моечной столовой посуды. Порядок получения и сдачи посуды, приборов. Составление актов на бой, лом, порчу посуды и приборов.
66. Подготовка торговых помещений и персонала к обслуживанию. Предварительная сервировка столов.
67. Основные элементы обслуживания посетителей в ресторане.
68. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок. Приведите примеры их подачи.

69.Последовательность и правила подачи первых блюд. Приведите примеры их подачи.

70.Последовательность и правила подачи вторых блюд. Приведите примеры их подачи.

71.Последовательность и правила подачи, горячих и холодных сладких блюд, фруктов, кондитерских изделий. Приведите примеры их подачи.

72.Правила и техника подачи горячих и холодных напитков, винно-водочных изделий. Приведите примеры их подачи.

73.Назначение и виды банкетов. Порядок приема, оформления и исполнения заказов на обслуживание торжеств в предприятиях общественного питания.

74.Обслуживание участников съездов, форумов, олимпиад, фестивалей, концертов. Обслуживание проживающих в гостиницах.

75.Особенности организации обслуживания в привокзальных ресторанах, на железнодорожном транспорте, аэровокзалах, на борту самолета, водном транспорте, автодорогах.

76.Обслуживание иностранных туристов.

77.Организация обслуживания по месту работы, учебы.

78.Понятие, содержание и цели коммерческой деятельности. Особенности организации коммерческой деятельности предприятия общественного питания.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

а) Основная литература:

1.Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие М.: Магистр, 2010. – 560 с.

2.Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий М.: Колос, 2010, 296с.

б) Дополнительная литература:

1.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с

2.Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
2. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
3. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- 1.Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.
- 2.Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.
- 3.Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.
- 4.Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.
- 5.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.
- 6.Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru.
- 7.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.
- 8.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

1.Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.

2.Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «Технологии обслуживания в сфере общественного питания» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 3 курса очной и 4 курса заочной форм обучения, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность.

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 5 семестр для очной и 7 семестр для заочной форм обучения

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	10
2	Тестирование по лекционному материалу	10
3	Контрольная работа	20
4	Подготовка презентации и доклада	20
5	Устный опрос на семинарских занятиях	20
6	Экзамен	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1.	Торговые помещения	10
2.	Столовая посуда, приборы, столовое белье	10
3.	Информационное обеспечение процесса обслуживания	10
4.	Этапы организации обслуживания	10
5.	Обслуживание посетителей в ресторане	10
6.	Обслуживание приемов, приемов	10
7.	Специальные виды услуг и формы обслуживания	10
8.	Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	10
9.	Организация обслуживания социально- ориентированных предприятий общественного питания	10

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся зачетом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Не зачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт Туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Б1.В.12 «ТЕХНОЛОГИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ В СФЕРЕ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль):
«Гостиничная деятельность»

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачётных единицы.

2. Семестр освоения дисциплины

для очной формы обучения - 5 семестр;

для заочной формы обучения - 7 семестр;

3. Цель освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины «Технологии обслуживания в сфере общественного питания» соотнесена с общими целями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и построена в соответствии с ООП.

Целями освоения дисциплины «Технологии обслуживания в сфере общественного питания» является подготовка выпускника, обладающего знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области организации обслуживания в сфере общественного питания.

Обучение ведется на русском языке.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	5	7
<i>УК-2.1</i>	Знает виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	5	7
<i>УК-2.2</i>	Умеет проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	5	7
<i>УК-2.3</i>	Владеет методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	5	7
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной	5	7

	деятельности		
<i>ПК-3.1</i>	Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	5	7
<i>ПК-3.2</i>	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	5	7
<i>ПК-3.3</i>	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	5	7

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 5 зачетных единиц, 180 академических часов.

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
10.	Основы организации предприятий общественного питания	5	4	4	12		
11.	Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания	5	4	4	12		
12.	Оперативное планирование производства и технологическая	5	4	4	12		

	документация						
13.	Основы организации труда на предприятиях общественного питания	5	4	4	12		
14.	Организация производства на предприятиях общественного питания	5	4	4	12		
15.	Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье	5	4	2	12		
16.	Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах	5	2	2	12		
17.	Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	5	2	2	12		
18.	Организация обслуживания в социальноориентированных предприятиях питания	5	2	2	9		
Итого часов:			34	32	105		Экзамен

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
10.	Основы организации предприятий общественного питания	7	2	2	18		
11.	Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного	7			18		

	питания					
12.	Оперативное планирование производства и технологическая документация	7			18	
13.	Основы организации труда на предприятиях общественного питания	7	2	2	18	
14.	Организация производства на предприятиях общественного питания	7			18	
15.	Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье	7			18	
16.	Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах	7	2	2	18	
17.	Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	7			18	
18.	Организация обслуживания в социальноориентированных предприятиях питания	7			15	
Итого часов:			6	6	159	Экзамен

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.В.13 ТЕХНОЛОГИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
(наименование)

Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Беломестнова Маргарита Евгеньевна – доцент кафедры
туризма и гостиничного дела, кандидат педагогических наук

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства» является формирование профессиональных компетенций, связанных с осуществлением производственно-технологической деятельности в гостинице и организации функциональных процессов в гостиницах и иных средствах размещения, у обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело по профилю «Гостиничная деятельность».

Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства» относится к дисциплинам обязательной части.

Курс посвящен изучению основ гостиничной деятельности; правил, норм и стандартов, действующих в сфере гостиничной деятельности; принципов производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения; основных особенностей функциональных процессов в гостиницах и иных средствах размещения; функций и технологий деятельности различных служб и отделов гостиничного предприятия, их состав, взаимосвязи между ними; организации и технологий предоставления основных, дополнительных и сопутствующих услуг в гостиницах; формированию навыков профессионального анализа, которые используются при оценке деятельности предприятия индустрии гостеприимства и предоставляемых им услуг; обеспечению направленности профессиональной подготовки на удовлетворение потребностей рынка труда в специалистах соответствующей квалификации; рассмотрению профессиональных стандартов обслуживания и квалификационных требований к персоналу в гостиницах и других средствах размещения.

Дисциплина «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Менеджмент в туризме и гостеприимстве»,

«Организация обслуживания в санаторно-курортных комплексах», «Организация и технология ресторанного сервиса», «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями», «Сервисная практика» и др.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	4,5	5,6,7
ПК-3.1	Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	4,5	5,6,7
ПК-3.2	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	4,5	5,6,7
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	4,5	5,6,7

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **8 зачетных единиц, 288 академических часов.**

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	4	4	6	10		
2	Государственное регулирование индустрии туризма и гостеприимства		4	6	10		
3	Стандарты обслуживания как один из элементов повышения качества предоставляемых услуг		6	8	10		
4	Теория и практика организации системы управления гостиничным бизнесом		6	6	12		
5	Должностные требования к сотрудникам гостиничного предприятия		4	6	10		
форма контроля 4семестр							
Итого часов:108			24	32	52		Зачет с оценкой
6	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и иных средств размещения	5	2	2	12		
7	Технология работы службы номерного фонда гостиниц, приёма и размещения. Система бронирования.		4	4	12		
8	Технология работы коммерческой службы		4	4	12		

	гостиниц						
9	Технология работы инженерно-технической службы гостиницы. Материально-техническая база гостиниц.		4	4	12		
10	Технология работы службы общественного питания в гостиницах		4	4	12		
11	Технология работы службы финансов гостиниц		4	2	10		
12	Технология работы службы безопасности гостиниц		4	4	10		
13	Технология работы службы дополнительных услуг гостиницы		4	4	11		
14	Технология работы службы продаж гостиницы		4	4	14		
форма контроля 5 семестр			34	32	105	9	Экзамен КР
Итого часов 188							
Всего часов 288							

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	5	2		12		
2	Государственное регулирование индустрии туризма и гостеприимства		2		12		
3	Стандарты обслуживания как один из элементов повышения качества предоставляемых услуг				2	14	

4	Теория и практика организации системы управления гостиничным бизнесом.			2	12		
5	Должностные требования к сотрудникам гостиничного предприятия			2	12		
	форма контроля 5 семестр						зачет
Итого часов: 72			4	6	62		
6	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и иных средств размещения	6	2		14		
7	Организация службы номерного фонда гостиниц, приёма, и размещения. Система бронирования.		2	2	16		
8	Организация коммерческой службы гостиниц			2	14		
9	Технология работы инженерно-технической службы гостиницы. Материально-техническая база гостиниц.		2	2	16		
	форма контроля 6 семестр						Курсовая работа
Итого часов: 72				6	6	60	
10	Организация службы общественного питания в гостиницах	7	2	2	25		
11	Организация службы финансов гостиниц		2		24		
12	Организация службы безопасности гостиниц		2	2	24		
13	Технология работы службы дополнительных услуг гостиницы			2	24		
14	Технология работы службы продаж гостиницы			2	24		
	форма контроля 7 семестр						9
Итого часов 144			6	8	121		
Всего часов 252							

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Перечень примерных контрольных вопросов к зачёту.

1.Перечень вопросов к дифференцированному зачету 4 семестр:

- 1.Нормативные документы, действующие в сфере гостиничного хозяйства.
- 2.Классификация средств размещения по ВТО. Классификация средств размещения в России
- 3.Классификации гостиниц. Требования, предъявляемые к гостиницам при аттестации.
- 4.Классификации номерного фонда.
- 5.Этапы процедуры классификации гостиниц и других средств размещения
- 6.Технологический процесс в гостинице: понятие и виды. Выбор технологического процесса в гостинице.
- 7.Понятие и виды гостиничных технологий
- 8.Технологии создания гостиничного продукта. Разновидность гостиничного продукта.
- 9.Гостиничная услуга, виды гостиничных услуг. Специфика гостиничных услуг, их структура.
- 10.Стратегии в индустрии гостеприимства.
- 11.Туристские фирмы как посредники купли-продажи гостиничных услуг.
12. Организационная и экономическая проработка выбранного гостиничного продукта.
- 13.Концепция маркетинга в проектировании гостиничного продукта
- 14.Основные направления автоматизации и виртуализации современной индустрии гостеприимства.
- 15.Системы автоматизации в гостиницах: системы управления, документационного обеспечения.
- 16.Особенности функционирования рынка гостиничного продукта, перспективы его развития.

17. Технологические аспекты процесса проектирования гостиничного продукта. Сегментирование гостиничного рынка.

Перечень вопросов к экзамену 5 семестр:

1. Особенности функционирования рынка гостиничных услуг, перспективы его развития.
2. Нормативные документы, действующие в сфере гостиничного хозяйства.
3. Система классификации гостиниц в РФ.
4. Классификации номерного фонда.
5. Технологический процесс в гостинице: понятие и виды. Выбор технологического процесса в гостинице. Анализ гостиничных технологий
6. Понятие и виды гостиничных технологий.
7. Технологии создания гостиничного продукта. Разновидность гостиничного продукта,
8. Гостиничная услуга, виды гостиничных услуг. Специфика гостиничных услуг, их структура.
9. Системы автоматизации в гостиницах: системы управления, документационного обеспечения.
10. Технологические аспекты процесса проектирования гостиничного продукта. Сегментирование туристского рынка.
11. Управленческая структура современного отеля. Шесть основных служб гостиницы, их функции, состав. Более подробно расскажите о службе по выбору.
12. Четыре этапа в цикле обслуживания гостя. Отдел бронирования, его назначение, организация работы, функции.
13. Типы бронирования. Порядок взимания платы за бронирование по «Правилам предоставления гостиничных услуг в РФ». Функции и технология деятельности службы бронирования. Технологии бронирования мест и номеров в гостинице.
14. Функции и технология деятельности службы приема и размещения гостей. Технологии обслуживания .
15. Функции и технология деятельности административно-хозяйственной службы современной гостиницы. Технологии обслуживания гостей.
16. Reception, основные функции, графики работы персонала. Оборудование стойки службы приема и размещения. Основные должностные обязанности администратора
17. Порядок регистрации в гостиницах граждан РФ и СНГ.
18. Порядок приема и регистрации иностранных граждан.
19. Дополнительные услуги, предоставляемые гостям отеля во время их проживания.

20. Порядок расчёта оплаты за проживание в гостиницах в соответствии с «Правилами предоставления гостиничных услуг в РФ». Тарифы на проживание и виды скидок в гостиницах.
21. Функции кассира службы приёма и размещения, оборудование его рабочего места, подготовка и проведение операции расчёта. Оплата проживания, дополнительных платных услуг, телефонных переговоров. Взимание платы за порчу или утерю клиентами имущества отеля
22. Организации работы службы Housekeeping, её место, роль и значение в деятельности отеля. Взаимодействие службы со службой приёма и размещения.
23. Квалификационные требования предъявляются к персоналу службы приёма и размещения. Этикет поведения работников индустрии гостеприимства. Факторы профессионализма.
24. Технология и организация общественного питания в гостиницах и других средствах размещения.
25. Управленческая структура современного отеля.
26. Основные службы гостиницы, их функции, состав.
27. Культура поведения персонала гостиницы.
28. Этика делового общения в сфере гостиничного сервиса. Правила поведения персонала гостиницы.
29. Технология уборки номерного фонда отеля. Технология выполнения различных видов уборочных работ.
30. Отдел бронирования, его назначение, организация работы, функции.
31. Технология работы по предоставлению экскурсионного обслуживания в гостинице
32. Этикет поведения работников индустрии гостеприимства. Факторы профессионализма.
33. Системы безопасности гостей и их имущества, организация хранения ценных вещей.
34. Стандарты обслуживания. Виды и типы стандартов гостиничных предприятий.
35. Технология работы с гостями гостиницы, имеющими ограниченные физические возможности
36. Технология работы по организации отдыха и развлечений в гостинице.
37. Технология предоставления дополнительных и сопутствующих услуг в гостинице. Виды дополнительных услуг. Оплата дополнительных услуг.
38. Технологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения
39. Охрана труда, техника безопасности, правила пожарной безопасности.
40. Этика письменной деловой коммуникации

Тематика курсовых работ.

1. Проблемы развития гостиничной индустрии в России и пути их преодоления.
2. Информационные технологии в мировом гостиничном хозяйстве.
3. Роль международных компьютерных систем бронирования.
4. Продвижение гостиничного продукта на мировом рынке.
5. Деятельность гостиничных цепей на российском рынке гостиничных услуг.
6. Гостиничное хозяйство.... (страна по выбору): проблемы и перспективы развития
7. Проблемы создания российских гостиничных цепей .
9. Роль объединений представителей гостиничной индустрии (ассоциаций, консорциумов) в деятельности их участников.
10. Особенности управления гостиницей на основе договора франчайзинга.
11. Особенности функционирования малых гостиниц.
12. Проблемы и перспективы развития таймшерного рынка в России.
13. Национальные системы классификации гостиниц и других средств размещения.
14. Анализ современных тенденций развития мирового гостиничного хозяйства.
15. Технология регистрации граждан Российской Федерации и граждан СНГ в гостинице.
16. Технология регистрации иностранных граждан в российской гостинице.
17. Технология встречи и обслуживания VIP-клиентов гостиницы.
18. Технология работы с постоянными гостями гостиницы. Программы «постоянных» гостей.
19. Технология работы с иностранными гостями в гостинице. Учет национальных и религиозных особенностей при обслуживании клиентов.
20. Технология работы с гостями гостиницы, имеющими ограниченные физические возможности.
21. Технология регистрации и размещения туристских групп в гостинице.
22. Технология работы службы консьержей в гостинице.
23. Технология работы службы дворцовых (батлеров) в гостинице.
24. Технология работы по предоставлению экскурсионного обслуживания в гостинице.
25. Технология работы спортивно-оздоровительного центра в гостинице.
26. Технология работы по организации медицинского обслуживания в гостинице.
27. Технология работы с жалобами клиентов в гостинице.
28. Стандарты обслуживания в гостиницах (на примере любой гостиницы).
29. Стандарты обслуживания в гостиничных цепях (на примере любой гостиничной цепи).
30. Организация и обслуживание конференций в гостиницах.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

а) Основная литература и источники:

1. Постановление Правительства Российской Федерации от 16.02.2019 № 158 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц» [Электронный ресурс]. – Режим доступа http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_318372/892085ecd4efae7c9ad015843172280e83797521/#dst100011
2. Постановление Правительства Российской Федерации от 09.10.2015 № 1085 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации» / [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/420307882>.
3. Баумгартен, Л. В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг / Л. В. Баумгартен. – М.: Академия, 2015. – 375 с.
4. Ёхина, М. А. Организация обслуживания в гостиницах / М. А. Ёхина. – М.: Академия, 2015. – 208 с.
5. Можяева, Н. Г. Гостиничный сервис / Н. Г. Можяева. – М.: Альфа-М, 2018. – 240 с.
6. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 336 с.

б) Дополнительная литература и источники:

1. Закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1 (в ред. от 18.07.2019) [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/9005388>
2. Дусенко, С. В. Профессиональная этика и этикет / С.В. Дусенко. – М.: Academia, 2013. – 223 с.
3. Никольская, Е. Ю. Проектирование гостиничной деятельности: учебное пособие / Е. Ю. Никольская. – Москва: ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», 2016. – 243 с.
4. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 336 с.
5. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2016. – 331 с.

в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм)
2. <http://классификация-туризм.рф> - Федеральный перечень классифицированных туристских объектов
3. <http://prohotel.ru/> - Гостиничный портал новостей

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1.Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.

2.Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.

3.Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.

4.Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.

5.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.

6.Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru.

7.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.

8.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

1. Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «ТЕХНОЛОГИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность 2,3 курса очной формы обучения и 3,4 курса заочной формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 4,5 семестр очно и 5,6,7 семестр заочно.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт, курсовая работа, экзамен

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

4 СЕМЕСТР

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	5
2	Выступление на семинаре «Теоретические основы гостиничной деятельности»	5
3	Выступление на семинаре «Государственное регулирование гостиничной деятельности.»	5
4	Выступление на семинаре «Системы классификаций гостиниц и других средств размещения. Национальные системы классификаций»	5
5	Выступление на семинаре «Система классификаций гостиниц и других средств размещения в Российской Федерации»	5
6	Выступление на семинаре «Типология гостиниц и других средств размещения»	5
7	Выступление на семинаре «Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров»	5
8	Выступление на семинаре «Технологический процесс в гостинице: понятие и виды»	5
9	Выступление на семинаре «Технологии создания гостиничного продукта»	5
10	Выступление на семинаре «Гостиничная услуга, ее специфика и составные элементы»	5
11	Выступление на семинаре «Стратегии в индустрии гостеприимства. Ценообразование»	5
12	Выступление на семинаре «Формирование сбытовой стратегии, каналы сбыта, стимулирование сбыта гостиничного продукта»	5
13	Выступление на семинаре «Документооборот в индустрии гостеприимства»	5

14	<i>Выступление на семинаре «Автоматизация гостиничной деятельности».</i>	5
15	<i>Выполнение практического задания по темам 1-5</i>	5
16	<i>Написание реферата по темам 1-5</i>	5
17	<i>Презентация по темам 1-5</i>	5
18	<i>Ответ на тестовые задания по темам 1-5</i>	5
19	Экзамен	20
	ИТОГО	100 баллов
	5 СЕМЕСТР	
	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	<i>Посещение занятий</i>	5
2	<i>Выступление на семинаре «Гостевой цикл. Четыре этапа обслуживания гостей»</i>	5
3	<i>Выступление на семинаре «Технологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения Операционный процесс обслуживания клиентов»</i>	5
4	<i>Выступление на семинаре «Функционально-организационная структура гостиницы. Основные отделы и службы гостиницы»</i>	5
5	<i>Выступление на семинаре «Функции и технология деятельности служба бронирования. Технологии бронирования мест и номеров в гостинице»</i>	5
6	<i>Выступление на семинаре «Технология предоставление дополнительных и сопутствующих услуг в гостинице»</i>	5
7	<i>Выступление на семинаре «Стандарты обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения»</i>	5
8	<i>Выступление на семинаре «Основные квалификационные требования к персоналу гостиницы»</i>	5
9	<i>Выступление на семинаре «Культура взаимоотношений между сотрудниками службы и гостями гостиницы, а также внутри коллектива»</i>	5
10	<i>Выступление на семинаре «Охрана труда, техника безопасности, правила пожарной безопасности в гостиницах и иных средствах размещения»</i>	5
11	<i>Выполнение практического задания по темам 6-14</i>	5
12	<i>Написание реферата по темам 6-14</i>	5
13	<i>Презентация по темам 6-14</i>	5
14	<i>Ответ на тестовые задания по темам 6-14</i>	5
15	<i>Написание курсовой работы</i>	15
16	Экзамен	20
17	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	<i>Контрольная работа по темам 1-14</i>	5
3	<i>Выступление на семинаре по темам 1-14</i>	10
4	<i>Подготовка доклада по темам 1-14, пропущенным студентом</i>	5
5	<i>Написание реферата по темам 1-14</i>	20
6	<i>Презентация по темам 1-14</i>	10

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся зачетом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Не зачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.13 Технологии обслуживания на предприятиях сферы
гостеприимства**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2022, 2023 г.

Москва 2021

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц.

Семестр освоения дисциплины: 4,5 семестр (очно), 5,6,7 семестр (заочно).

1. Цели освоения дисциплины.

Цель дисциплины является подготовка выпускника, обладающего знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области технологий обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства, с целью применения полученных знаний в профессиональной деятельности, освоением теоретических основ организации деятельности и проектированию гостиничных предприятий, иных средств размещения.

Задачи изучения дисциплины состоят в следующем:

- рассмотреть состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг
- изучить систему классификации и типологию гостиниц и других средств размещения
- рассмотреть технологии обслуживания различными службами гостиниц и других средств размещения
- научиться анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы
- развить навыки организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения
- осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности
- научиться анализировать социально-значимые проблемы, методы при решении профессиональных задач

Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	4,5	5,6,7
ПК-3.1	Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	4,5	5,6,7

<i>ПК-3.2</i>	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	4,5	5,6,7
<i>ПК-3.3</i>	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	4,5	5,6,7

3. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 академических часа.

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)			Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	
1	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	4	4	6	10	
2	Государственное регулирование индустрии туризма и гостеприимства		4	6	10	
3	Стандарты обслуживания как один из элементов повышения качества предоставляемых услуг		6	8	10	
4	Теория и практика организации системы управления гостиничным бизнесом		6	6	12	
5	Должностные требования к сотрудникам гостиничного предприятия		4	6	10	
	форма контроля 4 семестр					

Итого часов:108			24	32	52		Зачет с оценкой
6	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и иных средств размещения	5	2	2	12		
7	Технология работы службы номерного фонда гостиниц, приёма и размещения. Система бронирования.		4	4	12		
8	Технология работы коммерческой службы гостиниц		4	4	12		
9	Технология работы инженерно-технической службы гостиницы. Материально-техническая база гостиниц.		4	4	12		
10	Технология работы службы общественного питания в гостиницах		4	4	12		
11	Технология работы службы финансов гостиниц		4	2	10		
12	Технология работы службы безопасности гостиниц		4	4	10		
13	Технология работы службы дополнительных услуг гостиницы		4	4	11		
14	Технология работы службы продаж гостиницы		4	4	14		
форма контроля 5 семестр			34	32	105	9	Экзамен КР
Итого часов 188							
Всего часов 288							

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
----------	-----------------------------------	----------------	--	--

			Занятия лекционного	Занятия семинарског о	Самостоятел ьная работа	Контроль		
1	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	5	2		12			
2	Государственное регулирование индустрии туризма и гостеприимства		2		12			
3	Стандарты обслуживания как один из элементов повышения качества предоставляемых услуг		2	2	14			
4	Теория и практика организации системы управления гостиничным бизнесом.		2	2	12			
5	Должностные требования к сотрудникам гостиничного предприятия		2	2	12			
форма контроля 5 семестр								зачет
Итого часов: 72			4	6	62			
6	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и иных средств размещения	6	2		14			
7	Организация службы номерного фонда гостиниц, приёма, и размещения. Система бронирования.		2	2	16			
8	Организация коммерческой службы гостиниц		2	2	14			
9	Технология работы инженерно-технической службы гостиницы. Материально-техническая база гостиниц.		2	2	16			
форма контроля 6 семестр								Курсова я работа
Итого часов: 72				6	6	60		
10	Организация службы общественного питания в гостиницах		2	2	25			
11	Организация службы финансов гостиниц		2		24			
12	Организация службы безопасности гостиниц		2	2	24			

		7					
13	Технология работы службы дополнительных услуг гостиницы		2	24			
14	Технология работы службы продаж гостиницы		2	24			
форма контроля 7 семестр					9		Экзамен
Итого часов 144			6	8	121		
Всего часов 252							

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.14 «ОТЕЛЬНАЯ АНИМАЦИЯ»

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная, заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
(наименование)

Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Рогачева Ольга Алексеевна – преподаватель кафедры туризма
и гостиничного дела.

1.Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины *Отельная анимация* соотнесена с общими целями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 *Гостиничное дело*, профиль *Гостиничная деятельность* и построена в соответствии с ООП.

Целями освоения дисциплины «Отельная анимация» является подготовка выпускника, обладающего знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области организации анимационной деятельности в гостиничной индустрии.

Обучение ведется на русском языке.

Задачи курса:

- ✓ дать теоретические знания в области анимационной деятельности;
- ✓ знать специфику составления анимационных программ в гостинично-ресторанном комплексе;
- ✓ знать формы организации досуга и методики их проведения;
- ✓ определить возможности использования зарубежного опыта в организации анимационных мероприятий в России;
- ✓ знать требования, предъявляемые к морально-этическим и психологическим качествам личности аниматора.

2.Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 *Гостиничное дело* по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Отельная анимация» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Рабочая программа включает перечень компетенций, тем с указанием объема аудиторных занятий и самостоятельной работы, краткое содержание курса, перечень основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, формы текущего и промежуточного контроля знаний студентов.

Дисциплина «Отельная анимация» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Организация дополнительных услуг в гостинице», «Организация МICE- и event-мероприятий в туризме и гостеприимстве», «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства»,

«Практика по получению профессиональных навыков в сфере гостеприимства» и др.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	3	4
<i>УК-3.1</i>	Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия	3	4
<i>УК-3.2</i>	Умеет устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе.	3	4
<i>УК-3.3</i>	Применяет основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.	3	4
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	3	4
<i>ПК-3.1</i>	Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	3	4
<i>ПК-3.2</i>	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	3	4
<i>ПК-3.3</i>	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	3	4

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **2 зачетные единицы, 72 академических часа.**

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1.	Основы культуры в индустрии гостеприимства.	3	2	2	4		
2.	Традиции и быт русского народа. Православные, народные праздники и обычаи. Праздники и обычаи народов мира.	3	2	2	4		
3.	Игра как эффективная форма анимационной деятельности в индустрии гостеприимства. Классификация игр.	3	2	2	4		
4.	Анимация. Виды анимации. Задачи анимационной службы	3	2	2	4		
5.	Организация досуга для гостей различной возрастной категории	3	2	2	4		
6.	Организация анимационной деятельности для гостей в гостинично-ресторанном комплексе.	3	1	2	4		
7.	Инновационные технологии в анимационном сервисе.	3	1	2	6		
8.	Организация зрелищно-игровых и конкурсных программ для гостей.	3	1	1	6		
9.	Культурные программы, народные гуляния в индустрии гостеприимства.	3	1	1	6		
Итого часов:			14	16	42		Зачет

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1.	Основы культуры в индустрии гостеприимства.	4	0,5	1	7		
2.	Традиции и быт русского народа. Православные, народные праздники и обычаи. Праздники и обычаи народов мира.	4			7		
3.	Игра как эффективная форма анимационной деятельности в индустрии гостеприимства. Классификация игр.	4	0,5	1	7		
4.	Анимация. Виды анимации. Задачи анимационной службы	4			7		
5.	Организация досуга для гостей различной возрастной категории	4	0,5	1	7		
6.	Организация анимационной деятельности для гостей в гостинично-ресторанном комплексе.	4			7		
7.	Инновационные технологии в анимационном сервисе.	4			8		
8.	Организация зрелищно-игровых и конкурсных программ для гостей.	4	0,5	1	8		
9.	Культурные программы, народные гуляния в индустрии гостеприимства.	4			8		
Итого часов:			2	4	66		Зачет

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Перечень примерных контрольных вопросов к зачету.

1. Организация анимационной деятельности в индустрии гостеприимства в России.

2. Классификация ролевых игр. Методика разработки и проведения ролевой игры.

3. Познавательный вид анимационной деятельности.

4. Задачи и методика организации игровых программ.

5. Характеристика разновидностей интеллектуальных игр.

6. Психолого-педагогические принципы и модели деловой анимационной игры.

7. Игры на развитие индивидуально-психологических особенностей у детей.

8. Спортивный вид анимационной деятельности.

9. История народного праздника, костюма, игрушки (страна на выбор).

10. Сценарно-режиссерская основа анимационной деятельности.

11. Развитие книжного дела России.

12. Познавательный вид анимационной деятельности.

13. История организации досуга с древности до наших дней.

14. Народные игры и их использование в проведении праздников.

15. Функции, типология, виды анимационной деятельности.

16. Созерцательный вид анимационной деятельности.

17. Праздники. Виды праздников и их классификация.

18. Сценарно-режиссерская основа анимационной деятельности

19. Требования к правилам деловой игры. Методы использования деловых игр.

20. Значение и особенности развития международного этикета.

21. Народные игры и их использования в проведении праздников.

22. Задачи и методика организации игровых программ.

23. Особенности и значение анимационной деятельности в индустрии гостеприимства.

24. Традиции воспитания детей у русского народа.

25. Организация молодежного досуга.

26. Спортивный вид анимационной деятельности.

27. Классификация и структурные особенности рекреационной деятельности.

28. Организация анимационной деятельности на предприятиях питания.

29. Организация фестивалей и конкурсов.

30. Отличительные особенности азартных игр. Виды азартных игр в современных игорных заведениях.

31. Основы культурно-досуговой анимации, ее функции, типология, виды.

32. Ярмарки и ярмарочные гуляния в старой и новой России.

33. Коммуникационный вид анимационной деятельности.

34. Основные праздники народов мира (страна на выбор).

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

а) Основная литература:

1. Артемова, Е. Н. Организация анимации в гостеприимстве и туризме: учебное пособие для вузов / Е. Н. Артемова. – М. : Руконт, 2010. – 115 с. – Электронный учебник: учебное пособие/ ДжонР.Уокер.- 4-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013, 735с.

б) Дополнительная литература:

1. Быстров, С. А. Организация туристской деятельности (управление турфирмой) : учеб. пособие / С. А. Быстров. - М. : Форум : Инфра-М, 2014. - 398 с.

2. Веткин, В. А. Технология создания турпродукта : пакет. туры : учеб.-метод. пособие / В. А. Веткин, Е. В. Винтайкина. - М. : Финансы и статистика, 2013. - 239 с.

3. Воскресенский, В. Ю. Международный туризм : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 230500 "Соц.-культур. сервис и туризм", 012500 "География", 061100 "Менеджмент орг.", 060800 "Экономика и упр. на предприятии (по отраслям)" : рек. УМЦ "Проф. учеб." / В.Ю. Воскресенский. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. :Юнити, 2016. - 462 с.

В) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
2. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
3. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- 1.Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.
- 2.Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.
- 3.Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.
- 4.Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.
- 5.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.
- 6.Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru.
- 7.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.
- 8.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

1.Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.

2.Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

3.Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «Отельная анимация» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 2 курса очной и заочной форм обучения, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность.

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 3 семестр для очной формы обучения, 4 семестр для заочной формы обучения

Форма промежуточной аттестации: зачет

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	10
2	Тестирование по лекционному материалу	10
3	Контрольная работа	20
4	Подготовка презентации и доклада	20
5	Устный опрос на семинарских занятиях	20
6	Экзамен	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1.	Основы культуры в индустрии гостеприимства.	10
2.	Традиции и быт русского народа. Православные, народные праздники и обычаи. Праздники и обычаи народов мира.	10
3.	Игра как эффективная форма анимационной деятельности в индустрии гостеприимства. Классификация игр.	10
4.	Анимация. Виды анимации. Задачи анимационной службы	10
5.	Организация досуга для гостей различной возрастной категории	10
6.	Организация анимационной деятельности для гостей в гостинично-ресторанном комплексе.	10
7.	Инновационные технологии в анимационном сервисе.	10
8.	Организация зрелищно-игровых и конкурсных программ для гостей.	10
9.	Культурные программы, народные гуляния в индустрии гостеприимства.	10

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся зачетом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Не зачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт Туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.В.14 «ОТЕЛЬНАЯ АНИМАЦИЯ»
(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль):
«Гостиничная деятельность»

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачётных единицы.

2. Семестр освоения дисциплины

для очной формы обучения - 3 семестр;

для заочной формы обучения - 4 семестр;

3. Цель освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины «Отельная анимация» соотнесена с общими целями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и построена в соответствии с ООП.

Целями освоения дисциплины «Отельная анимация» является подготовка выпускника, обладающего знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области организации анимационной деятельности в гостиничной индустрии.

Обучение ведется на русском языке.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	3	4
<i>УК-3.1</i>	Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия	3	4
<i>УК-3.2</i>	Умеет устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе.	3	4
<i>УК-3.3</i>	Применяет основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.	3	4
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	3	4
<i>ПК-3.1</i>	Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	3	4
<i>ПК-3.2</i>	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной	3	4

	профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности		
<i>ПК-3.3</i>	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	3	4

5.Краткое содержание дисциплины (модуля):

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
10.	Основы культуры в индустрии гостеприимства.	3	2	2	4		
11.	Традиции и быт русского народа. Православные, народные праздники и обычаи. Праздники и обычаи народов мира.	3	2	2	4		
12.	Игра как эффективная форма анимационной деятельности в индустрии гостеприимства. Классификация игр.	3	2	2	4		
13.	Анимация. Виды анимации. Задачи анимационной службы	3	2	2	4		
14.	Организация досуга для гостей различной возрастной категории	3	2	2	4		
15.	Организация анимационной деятельности для гостей в гостинично-ресторанном комплексе.	3	1	2	4		

16.	Инновационные технологии в анимационном сервисе.	3	1	2	6		
17.	Организация зрелищно-игровых и конкурсных программ для гостей.	3	1	1	6		
18.	Культурные программы, народные гуляния в индустрии гостеприимства.	3	1	1	6		
Итого часов:			14	16	42		Зачет

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
10.	Основы культуры в индустрии гостеприимства.	4	0,5	1	7		
11.	Традиции и быт русского народа. Православные, народные праздники и обычаи. Праздники и обычаи народов мира.	4			7		
12.	Игра как эффективная форма анимационной деятельности в индустрии гостеприимства. Классификация игр.	4	0,5	1	7		
13.	Анимация. Виды анимации. Задачи анимационной службы	4			7		
14.	Организация досуга для гостей различной возрастной категории	4	0,5	1	7		
15.	Организация анимационной деятельности для гостей в гостинично-ресторанном комплексе.	4			7		
16.	Инновационные технологии в анимационном сервисе.	4	0,5	1	8		
17.	Организация зрелищно-игровых и конкурсных программ для гостей.	4			8		
18.	Культурные программы, народные	4			8		

	гуляния в индустрии гостеприимства.					
Итого часов:		2	4	66		Зачет

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.15 «Туристское страноведение»

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
(наименование)

Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Толстых Оксана Николаевна – доцент кафедры туризма и
гостиничного дела, кандидат географических наук

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины «Туристское страноведение» соотнесена с общими целями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и построена в соответствии с ООП (ОПОП).

Цель освоения дисциплины - ознакомить студентов с основными концепциями страноведения и сформировать знания о географических, социально-экономических и культурных особенностях стран мирового сообщества.

Данная дисциплина реализуется на русском языке.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина относится к вариативной части, изучается во 2-м семестре (очная форма обучения) и в 8 семестре (заочная форма обучения).

Дисциплина «Туристское страноведение» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана.

Ее изучение опирается на следующие предшествующие ей дисциплины: «Право», «Деловые коммуникации», «Педагогика», «Психология» и др.

Изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Профессиональная этика и этикет в сфере туризма и гостеприимства», «Основы экономики и экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания», «Психология делового общения в организациях сферы гостеприимства», «Кухни народов мира» и др.

Итоговая оценка уровня сформированности освоенных за период изучения дисциплины компетенций проводится в рамках процедуры государственной итоговой аттестации.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6

УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	2	8
<i>УК-1.1</i>	<i>Знать:</i> – принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач.	2	8
<i>УК-1.2</i>	<i>Уметь:</i> – работать с информационно-поисковыми системами и базами данных; технологию осуществления поиска информации.	2	8
<i>УК-1.3</i>	<i>Уметь:</i> – анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности.	2	8
<i>УК-1.4</i>	<i>Уметь:</i> – синтезировать информацию, представленную в различных источниках;	2	8
<i>УК-1.5</i>	<i>Владеть:</i> – навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; владеет методами принятия решений.	2	8
<i>УК-1.6</i>	<i>Владеть:</i> – методами аналитико-синтетической обработки информации из различных информационно-поисковых систем	2	8
ПК-6	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности		
<i>ПК-6.1</i>	<i>Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности</i>	2	8
<i>ПК-6.2</i>	<i>Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</i>	2	8
<i>ПК-6.3</i>	<i>Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.</i>	2	8

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часа.

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Основные понятия туристского страноведения. Типология стран мира.	2	8	10	15		
2	Характеристика географического положения страны. Природно-ресурсный потенциал страны. Их влияние на развитие туризма в государствах.	2	8	10	15		
3	Население и культура как ресурс развития туризма в государстве. Страноведческий компонент регионов мира.	2	8	10	15		
Итого часов: 108			24	30	45	экзамен	

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Основные понятия туристского страноведения. Типология стран мира.	8	3	3	19		

2	Характеристика географического положения страны. Природно-ресурсный потенциал страны. Их влияние на развитие туризма в государствах.	8	3	3	30		
3	Население и культура как ресурс развития туризма в государстве. Страноведческий компонент регионов мира.	8	4	4	30		
Итого часов: 108			10	10	79	экзамен	

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену

1. Страноведение как научная дисциплина. Цель и основные задачи страноведения. Комплексная страноведческая характеристика.
2. Современное страноведение и туризм, их связь.
3. Структура комплексной страноведческой характеристики территории.
4. Природные условия и ресурсы в страноведческом исследовании.
5. Географическое положение страны и его роль.
6. Природные ресурсы страны, как основа рекреации и туризма.
7. Природные и антропогенные (культурные) ландшафты, их влияние на туризм.
8. Население мира.
9. Политическая карта мира и этапы ее формирования.
10. Туристское районирование мира. Туристский регион, район, центр.
11. Рекреационные ресурсы, основные виды туризма, турцентры и курорты Европы
12. Рекреационные ресурсы, основные виды туризма, турцентры и курорты Азии
13. Рекреационные ресурсы, основные виды туризма, турцентры и курорты Африки

14. Рекреационные ресурсы, основные виды туризма, турцентры и курорты Северной Америки
15. Рекреационные ресурсы, основные виды туризма, турцентры и курорты Южной Америки
16. Рекреационные ресурсы, основные виды туризма, турцентры и курорты России

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

а) Основная литература:

1. Воскресенский, В.Ю. Международный туризм : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 230500 "Соц.-культур. сервис и туризм", 012500 "География", 061100 "Менеджмент орг.", 060800 "Экономика и упр. на предприятии (по отраслям)" : рек. УМЦ "Проф. учеб." / В.Ю. Воскресенский. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Юнити, 2016. - 462 с.: ил. 251346

2. Кусков, А.С. Основы туризма : учеб. для студентов и слушателей вузов, обучающихся по эконом. специальностям : рек. УМО вузов России по образованию в обл. менеджмента / А.С. Кусков, Ю.А. Джаладян. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Кнорус, 2010. - 387 с.: ил. 186797

б) Дополнительная литература:

1. География туризма: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования, обучающихся по специальности "Туризм": доп. Минобрнауки РФ / [М.В. Асташкина [и др.]]. - М.: ИНФРА-М: Альфа-М, 2008. - 430 с.: ил. 6753

2. Дусенко, С.В. Современный туризм: основные проблемы, состояние и тенденции развития: монография / С.В. Дусенко; Минобрнауки России, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Юго-Запад. гос. ун-т" (ЮЗГУ). - Курск: [Изд-во ЮЗГУ], 2012. - 309 с.: ил. 247781

3. Сапожникова Е.Н. Страноведение: Теория и методика туристского изучения стран: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 230500 - Соц.-культур. сервис и туризм: рек. УМО по образованию в обл. сервиса / Е.Н. Сапожникова. - М.: Academia, 2004. - 240 с.: ил. 123991

4. Севостьянов Д.В. Основы страноведения и международного туризма: учеб. Пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности «География»: рек. УМО по класс. Унив. Образованию/ Д.В. Севостьянов. – М.: Academia, 2008.- 256 с.: ил. 182331

в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.

2. <http://gramota.ru/> – «Грамота» – справочно-информационный портал

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1.Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.

2.Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.

3.Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.

4.Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.

5.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.

6.Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru.

7.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.

8.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

1. Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «**ТУРИСТСКОЕ СТРАНОВЕДЕНИЕ**» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность очной (2 семестр) и заочной (8 семестр) форм обучения

И. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 2 семестр очная форма и 8 семестр заочная форма.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное количество баллов
1	Посещение занятий	10
2	Тестирование по лекционному материалу	10
3	Контрольная работа	20
4	Подготовка презентации и доклада	20
5	Устный опрос на семинарских занятиях	20
6	Экзамен	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное количество баллов
1	Тестирование по пропущенному учебному материалу	30
2	Подготовка презентации и доклада по теме: Рекреационные ресурсы, основные виды туризма, туристские центры и курорты Европы	30
3	Подготовка презентации и доклада по теме: Рекреационные ресурсы, основные виды туризма, туристские центры и курорты Азии	30
4	Подготовка презентации и доклада по теме: Рекреационные ресурсы, основные виды туризма, туристские центры и курорты Африки	30
5	Подготовка презентации и доклада по теме: Рекреационные ресурсы, основные виды туризма, туристские центры и курорты Америки	30
6	Подготовка презентации и доклада по теме: Рекреационные ресурсы, основные виды туризма, туристские центры и курорты Российской Федерации	30

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся зачетом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Не зачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт Туризма, рекреации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.В.15 «Туристское страноведение»
(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки/специальность: «43.03.03 Гостиничное дело»
(код и наименование)

Направленность (профиль): Гостиничное дело
(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных единицы.

2.Семестр(ы) освоения дисциплины (модуля): 2 очная форма обучения, 8 заочная форма обучения.

3.Цель освоения дисциплины (модуля): ознакомить студентов с основными концепциями страноведения и сформировать знания о географических, социально-экономических и культурных особенностях стран мирового сообщества.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	2	8
УК-1.1	Знать: – принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач.	2	8
УК-1.2	Уметь: – работать с информационно-поисковыми системами и базами данных; технологию осуществления поиска информации.	2	8
УК-1.3	Уметь: – анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности.	2	8
УК-1.4	Уметь: – синтезировать информацию, представленную в различных источниках;	2	8
УК-1.5	Владеть: – навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; владеет методами принятия решений.	2	8

УК-1.6	Владеть: - методами аналитико-синтетической обработки информации из различных информационно-поисковых систем	2	8
ПК-6	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности		
ПК-6.1	Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности	2	8
ПК-6.2	Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	2	8
ПК-6.3	Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.	2	8

**5.Краткое содержание дисциплины (модуля):
очная форма обучения**

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Основные понятия туристского страноведения. Типология стран мира.	2	8	10	15		
2	Характеристика географического положения страны. Природно-ресурсный потенциал страны. Их влияние на развитие туризма в государствах.	2	8	10	15		
3	Население и культура как ресурс развития туризма в государстве. Страноведческий компонент	2	8	10	15		

	регионов мира.						
Итого часов: 108			24	30	45	экзамен	

заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (<i>по семестрам</i>)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарског	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Основные понятия туристского страноведения. Типология стран мира.	8	3	3	19		
2	Характеристика географического положения страны. Природно-ресурсный потенциал страны. Их влияние на развитие туризма в государствах.	8	3	3	30		
3	Население и культура как ресурс развития туризма в государстве. Страноведческий компонент регионов мира.	8	4	4	30		
Итого часов: 108			10	10	79	экзамен	

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.16 Международные бренды гостиничной индустрии

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная /заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
(наименование)

Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Авилова Наталья Леонидовна -д.и.н., профессор кафедры туризма
и гостиничного дела.

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины «Международные бренды гостиничной индустрии» является формирование у обучающихся системы знаний и представлений о международных гостиничных сетях и брендах и профессиональных компетенций, необходимых в индустрии гостеприимства

Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профилю *гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Международные бренды гостиничной индустрии» относится к части дисциплин, формируемой участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина определяет преимущественно профессиональную компетентность бакалавра через формирование у обучающихся понимания состояния и перспективы развития рынка мировых гостиничных цепей, системы классификации и типологию гостиниц и других средств размещения. В процессе изучения дисциплины, обучающейся овладеет умениями и навыками ориентироваться в системе производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, входящих в транснациональные гостиничные цепи.

Дисциплина «Международные бренды гостиничной индустрии» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

-изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Организация гостиничной деятельности», «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания», «Технологии обслуживания в сфере общественного питания», «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», «Классификация средств размещения», «Стандарты обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания».

изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик- «Преддипломная практика».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)
------------------	---	--

	наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	8	5
УК-5.1	Знать: - межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.		
УК-5.2	Уметь: - воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	8	5
УК-5.3	Владеть: -навыками воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	8	5
ПК-6	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	8	5
ПК-6.1	Знать: -теоретические основы гостиничной деятельности; -нормативные документы, регламентирующие деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ;		
ПК-6.2	-основы производственно-технологической деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;		
ПК-6.3	- прикладные методы для исследования рынка, изучение удовлетворенности и лояльности		

	потребителей, мониторинга качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.			
ПК-6.4	Уметь: - применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	8		5
ПК-6.5	-использовать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности;			
ПК-6.6	-организовывать изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;			
ПК-6.7	Владеть: - навыками применения на практике правовых и нормативных документов, регламентирующих деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	8		5
ПК-6.8	- навыками использования прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности.;			
ПК-6.9	- навыками организации изучения удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;			

4. Краткое содержание дисциплины: Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов.

Очная форма обучения(8 семестр)

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)					Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Аудиторные занятия		Внеаудиторная работа			
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль		
1	Гостиничные сети: основные понятия. Планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения.	8	2	4	10			
2	История развития гостиничных сетей Европы		2	2	8			
3	История развития гостиничных сетей Америки		2	2	5			
4	История развития гостиничных сетей в России		2	2	5			
5	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Европе		2	4	5			
6	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Америке		2	4	5			
7	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Азии	8	2	2	5			
8	Современные тенденции развития гостиничных сетей в России и контроль деятельности гостиниц и других средств		2	4	10			

	размещения						
9	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Москве		4	10			
	форма контроля 8 семестр						
Итого часов:108			16	24	68		зачет

Заочная форма обучения (5 семестр).

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Аудиторные занятия		Внеаудиторная работа		
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Гостиничные сети: основные понятия. Планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения.	5	2		10		
2	История развития гостиничных сетей Европы		2		10		
3	История развития гостиничных сетей Америки		2		10		
4	История развития гостиничных сетей в России	5		2	10		
5	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Европе			2	10		

6	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Америке		2	10		
7	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Азии		2	10		
8	Современные тенденции развития гостиничных сетей в России и контроль деятельности гостиниц и других средств размещения			10		
9	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Москве			14		
	форма контроля 9семестр					зачет
Итого часов:108			6	8	94	

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Перечень примерных контрольных вопросов к зачету.

1. История появления и развития гостиничных цепей.
2. Отличительные черты гостиничных цепей.
3. Пути и методы формирования гостиничных цепей.
4. Проблемы формирования гостиничных цепей.
5. Крупнейшие гостиничные цепи мира.
6. Гостиничные цепи США.
7. Гостиничные цепи Европы
8. Гостиничные цепи Азии.
9. Гостиничные цепи других регионов.

10. Гостиничные цепи России.
11. Распространение мировых гостиничных цепей в России
12. Перспективы развития гостиничных цепей в России.
13. Проблемы формирования и развития Российских гостиничных цепей
14. Национальные гостиничные цепи.
- 15.. Транснациональные гостиничные цепи.
16. Горизонтальная интеграция цепей
17. Вертикальная интеграция цепей..
18. Характеристика . Cendant Corporation
19. Характеристика Best Western International
20. Характеристика InterContinental Hotels Group
21. Характеристика Marriott International
22. Характеристика Accor
23. Характеристика Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc
24. Характеристика Choice Hotels International
25. Проблемы и перспективы развития гостиничных цепей

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

а) Основная литература:

- 1.Баумгартен, Л. В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг : учеб. для обучения студентов вузов по направлению подгот. "Гостинич. дело" : рек. Умо РФ по образованию в обл. сервиса и туризма / Л. В. Баумгартен. - М. : Academia, 2013. - 285 с. : табл.
- 2.Белова, В. П. Маркетинг гостиничного предприятия / В. П. Белова. -М. : ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича, 2012. -52 с.
<https://rucont.ru/read/481287?file=192199&f=481287>
- 3.Брашнов, С. Г. Основы индустрии гостеприимства : учеб. пособие / Е. В. Мигунова, С. Г. Брашнов. -М. : ФЛИНТА, 2013. -110 с.
<https://rucont.ru/read/910180?file=246249&f=910180>
- 4.Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учеб. пособие к использованию в образоват. учреждениях, реализующих образоват. прогр. высш. проф. образования по специальности 100103 : рек. ФГОУВПО "Рос. гос. ун-т туризма и сервиса" / И.С. Барчуков [и др.]. - М. : Кнорус, 2012. - 164 с.:табл
- 5.Организация гостиничного дела : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подгот. 101100 : рек. Умо учеб. заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Л. Э. Глаголева; Е.А. Высотина. - СПб. : Троиц. мост, 2014. - 349 с.: ил.
- 6.Романов, В. А. Основы индустрии гостеприимства : учебное пособие /Д. А. Осипов, Д. И. Елканова, Е. В. Сорокина. – М. : Руконт, 201.- 265 с.
- 7.Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие для бакалавров / Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. –М. : Дашков и К, Руконт, 2013. - 176с.

б).Дополнительная литература:

- 1.Воскресенский, В. Ю. Международный туризм : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 230500 "Соц.-культур. сервис и туризм", 012500 "география", 061100 "Менеджмент орг.", 060800 "Экономика и упр. на предприятии (по отраслям)" : рек. УМЦ "Проф. учеб." / В.Ю. Воскресенский. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юнити, 2016. - 462 с. : ил.
- 2.Дусенко, С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подгот. "Гостинич. дело" и "Туризм": рек. УМО учеб. завед. РФ по образованию / С.В. Дусенко. - М. : Academia, 2013. - 223 с.
- 3.Дусенко, С.В. Современный туризм: основные проблемы, состояние и тенденции развития : монография / С.В. Дусенко; Минобрнауки России, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Юго-Запад. гос. ун-т" (ЮЗГУ). –Курск : Изд-во ЮЗГУ, 2012. - 309 с.: ил.
- 4.Уокер Джон Р. Введение в гостеприимство: учебное пособие/ ДжонР.Уокер.- 4-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013-735с.

Периодические издания:

- 1.Гостиничное дело: журнал.
- 2.Линия вкуса: журнал индустрии гостеприимства.
- 3.Современный отель: журнал.
- 4.Гостиница и ресторан: журнал.

в). Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
3. [http:// www.tourlib.net](http://www.tourlib.net) - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.
5. <http://www.ratanews.ru>-Информационно-справочные отраслевые Интернет-порталы по гостиничному бизнесу;
6. <http://www.NoReCa.ru>- Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
- 7.<http://old.handbooks.ru>- Электронные бизнес-энциклопедии «Управление отелем», «Стандарты и качество отеля»
- 8.<http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
<http://минобрнауки.рф/> – сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
- 9.<http://minstm.gov.ru/> – сайт Министерства спорта Российской Федерации.

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- 1.Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.
- 2.Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.
- 3.Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.
- 4.Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.
- 5.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.
- 6.Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru.
- 7.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.
- 8.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

- 1.Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
- 2.Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
- 3.Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.
- 4.*Перечень кабинетов и других помещений в РГУФКСМиТ:*
 - Стандартизация и сертификация туристской и гостиничной деятельности
 - Организация гостиничного дела
 - Проектирование и организация гостиничных услуг
 - Стандарты обслуживания в туристско-гостиничных комплексах

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «Международные бренды гостиничной индустрии.» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 4 курса очной и заочной формы обучения, направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профилю «Гостиничная деятельность»

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины: 8-й (очная форма обучения), 5-й (заочная, заочная(ускоренная)форма обучения).

Форма промежуточной аттестации: *зачет.*

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	<i>Посещение занятий</i>	10
2	<i>Выступление на семинаре «Гостиничные сети: основные понятия. Планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения»</i>	5
3	<i>Выступление на семинаре «История развития гостиничных сетей Европы»</i>	5
4	<i>Выступление на семинаре «.История развития гостиничных сетей Америки»</i>	5
5	<i>Выступление на семинаре «.История развития гостиничных сетей в России»</i>	5
6	<i>Выступление на семинаре «Современные тенденции развития гостиничных сетей в Европе»</i>	5
7	<i>Выступление на семинаре «Современные тенденции развития гостиничных сетей в Америке»</i>	5
8	<i>Выступление на семинаре «Современные тенденции развития гостиничных сетей в Азии».</i>	5
9	<i>Выступление на семинаре «Современные тенденции развития гостиничных сетей в России и контроль деятельности гостиниц и других средств размещения.».</i>	5
10	<i>Выступление на семинаре «Современные тенденции развития гостиничных сетей в Москве».</i>	5
11	<i>Выполнение практического задания по темам 1-9</i>	5
12	<i>Написание реферата по темам 1-9</i>	15
13	<i>Презентация по темам 1-9</i>	5
15	<i>Зачет с оценкой</i>	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	<i>Контрольная работа по темам 1-9</i>	5
3	<i>Выступление на семинаре по темам 1-9</i>	10
4	<i>Подготовка доклада по темам 1-9, пропущенным студентом</i>	5
5	<i>Написание реферата по темам 1-9</i>	20
6	<i>Презентация по темам 1-9</i>	10

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы) 43.03.03 «Гостиничное дело».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

V. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала успеваемости по дисциплинам при проведении текущего контроля успеваемости, завершающихся зачётом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.16 Международные бренды гостиничной индустрии.**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная
Год набора 2022, 2023 г.

Москва 2021

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы.

Семестр освоения дисциплины: 8 семестр (очно), 5-семестр (заочно).

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины «Международные бренды гостиничной индустрии» является формирование у обучающихся системы знаний и представлений о международных гостиничных сетях и брендах и профессиональных компетенций, необходимых в индустрии гостеприимства

Дисциплина реализуется на русском языке.

Задачи курса:

- изучить историю становления и развития развитию и распространению мировых гостиничных цепей
- рассмотреть состояние и перспективы развития рынка мировых гостиничных цепей
- изучить систему классификации и типологию гостиниц и других средств размещения
- рассмотреть особенности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения,входящих в транснациональные гостиничные цепи;
- рассмотреть особенности технологии и организации деятельности функциональных подразделений сетевых гостиниц и других средств размещения.
- осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности
- научиться анализировать социально-значимые проблемы, методы при решении профессиональных задач

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4

УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	8	5
УК-5.1	Знать: - межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.		
УК-5.2	Уметь: - воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	8	5
УК-5.3	Владеть: -навыками воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	8	5
ПК-6	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	8	5
ПК-6.1	Знать: -теоретические основы гостиничной деятельности; -нормативные документы, регламентирующие деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ; -основы производственно-технологической деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности. -прикладные методы изучения удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. -методы нахождения требуемой научной информации в глобальных информационных сетях		

	и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.			
ПК-6.2	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания; -использовать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; -организовывать изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; -осуществлять нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности 	8		5
ПК-6.3	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками применения на практике правовых и нормативных документов, регламентирующих деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками анализа технологических процессов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками использования прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности.; - навыками организации изучения удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками осуществления нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности 	8		5

3. Краткое содержание дисциплины: Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов.

Очная форма обучения(8 семестр)

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Аудиторные занятия		Внеаудиторная работа		
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Гостиничные сети: основные понятия. Планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения.	8	2	4	10		
2	История развития гостиничных сетей Европы		2	2	8		
3	История развития гостиничных сетей Америки		2	2	5		
4	История развития гостиничных сетей в России		2	2	5		
5	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Европе		2	4	5		
6	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Америке		2	4	5		

7	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Азии	8	2	2	5		
8	Современные тенденции развития гостиничных сетей в России и контроль деятельности гостиниц и других средств размещения		2	4	10		
9	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Москве			4	10		
форма контроля 8семестр							
Итого часов:108			16	24	68		зачет

Заочная форма обучения (5 семестр).

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Аудиторные занятия		Внеаудиторная работа		
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Гостиничные сети: основные понятия. Планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения.	5	2		10		
2	История развития гостиничных сетей Европы		2		10		
3	История развития гостиничных сетей Америки		2		10		
4	История развития	5		2	10		

	гостиничных сетей в России						
5	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Европе		2	10			
6	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Америке		2	10			
7	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Азии		2	10			
8	Современные тенденции развития гостиничных сетей в России и контроль деятельности гостиниц и других средств размещения			10			
9	Современные тенденции развития гостиничных сетей в Москве			14			
	форма контроля 9семестр						зачет
Итого часов:108			6	8	94		

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.17 КЛАССИФИКАЦИЯ СРЕДСТВ РАЗМЕЩЕНИЯ

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
(наименование)

Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Беломестнова Маргарита Евгеньевна – доцент кафедры
туризма и гостиничного дела, кандидат педагогических наук

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Классификация средств размещения» является изучение студентами основ, в области классификации гостиниц и иных средств размещения, порядка и основных требований к проведению работ по классификации объектов туристской индустрии; формирования у обучающихся компетенций в области принятия и исполнения государственных решений в области обеспечения качества и безопасности гостиничных услуг и безопасности гостя, защиты прав потребителей гостиничных услуг.

Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Классификация средств размещения» относится к дисциплинам вариативной части.

Дисциплина «Классификация средств размещения» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- базируется на освоении дисциплин таких как «Менеджмент в туризме и гостеприимстве», «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания», «Материально-техническая база организаций сферы гостеприимства», «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», «Профессиональная этика и этикет в сфере туризма и гостеприимства» и др.
- является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: «Международные бренды туристской индустрии», «Технологии продаж в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» и др.
- итоговая оценка уровня сформированности освоенных за период изучения дисциплины компетенций проводится в рамках процедуры государственной итоговой аттестации.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	7	9
УК-2.1	<i>Знать:</i> – виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	7	9
УК-2.2	<i>Уметь:</i> – проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	7	9
УК-2.3	<i>Владеть:</i> – методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	7	9
ПК-5	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	7	9
ПК-5.1	<i>Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности.</i>	7	9
ПК-5.2	<i>Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</i>	7	9
ПК-5.3	<i>Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.</i>	7	9

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **3 зачетные единицы, 108 академических часов.**

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Международная классификация гостиниц. Национальные системы классификации в разных странах	7	4	8	10		
2	Нормативно-правовая база классификации в РФ. Порядок классификации гостиниц в РФ		4	8	11		
3	Требования к гостиницам различных категорий в РФ		4	8	10		
4	Требования к номерам различных категорий в РФ		2	4	10		
5	Критерии балльной оценки к гостиницам и номерам различных категорий в РФ		2	4	10		
Итого часов: 108			16	32	51	9	Экзамен, курсовая работа

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
---	-------------------	---------	---	--	--	--	---

			Занятия лекционного типа	Занятия семинарског о типа	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Международная классификация гостиниц. Национальные системы классификации в разных странах	9	2	2	20		
2	Нормативно-правовая база классификации в РФ. Порядок классификации гостиниц в РФ		2	2	20		
3	Требования к гостиницам различных категорий в РФ		2	2	20		
4	Требования к номерам различных категорий в РФ		2	2	11		
5	Критерии балльной оценки к гостиницам и номерам различных категорий в РФ			2	10		
Итого часов: 108			8	10	81	9	Экзамен, курсовая работа

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену

1. Современное состояние и перспективы развития гостиничного бизнеса
2. Нормативно-правовая база классификации в РФ.
3. Порядок классификации гостиниц в РФ
4. Требования к гостиницам различных категорий в РФ
5. Требования к номерам различных категорий в РФ
6. Критерии балльной оценки к гостиницам и номерам различных категорий в РФ
7. Международная классификация гостиниц. Национальные системы классификации в разных странах
8. Группы классификации гостиниц и иных средств размещения

- 9.Международные системы классификаций гостиниц и иных средств размещения
- 10.Нормативно-законодательная база, регулирующая гостиничный бизнес в РФ
- 11.Национальные стандарты по обеспечению качества безопасности оказания услуг гостиницам и иным средствам размещения
- 12.Классификация гостиниц и иных средств размещения в РФ
- 13.Стандартизация, классификация гостиниц и иных средств размещения в РФ
- 14.Технические регламенты и национальные стандарты по обеспечению качества и безопасности оказания услуг гостиницей и иным средством размещения
- 15.Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования
- 16.Общие требования к безопасности гостиничных зданий и сооружений
- 17.Гостиничное здание и его техническое оснащение – фундамент звездности
- 18.Системы качества на гостиничных предприятиях
- 19.Стандарты обслуживания как основа качества предоставления услуг
- 20.Квалификационные требования к различным группам работников гостиничного предприятия
- 21.Общие требования к средствам размещения в РФ
- 22.Требования к услугам средств размещения в РФ
- 23.Категории гостиниц и иных средств размещения в РФ
- 24.Требования безопасности к гостиничным предприятиям в РФ
- 25.Требования охраны окружающей среды к гостиничным предприятиям в РФ

Тематика курсовых работ

- 1.Анализ порядка классификации гостиниц в Российской Федерации
- 2.Анализ соответствия гостиничного предприятия (по выбору студента) требованиям системы классификации Российской Федерации
- 3.Проблемы и перспективы проведения классификации гостиничных предприятий в ... (регион по выбору студента)
- 4.Анализ индустрии гостеприимства в ... (регион по выбору студента)
- 5.Роль и место гостеприимства в (регион по выбору студента) в сфере услуг региона
- 6.Индустрия гостеприимства: анализ исторических аспектов
- 7.Нормативно-правовое регулирование деятельности индустрии гостеприимства.
- 8.Управление качеством в индустрии гостеприимства.
- 9.Гостиница как основная составляющая индустрии гостеприимства (на примере ...)
- 10.Система классификации гостиниц и других средств размещения.

11. Сертификация гостиничных предприятий.
12. Основные показатели работы гостиничных предприятий.
13. Совершенствование качества услуг в гостиничных предприятиях.
14. Международные стандарты качества в индустрии гостеприимства.
15. Международные стандарты обслуживания в сфере гостиничного бизнеса

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

а) Основная литература:

1. Гаранин Н. И Менеджмент безопасности гостиничного предприятия: учебное пособие. - М.: Советский спорт, 2013, - 160 с.
2. Родионова Н.С. Организация гостиничного дела: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подг. 101100: рек. УМО учебн. Заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма/ Е.В. Субботина, Л.Е.Глаголева, Е.А. Высотина.- СПб.: Троицк. Мост, 2014.- 349с.: ил.
3. Баумгартен Л.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: учеб. для обучения студентов вузов по направлению подготовки "Гостинич. дело": рек. УМО РФ по образованию в обл. сервиса и туризма /. - М.: Academia, 2013. - 285 с.: табл.

б) Дополнительная литература:

1. Романов В.А. Основы индустрии гостеприимства: учебн. пособие/ Д.А. Осипов, Д.И. Елканова, Е.В. Сорокина. – М.: Руконт, 2015.- *Электронный ресурс*.- 265 с.
2. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие для бакалавров/ Н.П. Овчаренко, А.Б. Косолапов. – М.: Дашков и К, Руконт, 2013.- *Электронный учебник*, 176с.- 1,9 Кб.
3. Ушаков Р.Н, Авилова Н.Л. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности. Учебное пособие. М.: ИНФРА-М, 2017.- 135 с.

в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
3. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.
5. <http://school-collection.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
6. <http://fcior.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.

7. <http://www.libertarium.ru/library> – Библиотека либертариум.
8. <http://soc.lib.ru/> - библиотека социологии, психологии, управления.
9. <http://politsocio.uapa.ru/> <http://voprospolitolog.ru>
<http://www.politstudies.ru/>
10. <http://www.isras.ru/Sociologicalmagazine.html>

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.
2. Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.
3. Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.
4. Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.
5. Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.
6. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru.
7. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.
8. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

1. Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-

образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «КЛАССИФИКАЦИЯ СРЕДСТВ РАЗМЕЩЕНИЯ» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность 4 курса очной и 5 курса заочной формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 7 семестр очно, 9 семестр заочно.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное количество баллов
1	Посещение занятий	5
2	Собеседование на семинаре «Нормативно-правовая база стандартизации и сертификации в сфере гостиничных услуг»	5
3	Собеседование на семинаре «Термины и определения в области классификации гостиниц в РФ»	5
4	Собеседование на семинаре «Функции участников классификации объектов туристской индустрии»	5
5	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Порядок проведения работ по классификации»	10
6	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Формы документов, применяемые в работе по классификации»	10
7	Выполнение и защита курсовой работы	30
8	Тестирование по темам 1-5	10
9	Экзамен	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	<i>Выступление на семинаре по темам 1-5</i>	5
2	<i>Контрольная работа по темам 1-5</i>	15
4	<i>Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-5</i>	15
5	<i>Дополнительное тестирование по темам 1-5</i>	15

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся зачетом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Не зачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт ИТРРиФ

Кафедра Туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.В.17 «Классификация средств размещения»
(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность
(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы.

2.Семестры освоения дисциплины: 7-очно; 9-заочно.

3.Цель освоения дисциплины: дать обучающимся необходимые теоретические и практические знания в области классификации гостиниц в мире и в Российской Федерации.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	7		9
ПК-5	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	7		9

5. Краткое содержание дисциплины:
Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Международная классификация гостиниц. Национальные системы классификации в разных странах	7	4	8	10		

2	Нормативно-правовая база классификации в РФ. Порядок классификации гостиниц в РФ		4	8	11		
3	Требования к гостиницам различных категорий в РФ		4	8	10		
4	Требования к номерам различных категорий в РФ		2	4	10		
5	Критерии балльной оценки к гостиницам и номерам различных категорий в РФ		2	4	10		
Итого часов: 108			16	32	51	9	Экзамен, курсовая работа

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Международная классификация гостиниц. Национальные системы классификации в разных странах	9	2	2	20		
2	Нормативно-правовая база классификации в РФ. Порядок классификации гостиниц в РФ		2	2	20		
3	Требования к гостиницам различных категорий в РФ		2	2	20		
4	Требования к номерам различных категорий в РФ		2	2	11		
5	Критерии балльной оценки к гостиницам и номерам различных категорий в РФ			2	10		
Итого часов: 108			8	10	81	9	Экзамен, курсовая работа

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.В.18 СТАНДАРТЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ
СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Беломестнова Маргарита Евгеньевна – доцент кафедры
туризма и гостиничного дела, кандидат педагогических наук

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Стандарты обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» является изучение студентами основ, в области стандартизации необходимых для качественного проектирования, организации и деятельности в индустрии гостеприимства, формирование у обучающегося компетенций в области принятия и исполнения государственных решений в области обеспечения качества и безопасности гостиничных услуг и безопасности гостя, защиты прав потребителей гостиничных услуг.

Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Стандарты обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» относится к дисциплинам вариативной части.

Дисциплина «Стандарты обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- базируется на освоении дисциплин таких как «Деловые коммуникации», «Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания», «Сервисная деятельность», «Кросс-культурные коммуникации в туризме и гостеприимстве», «Профессиональная этика и этикет в сфере туризма и гостеприимства» и др.
- является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями», «Корпоративная культура и управление персоналом в организациях сферы гостеприимства», «Классификация средств размещения» и др.
- итоговая оценка уровня сформированности освоенных за период изучения дисциплины компетенций проводится в рамках процедуры государственной итоговой аттестации.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	5	8
УК-2.1	<i>Знать:</i> – виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	5	8
УК-2.2	<i>Уметь:</i> – проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	5	8
УК-2.3	<i>Владеть:</i> – методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	5	8
ПК-5	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	5	8
ПК-5.1	<i>Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности.</i>	5	8
ПК-5.2	<i>Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</i>	5	8
ПК-5.3	<i>Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне</i>	5	8

	департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.		
--	---	--	--

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **3 зачетные единицы, 108 академических часов.**

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Стандартизация и сертификация как методы повышения качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	5	10	16	29		
2	Контроль качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	5	8	16	29		
Итого часов:			18	32	58		Зачет

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	

1	Стандартизация и сертификация как методы повышения качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	8	4	4	46		
2	Контроль качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	8	4	4	46		
Итого часов:		8	8	92			Зачет

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Перечень примерных контрольных вопросов к зачету

1. Состояние, проблемы и перспективы развития индустрии гостеприимства в РФ
2. Состояние, проблемы и перспективы развития индустрии гостеприимства в субъектах РФ.
3. Составляющие гостиничного продукта и системы обслуживания в отеле.
4. Методы и инструменты управления качеством.
5. История стандартизации в России.
6. Измерение показателей качества и конкурентоспособности гостиничных услуг.
7. Роль технических стандартов качества на предприятиях размещения.
8. Роль функциональных стандартов качества на предприятиях размещения.
9. Стандарты гостиничных сетей.
10. Стандартизация малых средств размещения.
11. Стандартизация специализированных средств размещения.
12. Стандартизация санаториев, пансионатов, центров отдыха.
13. Порядок классификации курортных гостиниц.
14. Порядок классификации домов отдыха и пансионатов.
15. Порядок классификации апартаментов.
16. Требования к номерному фонду предприятий размещения.
17. Методы контроля качества работы сотрудников службы приема и размещения.
18. Методы контроля качества работы сотрудников службы уборки номерного фонда.

19. Методы контроля качества работы сотрудников службы питания и напитков.
20. Методы контроля качества работы сотрудников службы прачечной.
21. Оценка качества гостиницы методом «тайный гость».
22. Внутренние методы оценки качества услуг предприятий размещения.
23. Разработка профессиональных стандартов гостиничной деятельности.
24. Применение профессиональных стандартов технологий гостиничной деятельности.
25. Оценка качества технологических процессов.
26. Стандарты внешнего вида.
27. Нормативные документы, действующие в сфере гостиничного сервиса.
28. Российская классификация гостиниц и документы ее подтверждающие.
29. Международные гостиничные правила.
30. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации.
31. Система сертификации гостиниц в РФ. Основные положения.
32. Особенности государственного регулирования гостиничного сервиса в Российской Федерации.
33. Стандарты и требования в сфере туристского и гостиничного бизнеса, а также на предприятиях общественного питания.
34. Технические регламенты и национальные стандарты по обеспечению качества и безопасности оказания услуг.
35. Системы сертификации услуг средств размещения.
36. Порядок и правила проведения работ по стандартизации в сфере гостеприимства.
37. Порядок и правила разработки стандартов в гостиницах и иных средствах размещения.
38. Понятие и особенности качества гостиничных услуг.
39. Показатели качества гостиничных услуг.
40. Управление системой качества услуг в гостиничном бизнесе.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

а) Основная литература:

1. Гаранин Н. И Менеджмент безопасности гостиничного предприятия: учебное пособие. - М.: Советский спорт, 2013, - 160 с.
2. Родионова Н.С. Организация гостиничного дела: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подг. 101100: рек. УМО учебн. Заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма/ Е.В. Субботина, Л.Е.Глаголева, Е.А. Высотина.- СПб.: Троицк. Мост, 2014.- 349с.: ил.
3. Баумгартен Л.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: учеб. для обучения студентов вузов по направлению подготовки "Гостинич.

дело": рек. УМО РФ по образованию в обл. сервиса и туризма /. - М.: Academia, 2013. - 285 с.: табл.

б) Дополнительная литература:

1. Романов В.А. Основы индустрии гостеприимства: учебн. пособие / Д.А. Осипов, Д.И. Елканова, Е.В. Сорокина. – М.: Руконт, 2015. - *Электронный ресурс*. - 265 с.
2. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие для бакалавров / Н.П. Овчаренко, А.Б. Косолапов. – М.: Дашков и К, Руконт, 2013. - *Электронный учебник*, 176с. - 1,9 Кб.
3. Ушаков Р.Н, Авилова Н.Л. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности. Учебное пособие. М.: ИНФРА-М, 2017. - 135 с.

в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
3. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туристической индустрии.
5. <http://school-collection.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
6. <http://fcior.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.
7. <http://www.libertarium.ru/library> – Библиотека либертариум.
8. <http://soc.lib.ru/> - библиотека социологии, психологии, управления.
9. <http://politsocio.uapa.ru/> <http://voprospolitolog.ru>
<http://www.politstudies.ru/>
10. <http://www.isras.ru/Sociologicalmagazine.html>

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

– *программное обеспечение дисциплины (модуля)*:

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

– *современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы*:

1. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.
2. Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.
3. Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.
4. Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.
5. Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.
6. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru.
7. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.
8. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

1. Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «СТАНДАРТЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность 3 курса очной и заочной формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 5 семестр очно, 8 семестр заочно.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	<i>Посещение занятий</i>	10
2	<i>Собеседование на семинаре «Состояние, проблемы и перспективы развития индустрии гостеприимства в Российской Федерации»</i>	10
3	<i>Собеседование на семинаре «Нормативно-правовая база стандартизации и сертификации в сфере гостиничных услуг в Российской Федерации»</i>	10
4	<i>Собеседование на семинаре «Защита прав потребителей как основа стандартов качества»</i>	10
5	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Качество гостиничных услуг. Стандарты внешнего вида»</i>	10
6	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Стандарты производственно-технологической деятельности средств размещения»</i>	10
7	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре Процесс разработки и внедрения корпоративных стандартов обслуживания гостя</i>	10
8	<i>Выполнение контрольной работы по темам 1-2</i>	10
9	Зачет	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
<i>1</i>	<i>Выступление на семинаре</i>	<i>5</i>
<i>2</i>	<i>Контрольная работа</i>	<i>15</i>
<i>4</i>	<i>Эссе (индивидуальная творческая работа)</i>	<i>15</i>
<i>5</i>	<i>Дополнительное тестирование</i>	<i>15</i>

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся зачетом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Не зачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт Туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Б1.В.18 «Стандарты обслуживания в организациях сферы
гостеприимства и общественного питания»**
(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки: **43.03.03 «Гостиничное дело»**
(код и наименование)

Направленность (профиль): **«Гостиничная деятельность»**
(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

1. Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачётных единицы.

2. Семестр освоения дисциплины (модуля):

для очной формы обучения - 5 семестр;

для заочной формы обучения - 8 семестр;

3. Цель освоения дисциплины (модуля):

Целью освоения дисциплины является приобретение знаний, умений и навыков, обеспечивающих достижение планируемых результатов по виду деятельности: овладение практическими знаниями по вопросам стандартизации, сертификации и контроля качества гостиничных услуг; освоение нормативной документации по стандартизации, сертификации и контроля качества гостиничных услуг; обучение навыкам использования полученных знаний в профессиональной деятельности

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	5	8
УК-2.1	<i>Знать:</i> – виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	5	8
УК-2.2	<i>Уметь:</i> – проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	5	8
УК-2.3	<i>Владеть:</i> – методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	5	8
ПК-5	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	5	8

ПК-5.1	Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности.	5	8
ПК-5.2	Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы	5	8
ПК-5.3	Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.	5	8

5. Краткое содержание дисциплины (модуля):

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Стандартизация и сертификация как методы повышения качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	5	10	16	29		
2	Контроль качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	5	8	16	29		
Итого часов:			18	32	58	Зачет	

Заочная форма обучения:

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	

			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятель ная работа	Контроль	
1	Стандартизация и сертификация как методы повышения качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	8	4	4	46		
2	Контроль качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	8	4	4	46		
Итого часов:			8	8	92		Зачет

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.19 Мотивация потребителей туристских и гостиничных услуг

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная /заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
(наименование)

Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела

Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела

Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела

Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела

Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Авилова Наталья Леонидовна -д.и.н., профессор кафедры
туризма и гостиничного дела.

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Мотивация потребителей туристских и гостиничных услуг» является: является подготовка специалиста, обладающего знаниями психологии клиента, потребительского спроса, по организации обслуживания туристов как процесса, содержащего комплекс мероприятий, направленных на удовлетворение туристских потребностей; приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков оказания гостиничных услуг в гостиницах и других средствах размещения; формирование у студентов системы знаний и представлений о современных инструментах и процессах удовлетворения потребностей клиентов гостиниц..

Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профилю *гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Мотивация потребителей туристских и гостиничных услуг» относится к части дисциплин, формируемых участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина определяет преимущественно профессиональную компетентность бакалавра через приобретение комплекса знаний в области мотивация потребителей туристских и гостиничных услуг. В процессе изучения дисциплины, обучающийся овладеет умениями и навыками применения методов и методик мотивации потребителей туристских и гостиничных услуг.

Дисциплина «Мотивация потребителей туристских и гостиничных услуг» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

-изучение дисциплины основано на ранее пройденных дисциплинах/практиках – «Введение в профессиональную деятельность», «Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания», «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания», «Технологии обслуживания в сфере общественного питания», «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства» ;

- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Международные бренды гостиничной индустрии», «Инновационные технологии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	7	10
УК-3.1.	Знать: основные приемы и нормы социального взаимодействия	7	10
УК-3.2	Уметь: устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе.	7	10
УК-3.3	Владеть: - навыками применения основных методов и норм социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды	7	10
ПК-6	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности		
ПК-6.1	Знать: -теоретические основы гостиничной деятельности, современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями;	7	10
ПК-6.2	-методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности		
ПК-6.3	Уметь: -выявлять потребности потребителей, применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания;	7	10
ПК-6.4	-применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности		
ПК-6.5	Владеть: -навыками организации, регламентации и контролирования процессов обслуживания,	7	10
ПК-6.8	-навыками применения современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями;		
ПК-6.9	- навыками применения методов прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности.		

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

Очная форма обучения (7 семестр)

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Этапы формирования опыта обслуживания клиента	7	4	8	12		
2	Построение взаимоотношений персонала в гостинице	7	4	8	12		
3	Построение взаимоотношений с клиентом гостиницы	7	4	8	12		
4	Методика анализа детализации процессов обслуживания клиента (Processcope)	7	4	8	15		
Итого часов:108			16	32	51		Экзамен

Заочная форма обучения:

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Этапы формирования опыта обслуживания клиента	10	2	2	19		
2	Построение взаимоотношений персонала в гостинице	10	2	2	19		
3	<i>Построение взаимоотношений с клиентом гостиницы</i>	10	2	2	19		
4	<i>Методика анализа детализации</i>	10	4	4	22		

	<i>процессов обслуживания клиента (Processcope)</i>					
Итого часов:108		10	10	88		Экзамен

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену.

1. Понятие мотива и мотивации.
2. Характеристика процесса мотивации.
3. Теория потребностей Маслоу.
4. Теория двух факторов Ф. Герцберга.
5. Теория мотивации МакКлеланда.
6. Понятие и виды потребностей.
7. Сфера услуг и ее характеристики.
8. Понятие, виды услуг и процесс их оказания.
9. Факторы, влияющие на поведение потребителей услуг.
10. Этапы процесса принятия решения о покупке в сфере услуг.
11. Методы исследования мотивации.
12. Исследование мотивов поведения потребителей услуг.
13. Исследование процесса принятия решения о покупке.
14. Сущность, функции и инструменты маркетинговой деятельности в сфере услуг.
15. Маркетинговые стратегии в сфере услуг.
16. Основные маркетинговые решения по формированию мотивации потребителей услуг.
17. Понятие, виды и средства рекламы в сфере туризма.
18. Процесс разработки рекламы.
19. Влияние рекламы на мотивацию потребителей услуг.
20. Анализ эффективности рекламы.
21. Определение корпоративной культуры гостиницы.
22. Имидж гостиницы.
23. Классификация, сегментация гостей.

24. Архитектурный стиль, дизайн, декор. Освещенность, музыкальное оформление, парфюмированный запах в гостинице. Визуализация. Меморабилия - наука о свойствах памяти.
25. Использование свойств памяти для создания положительного впечатления о гостинице. Способность запоминания гостем особенных приятных элементов в обслуживании, фирменном интерьере, запахах, музыки и т.д.
26. Понятие комфорта. Диаграмма комфортных ощущений: интенсивность, острота, стиль, тактильность, вкусовые ощущения. Позиционирование (персонализированный сервис).
27. Понятия «культура обслуживания» и «культура сервиса». Методы и методики определения профиля клиентов гостиницы. Кинесика.
28. Правила корпоративного поведения персонала гостиниц. Основные аспекты культуры сервиса: психологический, эстетический, этический, организационно-технологический.
29. Позиционирование по услугам: необычность услуги.
30. Позиционирование по тематике, определение узкой ниши – целевой клиентуры. Стили общения с различной целевой аудиторией.
31. Стандарты персонифицированного общения с клиентом, исходя из его характера, типа (причины выбора клиентами именно этой гостиницы).
32. Квалификационные требования и характеристики основных должностей работников гостиницы, профессиональные навыки.
33. Опыт гостя (guest experience). Как создать сверх опыт гостя (GGE – great guest experience) - предоставить хорошее обслуживание гостю; добавить «что-то» к услуге.
34. Построение команды. Повышение квалификации сотрудников. Определение своей роли. Формирование умений и профессиональных навыков персонала.
35. Персональное колесо навыков. Управление человеческими ресурсами. Анализ и разработка задач, оптимизация и реорганизация внутренних ресурсов персонала.
36. Китайское искусство Сианг Мин (читать по лицам). Психологический характер клиента (типология темпераментов, поведения, видов принятия решений). (Клавдий Гален).
37. Таблица признаков темпераментов. Поведенческие характеры. Тайна рукопожатия. Психометрический метод определения типа личности.
38. Модель разделения типов клиентов по Юнгу.
39. Методика цветовых ассоциаций (язык цвета).
40. Стратегия общения с разными типами клиентов.
41. Совершенствование собственного образа. Изменение собственного поведения «под клиента». Адаптация под клиента разных типов. Проработка вариантов построения отношений и решения проблем с клиентами разных типов.
42. Стрессовые зоны. Поведение различных психологических типов в стрессовой ситуации.

43. Реакция клиента на критику. Возможные варианты критических замечаний и реакция на них. Как помочь критикам быть советчиками.
44. Конфликт – факт нашего существования в социуме. Конфликт - функциональная сила – двигатель прогресса. Управление конфликтом.
45. Типы конфликтных личностей. Поведение в конфликте. Модели взаимоотношений в конфликте. Конфликтные ситуации и их разрешение.
46. Как сказать «нет». Перечислите пять «нет», которые мы обязаны сказать клиенту.
47. Национальные особенности гостей. Наклонности гостей.
48. Особенности обслуживания различных категорий гостей. Постоянные и VIP-гости. Типовой портрет VIP-туристов.
49. Способы подачи информации клиенту.
50. Экстраординарность процессов обслуживания. Особенности поведения персонала с клиентом. Построение диалога с гостем.
51. Классификация вопросов: вопрос-предложение (разделительный), закрытый, открытый, зеркальный, иезуитский, дополнительные вопросы: альтернативный, вопрос-конфронтация.
52. Методика взаимоотношений с элементами манипуляции.
53. Требования, предъявляемые к персоналу службы приема и размещения. Этикет поведения работников сферы обслуживания. Факторы профессионализма.
54. Жалобы потребителей гостиничных услуг, способы их урегулирования. Карточки опроса гостей о качестве обслуживания.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

а) Основная литература:

1. Баумгартен, Л. В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: учеб. для обучения студентов вузов по направлению подготовки "Гостинич. дело" : рек. УМО РФ по образованию в обл. сервиса и туризма /. - М. : Academia, 2013. - 285 с.: табл.
2. Барчуков, И. С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учеб. пособие: рек. ФГОУВПО "Рос. гос. ун-т туризма и сервиса" / И.С. Барчуков [и др.]. - М. : Кнорус, 2012. - 164 с.: табл. - (для бакалавров). - Библиогр.: с. 165 - ISBN 978-5-406-00863-8: 300.00.
3. Белова, В. П. Менеджмент и маркетинг в туризме: учебное пособие. Ч. 1. – М. : МГИИТ имени Ю. А. Сенкевича, 2013. – 189 с. – М. : Руконт, 2012. – Электронный учебник. – 1,9 Кб.
4. Иванов, И. В. Концепция обеспечения безопасности современной гостиницы: конспект / И. В. Иванов, Д. В. Панюков. – М. : Ассоциация АванГард, 2014. – Руконт. Электронный ресурс. – 18 с.
5. Родионова, Н. С. Организация гостиничного дела : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подг. 101100: рек. УМО учебн. заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма/ Е. В.

Субботина, Л. Е. Глаголева, Е. А. Высотина. - СПб. : Троицк. Мост, 2014. - 349с. : ил.

6. Розанова, Т. П. Маркетинг услуг гостеприимства в туризме : учебное пособие. – М. : Руконт, Розанова Т.П. 2012. – Электронный учебник, 131 с. – 1,4 Кб.

7. Романов, В. А. Основы индустрии гостеприимства : учебное пособие /Д. А. Осипов, Д. И. Елканова, Е. В. Сорокина. – М. : Руконт, 2015. - *Электронный ресурс*.- 265 с.

8. Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие для бакалавров / Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. –М. : Дашков и К, Руконт, 2013. - *Электронный учебник*, 176с.- 1,9 Кб.

9. Сорокина, А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учебное пособие / А. В. Сорокина. – М. : Инфра-М, 2015. – 304 с. – Руконт, *Электронный учебник* – 1.1 – mgb.

11. Турковский, М. Маркетинг гостиничных услуг: учебное пособие. - Турковский М.. - М.: Руконт, 2012. – Электронный учебник, 294 с.

б).Дополнительная литература:

1.Артемова Е.Н. Гостиничное хозяйство и гостиничный сервис: учебное пособие / Артемова Е.Н.. – М.: Руконт, 2011. – *Электронный ресурс*. – 192 с. – 2,3 Кб.

2.Асанова И.М. Деятельность службы приема и размещения: учебник для студентов вузов,/ И.М. Асанова, А.А. Жуков. - М.: Academia, 2011. - 284 с.: табл. - (Высшее профессиональное образование) - Библиогр.: с. 282. - ISBN 978-5-7695-7178-7: 483.12.

3.Баумгартнер Л.В. Маркетинг гостиничного предприятия: учебник для балакриата . – М.: Юрайт, 2015. Руконт. – *Электронный ресурс*. – 338 с.

4.Брашов Д.Г. Основы индустрии гостеприимства: учебное пособие/Е.В. Мигунова/ Руконт. *Электронный ресурс*. - М.:Флинта: НОУ ВПО «МПСУ», 2013.2.

5.Дусенко, С. В. Технологии гостиничного сервиса : учеб. пособие / С. В. Дусенко. – М. : Электронный учебно-методический комплекс, 2010.

6.Дусенко, С.В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие / С.В. Дусенко. Гриф УМО по образованию в области сервиса и туризма. *Электронное издание*. - М.: Академия, 2015.

7.Медлик С. Гостиничный бизнес. *Электронный ресурс*: Учебник для студентов вузов, Х.Инграм; пер. с англ. А.В.Павлов. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.

8.Уокер Джон Р. Введение в гостеприимство: учебное пособие/ ДжонР.Уокер.- 4-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013, 735с.

Периодические издания:

1. Гостиничное дело: журнал.
2. Линия вкуса: журнал индустрии гостеприимства.
3. Современный отель: журнал.
4. Гостиница и ресторан: журнал.

в). Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
3. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туристической индустрии.
5. <http://www.ratanews.ru> - Информационно-справочные отраслевые Интернет-порталы по гостиничному бизнесу;
6. <http://www.NoReCa.ru> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
7. <http://old.handbooks.ru> - Электронные бизнес-энциклопедии «Управление отелем», «Стандарты и качество отеля»
8. <http://www.edu.ru> – «Российское образование» – федеральный портал.
<http://минобрнауки.пф/> – сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
9. <http://minstm.gov.ru> – сайт Министерства спорта Российской Федерации.

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.
2. Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.
3. Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.
4. Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.
5. Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.

6. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru.
7. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.
8. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

1. Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
 2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
 3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.
4. *Перечень кабинетов и других помещений в РГУФКСМиТ:*
- Стандартизация и сертификация туристской и гостиничной деятельности
 - Организация гостиничного дела
 - Проектирование и организация гостиничных услуг
 - Стандарты обслуживания в туристско-гостиничных комплексах

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) Б1.В.19 Мотивация потребителей туристских и гостиничных услуг для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 4 курса очной и 5 заочной формы обучения, направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) гостиничная деятельность очной и заочной формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 7 семестр очной и 10 заочной формы обучения

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	10
2	Выступление на семинаре «Мотивы и мотивация потребителей»	5
3	Выступление на семинаре «Основные теории потребностей и виды потребностей»	5
4	Выступление на семинаре «Теории мотивации»	5
5	Выступление на семинаре «Изучение потребностей и мотивации потребителей услуг»	5
6	Написание реферата по темам 1-4	10
7	Презентации по темам 1-4	10
8	Тест по теме/модулю: 1-4	10
9	Выполнение практического задания по темам 1-4	20
10	Экзамен	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Контрольная работа по темам 1-4	5
3	Выступление на семинаре по темам 1-4	10
4	Подготовка доклада по темам 1-4, пропущенным студентом	5
5	Дополнительное тестирование по темам 3-4	5
6	Написание реферата по темам 1-4	15
7	Презентация по темам 1-4	10

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы) 43.03.03 «Гостиничное дело».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам, завершающихся экзаменом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Б1.В.19 Мотивация потребителей туристских и гостиничных услуг».**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2022, 2023 г.

Москва 2021

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы.
Семестр освоения дисциплины: 7 семестр (очно), 10 - семестр (заочно).

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Мотивация потребителей туристских и гостиничных услуг» является: является *подготовка специалиста, обладающего* знаниями психологии клиента, потребительского спроса, по организации обслуживания туристов как процесса, содержащего комплекс мероприятий, направленных на удовлетворение туристских потребностей; приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков оказания гостиничных услуг в гостиницах и других средствах размещения; формирование у студентов системы знаний и представлений о современных инструментах и процессах удовлетворения потребностей клиентов гостиниц..

Дисциплина реализуется на русском языке.

Задачи курса:

- Изучение методологических основ мотивации потребителей;
- Изучение процесса формирования требований потребителей;
- Ознакомление с факторами мотивации;
- Изучение методов и методик мотивации потребителей

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	7	10

УК-3.1.	Знать: основные приемы и нормы социального взаимодействия	7	10
УК-3.2	Уметь: устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе.	7	10
УК-3.3	Владеть: - навыками применения основных методов и норм социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды	7	10
ПК-6	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности		
ПК-6.1	Знать: -теоретические основы гостиничной деятельности; -современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями; -методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	7	10
ПК-6.2	Уметь: -выявлять потребности потребителей, -применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; -применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	7	10
ПК-6.3	Владеть: -навыками организации, регламентации и контролирования процессов обслуживания, -навыками применения современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями; - навыками применения методов прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности.	7	10

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины(модуля) составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

Очная форма обучения(7 семестр)

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)

			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Этапы формирования опыта обслуживания клиента	7	4	8	12		
2	Построение взаимоотношений персонала в гостинице	7	4	8	12		
3	Построение взаимоотношений с клиентом гостиницы	7	4	8	12		
4	Методика анализа детализации процессов обслуживания клиента (Processcope)	7	4	8	15		
Итого часов:			16	32	51		Экзамен

Заочная форма обучения(10 семестр)

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Этапы формирования опыта обслуживания клиента	10	2	2	19		
2	Построение взаимоотношений персонала в гостинице	10	2	2	19		
3	<i>Построение взаимоотношений с клиентом гостиницы</i>	10	2	2	19		
4	<i>Методика анализа детализации процессов обслуживания клиента (Processcope)</i>	10	4	4	22		
Итого часов:			10	10	79		Экзамен

—
—

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4	5
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	4		2
УК-8.1	Знать: - информацию о вероятных видах угроз персоналу и потребителям услуг предприятия			
УК-8.2	Уметь: -анализировать и прогнозировать информацию о вероятных видах угроз персоналу и потребителям услуг предприятия			
УК-8.3	Владеть: - навыками анализировать и прогнозировать информацию о вероятных видах угроз персоналу и потребителям услуг предприятия иметь практический опыт применения основных методов защиты персонала и потребителей услуг от возможных последствий угроз			

3. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины(модуля) составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

Очная форма обучения(4 семестр)

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)

			Аудиторные занятия		Внеаудиторная работа		
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Государственные и межгосударственные меры обеспечения безопасности в индустрии гостеприимства.	4	2	4	5		
2	Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия..		2	2	5		
3	Структура и задачи службы безопасности гостиничного предприятия.		2	2	5		
4	Управление безопасностью гостиничного предприятия		2	2	5		
5	Кадровые меры обеспечения безопасности.		2	4	5		
6	Система охраны гостиничного комплекса.		2	4	5		
7	Пожаробезопасность.		2	2	5		
8	Обеспечение безопасности внешней деятельности гостиничного предприятия.		2	4	5		
9	Организация информационно-аналитической работы.			4	5		
10	Аудит безопасности гостиничного предприятия.			4	6		
	форма контроля 4 семестр		16	32	51		экзамен
Итого часов:108							

Заочная форма обучения (2 семестр).

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Аудиторные занятия		Внеаудиторная работа		
			Лекции	Практические занятия	СРС	Контроль	
1	Государственные и межгосударственные меры обеспечения безопасности в индустрии гостеприимства.	2	2		10		
2	Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия..		2		10		
3	Структура и задачи службы безопасности гостиничного предприятия.			2	10		
4	Управление безопасностью гостиничного предприятия			2	10		
5	Кадровые меры обеспечения безопасности.				10		
6	Система охраны гостиничного комплекса.				10		
7	Пожаробезопасность.				10		
8	Обеспечение безопасности внешней деятельности гостиничного предприятия.				10		
9	Организация информационно-аналитической работы.				5		
10	Аудит безопасности гостиничного предприятия.				5		
	форма контроля 2 семестр			4	4	91	9
	Итого часов:108						

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.В.20 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В САНАТОРНО-
КУРОРТНЫХ КОМПЛЕКСАХ**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
(наименование)

Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Толстых Оксана Николаевна – доцент кафедры туризма и
гостиничного дела, кандидат географических наук

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Организация обслуживания в санаторно-курортных комплексах» является изучение общих вопросов обслуживания в санаторно-курортных комплексах; изучить лечебно-оздоровительную и культурно-анимационную деятельность в условиях санаторно-курортных учреждениях, овладеть практическими навыками управления как санаторно-курортного комплекса в целом, так и отдельных его структур, касающихся профессиональной деятельности по специальности.

Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Организация обслуживания в санаторно-курортных комплексах» относится к дисциплинам вариативной части.

Дисциплина «Организация обслуживания в санаторно-курортных комплексах» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Введение в профессиональную деятельность», «Основы экономики и экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания», «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания», «Профессиональная этика и этикет в сфере туризма и гостеприимства», «Сервисная практика» и др.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	наименование		

1	3	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	6	7
<i>УК-2.1</i>	<i>Знает:</i> – виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	6	7
<i>УК-2.2</i>	<i>Умеет:</i> – проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	6	7
<i>УК-2.3</i>	<i>Владеет:</i> – методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	6	7
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	6	7
<i>ПК-3.1</i>	<i>Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий</i>	6	7
<i>ПК-3.2</i>	<i>Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</i>	6	7
<i>ПК-3.3</i>	<i>Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.</i>	6	7

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **3 зачетные единицы, 108 академических часов.**

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Основные этапы развития курортного дела. Сущность и задачи курортного дела	6	4	4	8		
2	Основы курортной медицины		4	4	8		
3	Понятие рекреации. Классификация и структурные особенности рекреационной деятельности		4	4	8		
4	Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе		4	6	9		
5	Стандарты обслуживания в санаторно-курортном комплексе. Персонал санаторно-курортного комплекса: требования		4	4	8		
6	Анимационно-досуговая деятельность в санаторно-курортных комплексах		4	4	8		
Итого часов: 108			24	26	49	9	Экзамен

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Основные этапы развития курортного дела. Сущность и		2		14		

	задачи курортного дела					
2	Основы курортной медицины	7	2		14	
3	Понятие рекреации. Классификация и структурные особенности рекреационной деятельности		2		14	
4	Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе			2	17	
5	Стандарты обслуживания в санаторно-курортном комплексе. Персонал санаторно-курортного комплекса: требования			2	14	
6	Анимационно-досуговая деятельность в санаторно-курортных комплексах			2	14	
Итого часов: 108			6	6	87	9
						Экзамен

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену.

1. Санаторно-курортное лечение: основные виды.
2. Стандарты санаторно-курортного лечения. Качество санаторно-курортной помощи.
3. Проектирование лечебно-оздоровительного продукта и его ценообразование.
4. Санаторно-курортный комплекс России.
5. Санаторий как основное лечебно-профилактическое учреждение. Классификации санаториев: общетерапевтические и специализированные; для взрослого и детского населения; однопрофильные и многопрофильные.
6. Детский санаторий и его специфические особенности.
6. Санаторий-профилакторий.
7. Зарождение и развитие курортов. Факторы зарождения курортов и специфика их развития.
8. Курортное дело как наиболее древний вид туристской индустрии.

9. Основные периоды развития курортного дела: стихийно-эмпирический, научно-курортологический, коммерческий, дифференцированный.
10. Развитие курортов в России. Основные этапы развития курортов в России: начальный (XVII-XIX вв.), предпринимательский (XIX в. – 1917г.), советский (1917-1991гг.), переходный (с 1992 г.), современный.
11. Современный этап развития санаторно-курортных комплексов Российской Федерации. Приобретение хозяйственной самостоятельности рекреационными предприятиями. Институт посредников. Внебюджетные здравницы.
12. Современная организация сервиса в санаторно-курортных комплексах.
13. Стратегия развития сервиса на курортах.
14. Формирование сервиса в санаторно-курортных комплексах в соответствии с видами ресурсов: природные ресурсы, культурно-исторические, социально-экономические, финансово-кредитные, производственно-трудовые.
15. Факторы, особенности и закономерности современной организации сервиса в СКК. 16. Планирование, организация, мотивация, контроль и координация санаторно-курортной деятельности.
17. Санаторно-курортный менеджмент и маркетинг.
18. Основные услуги СКК: лечебно-профилактические, размещения, питания, спортивно-оздоровительные, анимационно-досуговые, сервисные и бытовые.
19. Правила направления больных в санатории.
20. Оборудование и оздоровительные технологии курортов.
21. Стандарты обслуживания в санаторно-курортном комплексе.
22. Персонал санаторно-курортного комплекса: требования
23. Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

а) Основная литература:

1. Ветитнев А.М., Войнова Я.А. В39 Организация санаторно-курортной деятельности : учебное пособие [Электронный ресурс] / А.М. Ветитнев, Я.А. Войнова. - М. : Федеральное агентство по туризму, 2014. - 272 с. https://www.russiatourism.ru/data/File/news_file/2014/Vetitnev_Organizatsia.pdf
2. Родионова Н.С. Организация гостиничного дела: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подг. 101100: рек. УМО учебн. Заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма/ Е.В. Субботина, Л.Е.Глаголева, Е.А. Высотина.- СПб.: Троицк. Мост, 2014.- 349с.: ил.
3. Баумгартен Л.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: учеб. для обучения студентов вузов по направлению подготовки

"Гостинич. дело": рек. УМО РФ по образованию в обл. сервиса и туризма /. - М.: Academia, 2013. - 285 с.: табл.

4. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учебное пособие / А.В. Сорокина. – М.: Инфра-М, 2015. – 304 с. – Руконт, Электронный учебник – 1.1 – mgb.

б) Дополнительная литература:

1. Романов В.А. Основы индустрии гостеприимства: учебн. пособие / Д.А. Осипов, Д.И. Елканова, Е.В. Сорокина. – М.: Руконт, 2015.- Электронный ресурс.- 265 с.
2. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие для бакалавров/ Н.П. Овчаренко, А.Б. Косолапов. – М.: Дашков и К, Руконт, 2013.- Электронный учебник, 176с.- 1,9 Кб.
3. Ушаков Р.Н, Авилова Н.Л. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности. Учебное пособие. М.: ИНФРА-М, 2017.-135 с.

в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
3. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.
5. <http://school-collection.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
6. <http://fcior.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.

2. Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.
3. Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.
4. Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.
5. Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.
6. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru.
7. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.
8. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

1. Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В САНАТОРНО-КУРОРТНЫХ КОМПЛЕКСАХ» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность 3 курса очной и 4 курса заочной формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 6 семестр очно, 7 семестр заочно.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	10
2	Собеседование на семинаре «Санаторно-курортный комплекс и его структура»	10
3	Собеседование на семинаре «Специфика и классификация услуг санаторно-курортного комплекса»	10
4	Собеседование на семинаре «Особенности организации питания в санаторно-курортных учреждениях»	10
5	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Анимационно-досуговая деятельность на курортах»	10
6	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Инновационные аспекты развития санаторно-курортной отрасли»	10
7	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Качество и конкурентоспособность санаторно-курортных услуг»	10
8	Выполнение тестового задания по темам 1-3	10
9	Зачет	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на семинаре по темам 1-6	5
2	Контрольная работа по темам 1-6	15

4	<i>Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-6</i>	15
5	<i>Дополнительное тестирование по темам 1-6</i>	15

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся зачетом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Не зачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт ИТРРиФ

Кафедра Туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Б1.В.20 «Организация обслуживания в санаторно-курортных
комплексах»**

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность
(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы.

2.Семестры освоения дисциплины: 6-очно; 7-заочно.

Цель освоения дисциплины: получение обучающимися как теоретических знаний об организации обслуживания на предприятиях санаторно-курортного комплекса, так и усвоение ими практических профессиональных навыков в области технологии и организации обслуживания в санаторно-курортном комплексе.

3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	6	7
<i>УК-2.1</i>	<i>Знает:</i> – виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	6	7
<i>УК-2.2</i>	<i>Умеет:</i> – проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	6	7
<i>УК-2.3</i>	<i>Владеет:</i> – методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	6	7
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	6	7
<i>ПК-3.1</i>	<i>Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий</i>	6	7

ПК-3.2	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	6	7
ПК-3.3	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	6	7

**4. Краткое содержание дисциплины:
Очная форма обучения**

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Основные этапы развития курортного дела. Сущность и задачи курортного дела	6	4	4	8		
2	Основы курортной медицины		4	4	8		
3	Понятие рекреации. Классификация и структурные особенности рекреационной деятельности		4	4	8		
4	Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе		4	6	9		
5	Стандарты обслуживания в санаторно-курортном комплексе. Персонал санаторно-курортного комплекса: требования		4	4	8		
6	Анимационно-досуговая деятельность в санаторно-курортных комплексах		4	4	8		
Итого часов: 108			24	26	49	9	Экзамен

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Основные этапы развития курортного дела. Сущность и задачи курортного дела	7	2		14		
2	Основы курортной медицины		2		14		
3	Понятие рекреации. Классификация и структурные особенности рекреационной деятельности		2		14		
4	Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе			2	17		
5	Стандарты обслуживания в санаторно-курортном комплексе. Персонал санаторно-курортного комплекса: требования			2	14		
6	Анимационно-досуговая деятельность в санаторно-курортных комплексах			2	14		
Итого часов: 108			6	6	87	9	Экзамен

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.21 Инновационные технологии в организациях сферы гостеприимства
и общественного питания

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная /заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
(наименование)

Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела

Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела

Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела

Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела

Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Авилова Наталья Леонидовна -д.и.н., профессор кафедры
туризма и гостиничного дела.

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины «Инновационные технологии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» является формирование у обучающихся системы знаний и представлений об инновационных технологиях в сфере гостеприимства и общественного питания и профессиональных компетенций, необходимых в индустрии гостеприимства и общественного питания.

Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профилю *гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Инновационные технологии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» относится к части дисциплин, формируемой участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина определяет преимущественно профессиональную компетентность бакалавра через приобретение комплекса знаний о необходимости и видах инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания,

В процессе изучения дисциплины, обучающийся овладеет умениями и навыками моделирования инновационных процессов в гостиничном предприятии и предприятии общественного питания, разработки стратегии развития гостиничного предприятия

Дисциплина «Инновационные технологии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

– изучение дисциплины основано на ранее пройденных дисциплинах/практиках – «Введение в профессиональную деятельность», «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания», «Сервисная деятельность», «Технологии обслуживания в сфере общественного питания», «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства»

изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Технологии продаж в организациях сферы гостеприимства и общественного питания», «Международные бренды гостиничной индустрии», «Организация и технология ресторанного сервиса».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	7	4
УК-2.1	Знать: - современные информационно – коммуникационные технологии; - основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; - основные требования к информационной безопасности, в том числе защиты коммерческой тайны; - основные понятия и современные принципы работы с деловой информацией, а также иметь представление о корпоративных информационных системах и базах данных.		
УК-2.2	Уметь: - применить современное офисное программное обеспечение в профессиональной деятельности; работать с традиционными носителями информации; - осуществлять поиск информации и передачу данных, необходимых для решения поставленных задач, используя сетевые технологии; - создавать базы данных и использовать ресурсы Интернет; -определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений		
УК-2.3	Владеть: - навыками работы с компьютером как средством управления информацией; - навыками использования информационных и интерактивных Интернет-ресурсов; -технологиями сбора, обработки и анализа информации средствами Интернет; -решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением		

	<p>информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;</p> <p>- навыками определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений</p>		
ПК-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	7	4
ПК-2.1	<p>Знать:</p> <p>-теоретические основы гостиничной деятельности;</p> <p>-нормативные документы, регламентирующие деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ;</p> <p>-основы производственно-технологической деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>-организацию функциональных процессов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>-современные технологии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания в работе с потребителями</p>		
ПК-2.2	<p>Уметь:</p> <p>- применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- анализировать технологические процессы в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;</p> <p>-применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания;</p> <p>-организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания;</p> <p>-обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>		
ПК-2.3	<p>Владеть:</p> <p>- навыками анализа технологических процессов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания,</p> <p>- навыками организации функциональных процессов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, соответствующих запросам потребителей;</p> <p>- навыками организации, регламентации и контроля процессов обслуживания,</p> <p>- навыками применения современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями</p> <p>- навыками обеспечения контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации</p>		

	сферы гостеприимства и общественного питания			

4. Краткое содержание дисциплины:

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

. *Очная форма обучения(7 семестр)*

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Аудиторные занятия		Внеаудиторная работа		
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Понятие нововведение, инновация в гостиничной индустрии. Сущность и классификация инноваций .	7	2	2	4		
2	Теория инноваций в организации гостиничных услуг.		2	2	4		
3	Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.		2	2	5		
4	Инновация в процессе производства гостиничного продукта		2	2	5		
5	Законодательно-нормативная основа регулирования		2	2	5		

	инновационной деятельности						
6	Функции и методы инновационного управления		2	2	5		
7	Организация инновационной деятельности		2	2	5		
8	Управление инновационными проектами. Понятие и сущность инновационного проекта		2		3		
9	Влияние инноваций на эффективность гостиничного бизнеса			2	4		
	форма контроля 7 семестр						
Итого часов:72			16	16	40		зачет

Заочная форма обучения (4 семестр).

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Аудиторные занятия		Внеаудиторная работа		
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Понятие нововведение, инновация в гостиничной индустрии. Сущность и классификация инноваций .	4	2		5		

2	Теория инноваций в организации гостиничных услуг.		2		5		
3	Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.			2	5		
4	Инновация в процессе производства гостиничного продукта	4		2	5		
5	Законодательно-нормативная основа регулирования инновационной деятельности			2	5		
6	Функции и методы инновационного управления				5		
7	Организация инновационной деятельности				10		
8	Управление инновационными проектами. Понятие и сущность инновационного проекта				10		
9	Влияние инноваций на эффективность гостиничного бизнеса				10		
	форма контроля 4 семестр				3		зачет
Итого часов:72			4	6	63		

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Перечень примерных контрольных вопросов к зачету.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

1. Понятие нововведение, инновация в гостиничной индустрии.
2. Сущность и классификация инноваций.
3. Теория инноваций в организации гостиничных услуг.
4. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг
5. Функции и методы инновационного управления
6. Основные понятия инновационного менеджмента.
7. Инновационный процесс и его этапы.
8. Цели и задачи государственной инновационной политики.
9. Нормативно-правовое регулирование инновационной деятельности.
10. Способы и источники финансирования инновационной деятельности.
11. Малые инновационные фирмы.
12. Основные показатели эффективности инновационного проекта.
13. Экспертиза инновационного проекта.
14. Коммерческие риски при организации инновационной деятельности.
15. Венчурное финансирование инновационных проектов.
16. Конкурентоспособность нововведения.
17. Инновационная политика гостиничного предприятия.
18. Управление качеством новой услуги в гостиничного предприятия .
19. Понятие товарного знака, его роль и функции.
20. Покупка и продажа лицензий.
21. Понятие франчайзинга.
22. Факторы спроса на новую продукцию, услугу.
23. Показатели эффективности инновационной деятельности.
24. Влияние инноваций на эффективность гостиничного бизнеса

а) Основная литература:

1. Баумгартен, Л. В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг : учеб. для обучения студентов вузов по направлению подгот.

- "Гостинич. дело" : рек. Умо РФ по образованию в обл. сервиса и туризма / Л. В. Баумгартен. - М. : Academia, 2013. - 285 с. : табл.
- 2.Белова, В. П. Маркетинг гостиничного предприятия / В. П. Белова. -М. : ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича, 2012. -52 с.
<https://rucont.ru/read/481287?file=192199&f=481287>
- 3.Брашнов, С. Г. Основы индустрии гостеприимства : учеб. пособие / Е. В. Мигунова, С. Г. Брашнов. -М. : ФЛИНТА, 2013. -110 с.
<https://rucont.ru/read/910180?file=246249&f=910180>
- 4.Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учеб. пособие к использованию в образоват. учреждениях, реализующих образоват. прогр. высш. проф. образования по специальности 100103 : рек. ФГОУВПО "Рос. гос. ун-т туризма и сервиса" / И.С. Барчуков [и др.]. - М. : Кнорус, 2012. - 164 с.:табл
- 5.Организация гостиничного дела : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подгот. 101100 : рек. Умо учеб. заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Л. Э. Глаголева; Е.А. Высотина. - СПб. : Троиц. мост, 2014. - 349 с.: ил.

Дополнительная литература:

- 1.Воскресенский, В. Ю. Международный туризм : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 230500 "Соц.-культур. сервис и туризм", 012500 "география", 061100 "Менеджмент орг.", 060800 "Экономика и упр. на предприятии (по отраслям)" : рек. УМЦ "Проф. учеб." / В.Ю. Воскресенский. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юнити, 2016. - 462 с. : ил.
- 2.Дусенко, С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подгот. "Гостинич. дело" и "Туризм": рек. УМО учеб. завед. РФ по образованию / С.В. Дусенко. - М. : Academia, 2013. - 223 с.
- 3.Дусенко, С.В. Современный туризм: основные проблемы, состояние и тенденции развития : монография / С.В. Дусенко; Минобрнауки России, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Юго-Запад. гос. ун-т" (ЮЗГУ). –Курск : Изд-во ЮЗГУ, 2012. - 309 с.: ил.
- 4.Формирование стратегий управления субъектами туристического бизнеса : монография / С. В. Дусенко [и др.]; М-во образования и науки РФ, Ин-т туризма и гостеприимства (г. Москва) (филиал) ФГБОУ ВПО "РГУТИС", Новосибир. гос. ун-т экономики и управления "НИНХ". - М. : Новосибирск, 2014. - 199 с.: табл.

Периодические издания:

- 1.Гостиничное дело: журнал.
- 2.Линия вкуса: журнал индустрии гостеприимства.
- 3.Современный отель: журнал.
- 4.Гостиница и ресторан: журнал.

в). Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
3. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.
5. <http://www.ratanews.ru>-Информационно-справочные отраслевые Интернет-порталы по гостиничному бизнесу;
6. <http://www.NoReCa.ru>- Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
7. <http://old.handbooks.ru>- Электронные бизнес-энциклопедии «Управление отелем», «Стандарты и качество отеля»
8. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
<http://минобрнауки.пф/> – сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
9. <http://minstm.gov.ru/> – сайт Министерства спорта Российской Федерации.

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- 1.Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.
- 2.Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.
- 3.Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.
- 4.Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.
- 5.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.
- 6.Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru.
- 7.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.
- 8.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

1. Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

4. Перечень кабинетов и других помещений в РГУФКСМиТ:

- Стандартизация и сертификация туристской и гостиничной деятельности
- Организация гостиничного дела
- Проектирование и организация гостиничных услуг
- Стандарты обслуживания в туристско-гостиничных комплексах

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «Инновационные технологии в гостиничной деятельности» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 2 и 4 курсов, направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) гостиничная деятельность очной и заочной формы

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 7-й (очная форма обучения), 4-й (заочная форма обучения).

Форма промежуточной аттестации: зачет

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	<i>Посещение занятий</i>	<i>В течение семестра</i>	<i>10</i>
2	<i>Выступление на семинаре «Понятие нововведение, инновация в гостиничной индустрии. Сущность и классификация инноваций .»</i>	2 неделя	5
3	<i>Выступление на семинаре «Теория инноваций в организации гостиничных услуг»</i>	3 неделя	5
4	<i>Выступление на семинаре «Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг. »</i>	4 неделя	5
5	<i>Выступление на семинаре «Инновация в процессе производства гостиничного продукта»</i>	5 неделя	5
6	<i>Выступление на семинаре «Законодательно-нормативная основа регулирования инновационной деятельности»</i>	6 неделя	5
7	<i>Выступление на семинаре «Функции и методы инновационного управления»</i>	7 неделя	5
8	<i>Выступление на семинаре «Организация инновационной деятельности».</i>	8 неделя	5
9	<i>Выступление на семинаре «.Управление инновационными проектами. Понятие и сущность инновационного проекта».</i>	9 неделя	5
10	<i>Выступление на семинаре «Влияние инноваций на эффективность гостиничного бизнеса».</i>	10 неделя	5

11	Выполнение практического задания по темам 1-9	6-25 неделя	5
12	Написание реферата по темам 1-9	1-25 неделя	10
13	Презентация по темам 1-9	1-25 неделя	5
14	Ответ на тестовые задания по темам 1-9	24 неделя	10
15	Дифференцированный зачет		20
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Контрольная работа по темам 1-9	5
3	Выступление на семинаре по темам 1-9	10
4	Подготовка доклада по темам 1-9, пропущенным студентом	5
5	Написание реферата по темам 1-9	20
6	Презентация по темам 1-9	10

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся зачетом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.21 Инновационные технологии в организациях сферы гостеприимства и
общественного питания

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2022, 2023 г.

Москва 2021

1.Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы,72 академических часа.

2.Семестр освоения дисциплины: 7 семестр (очно), 4 семестр (заочно)

3. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины «Инновационные технологии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» является формирование у обучающихся системы знаний и представлений об инновационных технологиях в сфере гостеприимства и общественного питания и профессиональных компетенций, необходимых в индустрии гостеприимства и общественного питания .

Дисциплина реализуется на русском языке.

Задачи курса:

- приобретении комплекса знаний о необходимости и видах инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания;
- овладении навыками моделирования инновационных процессов в гостиничном предприятии и предприятии общественного питания;
- формировании умений разрабатывать стратегии развития гостиничного предприятия;
- формировании навыков планирования инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания;

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и	7	4

	<p>ограничений</p> <p>УК-2.1 Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные информационно – коммуникационные технологии; - основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; - основные требования к информационной безопасности, в том числе защиты коммерческой тайны; - основные понятия и современные принципы работы с деловой информацией, а также иметь представление о корпоративных информационных системах и базах данных. <p>УК-2.2 Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применить современное офисное программное обеспечение в профессиональной деятельности; работать с традиционными носителями информации; - осуществлять поиск информации и передачу данных, необходимых для решения поставленных задач, используя сетевые технологии; - создавать базы данных и использовать ресурсы Интернет; -определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений <p>УК-2.3 Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с компьютером как средством управления информацией; - навыками использования информационных и интерактивных Интернет-ресурсов; -технологиями сбора, обработки и анализа информации средствами Интернет; -решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности; - навыками определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений 			
ПК-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	7		4
ПК-2.1	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -теоретические основы гостиничной деятельности; -нормативные документы, регламентирующие деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ; 			

<p>ПК-2.2</p> <p>ПК-2.3</p>	<p>-основы производственно-технологической деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>-организацию функциональных процессов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>-современные технологии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания в работе с потребителями</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - анализировать технологические процессы в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов; -применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; -организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания; -обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками анализа технологических процессов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, - навыками организации функциональных процессов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, соответствующих запросам потребителей; - навыками организации, регламентации и контроля процессов обслуживания, - навыками применения современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями - навыками обеспечения контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания 		

5. Краткое содержание дисциплины:

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

. *Очная форма обучения(7 семестр)*

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Аудиторные занятия		Внеаудиторная работа		
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Понятие нововведение, инновация в гостиничной индустрии. Сущность и классификация инноваций .	7	2	2	4		
2	Теория инноваций в организации гостиничных услуг.		2	2	4		
3	Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.		2	2	5		
4	Инновация в процессе производства гостиничного продукта		2	2	5		
5	Законодательно-нормативная основа регулирования инновационной деятельности		2	2	5		
6	Функции и методы инновационного управления		2	2	5		

7	Организация инновационной деятельности		2	2	5		
8	Управление инновационными проектами. Понятие и сущность инновационного проекта		2		3		
9	Влияние инноваций на эффективность гостиничного бизнеса			2	4		
	форма контроля 7 семестр						
Итого часов:72			16	16	40		зачет

Заочная форма обучения (4 семестр).

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Аудиторные занятия		Внеаудиторная работа		
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Понятие нововведение, инновация в гостиничной индустрии. Сущность и классификация инноваций .	4	2		5		
2	Теория инноваций в организации гостиничных услуг.		2		5		
3	Основные понятия и			2	5		

	определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.						
4	Инновация в процессе производства гостиничного продукта	4		2	5		
5	Законодательно-нормативная основа регулирования инновационной деятельности			2	5		
6	Функции и методы инновационного управления				5		
7	Организация инновационной деятельности				10		
8	Управление инновационными проектами. Понятие и сущность инновационного проекта				10		
9	Влияние инноваций на эффективность гостиничного бизнеса				10		
	форма контроля 4 семестр				3		зачет
Итого часов:72			4	6	63		

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**«Б1.В.22 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ В ОРГАНИЗАЦИЯХ
СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА»**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
(наименование)

Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Шариков Валентин Иванович – доцент кафедры туризма и
гостиничного дела, кандидат педагогических наук, доцент

1. Цель освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Экологические аспекты в организациях сферы гостеприимства» является: повышение уровня экологического мировоззрения студентов; пополнение комплекса базовых экологических знаний; формирование способности оценивать возможные последствия своей профессиональной деятельности на природные процессы; умение планировать мероприятия по снижению экологического риска в организации и деятельности туристско-гостиничных комплексах; формирование знаний по организации обслуживания туристов в соответствии нормативно-законодательной базой РФ, регулирующей экологические процессы в гостиничной деятельности у обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профилю «Гостиничная деятельность».

Обучение ведется на русском языке.

2. Место дисциплины в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Экологические аспекты в организациях сферы гостеприимства» относится к дисциплинам вариативной части учебного плана.

Дисциплина «Экологические аспекты в организациях сферы гостеприимства» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины основано на ранее пройденных дисциплинах/практиках – «Ознакомительная практика», «Практика по получению первичных навыков в сфере гостеприимства», «Сервисная практика», «Практика по получению профессиональных навыков в сфере гостеприимства», «Основы курортного дела», «Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания», «Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания», «Организация гостиничной деятельности», «Технологии обслуживания в сфере общественного питания», «Организация и технология ресторанного сервиса».
- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Преддипломная практика», «Инновационные технологии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
<i>УК-2</i>	<i>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений</i>	7	8
<i>УК-2.1.</i>	<i>Знать:</i> - виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	7	8
<i>УК-2.2.</i>	<i>Уметь:</i> - проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	7	8
<i>ПК-2</i>	<i>Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</i>	7	8
<i>ПК-2.1</i>	<i>Знать:</i> - осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	7	8
<i>ПК-2.2</i>	<i>Уметь:</i> - определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	7	8

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 академических часа.

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционног	Занятия семинарско	Самостояте льная	Контроль	
1	Эко-гостиницы. Аспекты, наиболее характерные для эко-гостиниц.	7	4	4			
2	Экологические знаки и экологическая сертификация средств размещения: зеленый отель, зеленый глобус, зеленая планета, зеленый ключ, голубой флаг		8	6			
3	Этика и безопасность экологического путешествия. Экологическая безопасность. Санитарно-гигиенические правила и требования к содержанию помещений гостиницы		4	6			
Итого часов:72			16	16	40		зачёт

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционно-лабораторные	Занятия семинарско-практические	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Эко-гостиницы. Аспекты, наиболее характерные для эко-гостиниц.	8	2		20		
2	Экологические знаки и экологическая сертификация средств размещения: зеленый отель, зеленый глобус, зеленая планета, зеленый ключ, голубой флаг		2	2	22		
3	Этика и безопасность экологического путешествия. Экологическая безопасность. Санитарно-гигиенические правила и требования к содержанию помещений гостиницы			2	22		
Итого часов:72			4	4	64		зачёт

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (Приложения к рабочей программе дисциплины).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине.

Перечень примерных контрольных вопросов к зачёту

1. Эко-гостиницы: понятие, виды и требования к ним.
2. Экологические требования к организациям сферы гостеприимства.
3. Необходимость соблюдения экологических стандартов в организациях сферы гостеприимства.
4. Специфика соблюдения экологических требований в организациях сферы гостеприимства.
5. Основные экологические термины и определения в организациях сферы гостеприимства.
6. Устойчивое развитие туризма в туристско-гостиничных комплексах.
7. Субъекты устойчивого развития туризма в туристско-гостиничных комплексах.
8. Экологические стандарты туристско-гостиничных комплексов.
9. Состояние экологии в туристско-гостиничных комплексах.
10. Участие предприятий туристско-гостиничной индустрии в мероприятиях по сохранению экологии.
11. Экологические проблемы туристско-гостиничных комплексов.
12. Система экологического менеджмента организаций сферы гостеприимства.
13. Соблюдение экологических требований при проектировании и деятельности туристско-гостиничных комплексов.
14. Экологическая сертификация средств размещения.
15. Экологические знаки: зеленый отель, зеленый глобус, зеленая планета, зеленый ключ, голубой флаг.
16. Экологическая безопасность. Санитарно-гигиенические правила и требования к содержанию помещений гостиницы

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины.

а) Нормативно-правовые акты:

1. Постановление Правительства РФ от 16 февраля 2019 г. N 158 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц".
2. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 № 1085 "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации" (ред. от 18.07.2019).
3. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.
4. ГОСТ Р 55319-2012 Услуги средств размещения. Общие требования к специализированным средствам размещения.

5. ГОСТ Р 54599-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха.
6. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях.
7. ГОСТ Р 56184-2014 Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам.

б) Основная литература:

1. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг : учеб. для студентов учреждений высш. образования, обучающихся по направлению подгот. "Гостинич. дело" / Н.Ю. Арбузова. - 4-е изд., испр. - М.: Academia, 2014. - 224 с.
2. Брашнов, С. Г. Основы индустрии гостеприимства : учеб. пособие / Е. В. Мигунова, С. Г. Брашнов. -М. : ФЛИНТА, 2013. -110 с.
<https://rucont.ru/read/910180?file=246249&f=910180>
4. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, метрологии, сертификации = Essentials of Standardization, Certification, Metrology : учебник / Г.Д. Крылова . - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015 . - 672 с. ЭБС «РУКОНТ»
<https://rucont.ru/efd/351596> (УДК 006.011(075.8), ББК 30у.я73)

в) Дополнительная литература:

1. Организация ресторанного бизнеса : Учебное пособие / Ю.В.Жилкова, З.В. Макаренко, Л.А.Насырова, В.И.Шариков. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с.
2. Родионова, Н. С. Организация гостиничного дела : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подг. 101100: рек. УМО учебн. заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма/ Е. В. Субботина, Л. Е. Глаголева, Е. А. Высотина. - СПб. : Троицк. Мост, 2014. - 349 с.
3. Уокер, Джон Р. Введение в гостеприимство: учебное пособие/ Джон Р.Уокер.- 4-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА. – 2013. - 735с.

г) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания.
2. <http://old.handbooks.ru> - Электронные бизнес-энциклопедии «Управление отелем», «Стандарты и качество отеля».
3. www.rha.ru – Российская гостиничная ассоциация.

4. www.hotelline.ru – HOTELLINE. Портал гостиничного бизнеса.
5. <http://www.rostourunion.ru/> - Российский союз туриндустрии.
6. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
7. <http://tourlib.net/> - Все о туризме: туристическая библиотека.
8. <http://ratanews.ru/> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.

д) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- 1.Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.
- 2.Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.
- 3.Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.
- 4.Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.
- 5.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.
- 6.Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru.
- 7.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.
- 8.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины.

1. Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «Экологические аспекты в организациях сферы гостеприимства» для обучающихся института Туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, 4 курса очной и 4 курса заочной формы обучения, направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», направленности (профилю) Гостиничная деятельность

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 7 семестр (очно), 8 семестр (заочно).

Форма промежуточной аттестации: *зачёт*.

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на практическом занятии по теме № 1 «Эко-гостиницы. Аспекты, наиболее характерные для эко-гостиниц»	3 неделя	5
2	Выступление на практическом занятии по теме № 2 «Экологические знаки и экологическая сертификация средств размещения: зеленый отель, зеленый глобус, зеленая планета, зеленый ключ, голубой флаг»	6 неделя	5
3	Выступление на практическом занятии по теме № 3 «Этика и безопасность экологического путешествия. Экологическая безопасность. Санитарно-гигиенические правила и требования к содержанию помещений гостиницы»	9 неделя	5
6	Написание реферата по темам № 1-3	14 неделя	20
7	Презентация по темам № 1-3	16 неделя	15
8	Эссе по темам № 1-3	17 неделя	20
9	Посещение занятий	1-18 неделя	10
10	<i>Зачёт</i>		20
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов

1	Контрольные вопросы по темам № 1-3	10
2	Подготовка доклада по разделам № 1-3, пропущенным студентом	5
3	Презентация по разделам № 1-3	10
4	Эссе по темам № 1-3	10

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающихся зачётом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Не зачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.22 «Экологические аспекты в организациях сферы
гостеприимства»**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы.

2. Семестр освоения дисциплины: 7 семестр (очная форма обучения), 8 семестр (заочная форма обучения).

3. Цель освоения дисциплины: Целями освоения дисциплины «Экологические аспекты в организациях сферы гостеприимства» является: повышение уровня экологического мировоззрения студентов; пополнение комплекса базовых экологических знаний; формирование способности оценивать возможные последствия своей профессиональной деятельности на природные процессы; умение планировать мероприятия по снижению экологического риска в организации и деятельности туристско-гостиничных комплексах; формирование знаний по организации обслуживания туристов в соответствии нормативно-законодательной базой РФ, регулирующей экологические процессы в гостиничной деятельности у обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профилю «Гостиничная деятельность».

Обучение ведется на русском языке.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
<i>УК-2</i>	<i>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений</i>	7	8
<i>УК-2.1.</i>	<i>Знать:</i> - виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	7	8
<i>УК-2.2.</i>	<i>Уметь:</i> - проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	7	8

ПК-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	7	8
ПК-2.1	Знать: - осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	7	8
ПК-2.2	Уметь: - определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	7	8

5. Краткое содержание дисциплины:

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Эко-гостиницы. Аспекты, наиболее характерные для эко-гостиниц.	7	4	4			
2	Экологические знаки и экологическая сертификация средств размещения: зеленый отель, зеленый глобус, зеленая планета, зеленый ключ, голубой флаг		8	6			
3	Этика и безопасность экологического путешествия. Экологическая безопасность. Санитарно-гигиенические правила и требования к содержанию помещений гостиницы		4	6			
Итого часов:72			16	16	40		зачёт

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Эко-гостиницы. Аспекты, наиболее характерные для эко-гостиниц.	8	2		20		
2	Экологические знаки и экологическая сертификация средств размещения: зеленый отель, зеленый глобус, зеленая планета, зеленый ключ, голубой флаг		2	2	22		
3	Этика и безопасность экологического путешествия. Экологическая безопасность. Санитарно-гигиенические правила и требования к содержанию помещений гостиницы			2	22		
Итого часов:72			4	4	64		зачёт

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.В.23 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В СФЕРЕ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная, заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
(наименование)

Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Рогачева Ольга Алексеевна – преподаватель кафедры туризма
и гостиничного дела.

1.Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины «Организация обслуживания в сфере общественного питания» соотнесена с общими целями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и построена в соответствии с ООП.

Целями освоения дисциплины «Организация обслуживания в сфере общественного питания» является подготовка выпускника, обладающего знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области организации обслуживания в сфере общественного питания.

Обучение ведется на русском языке.

2.Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Организация обслуживания в сфере общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Рабочая программа включает перечень компетенций, тем с указанием объема аудиторных занятий и самостоятельной работы, краткое содержание курса, перечень основной и дополнительной литературы, Интернет-ресурсов, формы текущего и промежуточного контроля знаний студентов.

Дисциплина «Организация обслуживания в сфере общественного питания» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Организация дополнительных услуг в гостинице», «Организация и технология ресторанного сервиса», «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», «Практика по получению профессиональных навыков в сфере гостеприимства» и др.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	Наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	3	3
<i>УК-2.1</i>	Знает виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач	3	3
<i>УК-2.2</i>	Умеет проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений..	3	3
<i>УК-2.3</i>	Владеет методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	3	3
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	3	3
<i>ПК-3.1</i>	Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	3	3
<i>ПК-3.2</i>	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	3	3
<i>ПК-3.3</i>	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	3	3

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **3 зачетные единицы, 108 академических часов.**

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1.	Торговые помещения	3	2	4	6		
2.	Столовая посуда, приборы, столовое белье	3	2	4	6		
3.	Информационное обеспечение процесса обслуживания	3	2	4	6		
4.	Этапы организации обслуживания	3	2	4	6		
5.	Обслуживание посетителей в ресторане	3	2	4	6		
6.	Обслуживание приемов, приемов	3	1	2	6		
7.	Специальные виды услуг и формы обслуживания	3	1	2	7		
8.	Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	3	1	2	7		
9.	Организация обслуживания социально- ориентированных предприятий общественного питания	3	1	2	7		
Итого часов:			14	28	57		Экзамен

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1.	Торговые помещения		1	1	10		
2.	Столовая посуда, приборы, столовое белье				10		
3.	Информационное обеспечение процесса обслуживания		1	2	10		
4.	Этапы организации обслуживания				10		
5.	Обслуживание посетителей в ресторане		1	1	10		
6.	Обслуживание приемов, приемов				10		
7.	Специальные виды услуг и формы обслуживания				10		
8.	Услуги по организации обслуживания иностранных туристов		1	2	10		
9.	Организация обслуживания социально- ориентированных предприятий общественного питания				9		
Итого часов:			4	6	89		Экзамен

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену.

1. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы.

2. Столовая посуда, приборы: их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде, приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета.

3. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная и пластмассовая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика.

4. Современные требования, предъявляемые к форме, цвету и рисунку стеклянной посуды. Уход за металлической посудой. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика.

5. Столовое белье: виды, размеры, назначение, характеристика. Бренд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средства рекламы.

6. Средства информации. Принципы составления меню, последовательность расположения блюд в меню. Правила оформления различных видов меню.

7. Карта вин: понятие. Назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин.

8. Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной и завершающий. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений: виды, назначение. Расстановка мебели в залах: назначение, варианты расстановки. Получение и подготовка посуды, приборов, столового белья. Накрытие столов скатертями, их замена.

9. Сервировка стола для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда. Обед по меню заказных блюд, ужина. Сервировка и оформление композициями из цветов, аксессуарами. Основные виды и формы складывания салфеток. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом.

10. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. Предоставление услуг по организации досуга: музыкальное обслуживание, проведение концертов, организация шоу-программы.

11. Организация процесса обслуживания в зале. Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню и карты вин, прием и оформление заказа, рекомендации в выборе блюд и напитков.

12. Подача продукции сервиз-бара.

13. Порядок получения готовой продукции с производства, соблюдение требований к оформлению и температуре подачи блюд. Методы подачи блюд: французский, английский, русский, европейский, комбинированный.

14. Расчет с посетителями: виды, формы, характеристика современных форм расчета с посетителями с помощью компьютерного терминала.

15. Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приемов, их характеристика. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.

16. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: понятие, назначение, характеристика. Особенности подготовки и проведения банкета. Прием-фуршет: определение, назначение, характеристика, особенности меню. Схемы расстановки столов. Способы накрытия столов скатертями и оформление «юбкой». Правила расстановки продукции сервиз-бара, холодных блюд и закусок. Прием-коктейль, банкет-чай, смешанные и неофициальные банкеты: понятие, виды, характеристика.

17. Специальные виды услуг: определение, классификация. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний, составление меню, особенности сервировки столов, формы обслуживания. Способы расчета. Обслуживание в номерах гостиниц.

18. Услуги по организации обслуживания торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий. Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому, в пути следования пассажирского транспорта. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тележка, сырная тарелка, стол экспресс, воскресный бранч, кофе-брейк и др

19. Виды туризма. Требования к предприятиям питания для обслуживания иностранных туристов. Особенности питания туристов из разных стран. Услуги в пути следования туристов.

20. Социальное питание: понятие, значение. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях. Организация питания и обслуживания в учреждениях, учебных заведениях.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

а) Основная литература:

1. Артемова, Е. Н. Организация анимации в гостеприимстве и туризме: учебное пособие для вузов / Е. Н. Артемова. – М. : Руконт, 2010. – 115 с. – Электронный учебник: учебное пособие/ ДжонР.Уокер.- 4-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013, 735с.

б) Дополнительная литература:

1. Быстров, С. А. Организация туристской деятельности (управление турфирмой) : учеб. пособие / С. А. Быстров. - М. : Форум : Инфра-М, 2014. - 398 с.

2. Веткин, В. А. Технология создания турпродукта : пакет. туры : учеб.-метод. пособие / В. А. Веткин, Е. В. Винтайкина. - М. : Финансы и статистика, 2013. - 239 с.

3. Воскресенский, В. Ю. Международный туризм : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 230500 "Соц.-культур. сервис и туризм", 012500 "География", 061100 "Менеджмент орг.", 060800 "Экономика и упр. на предприятии (по отраслям)" : рек. УМЦ "Проф. учеб." / В.Ю. Воскресенский. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. :Юнити, 2016. - 462 с.

В) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).

2. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.

3. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туристической индустрии.

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю),

включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1.Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.

2.Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.

3.Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.

4.Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.

5.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.

6.Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru.

7.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.

8.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

1.Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.

2.Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

3.Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «Организация обслуживания в сфере общественного питания» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 2 курса очной и заочной форм обучения, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность.

І. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 3 семестр для очной и заочной форм обучения

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

ІІ. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	10
2	Тестирование по лекционному материалу	10
3	Контрольная работа	20
4	Подготовка презентации и доклада	20
5	Устный опрос на семинарских занятиях	20
6	Экзамен	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1.	Торговые помещения	10
2.	Столовая посуда, приборы, столовое белье	10
3.	Информационное обеспечение процесса обслуживания	10
4.	Этапы организации обслуживания	10
5.	Обслуживание посетителей в ресторане	10
6.	Обслуживание приемов, приемов	10
7.	Специальные виды услуг и формы обслуживания	10
8.	Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	10
9.	Организация обслуживания социально- ориентированных предприятий общественного питания	10

ІІІ. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся зачетом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Не зачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт Туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Б1.В.23 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В СФЕРЕ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль):
«Гостиничная деятельность»

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы.

2. Семестр освоения дисциплины

для очной формы обучения - 3 семестр;

для заочной формы обучения - 3 семестр;

3. Цель освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины «Организация обслуживания в сфере общественного питания» соотнесена с общими целями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостиничная деятельность и построена в соответствии с ООП.

Целями освоения дисциплины «Организация обслуживания в сфере общественного питания» является подготовка выпускника, обладающего знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области организации обслуживания в сфере общественного питания.

Обучение ведется на русском языке.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	3	3
<i>УК-2.1</i>	Знает виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач	3	3
<i>УК-2.2</i>	Умеет проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений..	3	3
<i>УК-2.3</i>	Владеет методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	3	3
ПК-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности	3	3

<i>ПК-3.1</i>	Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	3	3
<i>ПК-3.2</i>	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	3	3
<i>ПК-3.3</i>	Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	3	3

5.Краткое содержание дисциплины (модуля):

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1.	Торговые помещения	3	2	4	6		
2.	Столовая посуда, приборы, столовое белье	3	2	4	6		
3.	Информационное обеспечение процесса обслуживания	3	2	4	6		
4.	Этапы организации обслуживания	3	2	4	6		
5.	Обслуживание посетителей в ресторане	3	2	4	6		
6.	Обслуживание приемов, приемов	3	1	2	6		
7.	Специальные виды услуг и формы обслуживания	3	1	2	7		
8.	Услуги по организации	3	1	2	7		

	обслуживания иностранных туристов						
9.	Организация обслуживания социально- ориентированных предприятий общественного питания	3	1	2	7		
Итого часов:			14	28	57		Экзамен

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1.	Торговые помещения		1	1	10		
2.	Столовая посуда, приборы, столовое белье				10		
3.	Информационное обеспечение процесса обслуживания		1	2	10		
4.	Этапы организации обслуживания				10		
5.	Обслуживание посетителей в ресторане		1	1	10		
6.	Обслуживание приемов, приемов				10		
7.	Специальные виды услуг и формы обслуживания		1	2	10		
8.	Услуги по организации обслуживания иностранных туристов				10		
9.	Организация обслуживания социально- ориентированных предприятий общественного питания				9		
Итого часов:			4	6	89		Экзамен

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.В.24 «Технологии продаж в организациях сферы гостеприимства и
общественного питания»**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
(наименование)

Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Толстых Оксана Николаевна – доцент кафедры туризма и
гостиничного дела, кандидат географических наук

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Технологии продаж в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» является формирование научного представления о теоретических, научно-практических и методических проблемах, связанных с продвижением и реализацией услуг; формирование целостного представления о содержании, особенностях и специфике процесса продаж, современных технологиях, методов и методики осуществления различных видов технологических операций, путём формирования компетенций обучающихся, характеризующих этапы освоения основной образовательной программы на русском языке.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Технологии продаж в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» относится к дисциплинам вариативной части.

Дисциплина «Технологии продаж в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана.

Изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Маркетинг в сфере гостеприимства и общественного питания», «Менеджмент в туризме и гостеприимстве», «Организация рекламной деятельности в туризме и гостеприимстве», «Преддипломная практика» и др.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	8	9

УК-3.1	Знает: - основные приемы и нормы социального взаимодействия	8		9
УК-3.2	Умеет: - устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе.	8		9
УК-3.3	Владеет: - применяет основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.	8		
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	8		9
ПК-1.1	Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	8		9
ПК-1.2	Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.	8		9
ПК-1.3	Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	8		9

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **3 зачетные единицы, 108 академических часов.**

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Предмет и задачи дисциплины. Тенденции и перспективы развития организации продаж гостиничного продукта предприятия в условиях	8	4	6	15		

	рынка						
2	Организация продаж гостиничного продукта и ценовая политика предприятия гостиничной индустрии	8	4	6	15		
3	Методы обеспечения роста продаж гостиничного продукта, инновационные подходы	8	4	6	15		
4	Направления модернизации продаж гостиничного продукта. Инновационные продвижения продукта	8	4	6	14		
Итого часов:			16	24	59		Экзамен

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Предмет и задачи дисциплины. Тенденции и перспективы развития организации продаж гостиничного продукта предприятия в условиях рынка	9	2	2	20		
2	Организация продаж гостиничного продукта и ценовая политика предприятия гостиничной индустрии	9	2	2	20		
3	Методы обеспечения роста продаж гостиничного продукта, инновационные подходы	9	2	2	20		
4	Направления модернизации продаж гостиничного продукта. Инновационные продвижения продукта	9	4	4	19		
Итого часов:			10	10	79		Экзамен

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену

1. Развитие продаж и их роль в маркетинге гостиничного предприятия.
2. Классификация основных стадий процесса продажи гостиничного продукта.
3. Характеристика стадий и каналов продвижения гостиничного продукта.
4. Характеристика гостиничного продукта и его основные элементы.
5. Структура коллективных средств размещения.
6. Виды гостиничных предприятий и их классификация.
7. Мотивы покупок гостиничного продукта и условия их проявления.
8. Послепокупочный диссонанс и способы его преодоления на рынке гостиничных услуг.
9. Требования к внешним данным продавца гостиничных услуг.
10. Структура личности продавца гостиничного продукта и ее влияние на эффективность его трудовой деятельности.
11. Визуальные типы покупателей (потребителей) гостиничных услуг и их экспресс-оценка.
12. Психологические типы покупателей (потребителей) гостиничных услуг и их визуальные характеристики.
13. Экономические и социальные типы покупателей гостиничных услуг. Особенности работы с ними.
14. Основные способы устного предложения и условия их применения.
15. Стадии деловой беседы в процессе продажи гостиничных услуг.
16. Визуальная оценка готовности клиента к совершению сделки.
17. Активные и пассивные приемы продажи. Условия их эффективного применения.
18. Классификация методов и форм продажи.

19. Принципы формирования экстерьера и интерьера мест продажи гостиничных услуг.
20. Качество обслуживания клиента и методы его оценки.
21. Культура обслуживания клиента и методы ее оценки.
22. Способы планировки мест продажи гостиничных услуг и условия их применения.
23. Классификация возможных целей воздействия на потенциальных покупателей гостиничного продукта.
24. Рекламный аргумент: способы его создания и оценка эффективности альтернативных вариантов.
25. Превентивные способы оценки эффективности рекламных аргументов.
26. Актуальные способы оценки эффективности рекламных аргументов.
27. Способы повышения эффективности устных рекламных аргументов.
28. Способы повышения эффективности рекламных аргументов.
29. Способы повышения эффективности видео рекламных аргументов.
30. Составление сметы затрат на стимулирование сбыта гостиничных услуг. Принципы контроля расходов.
31. Влияние динамики цен на объемы реализации гостиничных услуг.
32. Основные варианты расчета оптимальных цен на гостиничные продукты и условия их применения.
33. Способы повышения психологического воздействия цен на поведение покупателей гостиничных услуг.
34. Ценовые методы стимулирования продаж гостиничного продукта и условия их применения.
35. Экономические неценовые методы стимулирования продаж гостиничного продукта и условия их применения.
36. Цветовые решения интерьера гостиниц и их влияние на покупательское поведение.
37. Принципы размещения предложений гостиничных продуктов в местах продажи.
38. Оборудование интерьера гостиниц и покупательная активность.
39. Формы оплаты труда персонала гостиниц и их влияние на интенсивность и качество обслуживания.
40. Принципы проектирования оптимальных систем оплаты труда персонала гостиниц.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

а) Основная литература:

1. Балабай, А. А. Технология и организация работы службы маркетинга и продаж гостиницы и пути ее совершенствования (на примере ООО Курорт Красная Пахра) / А. А. Балабай : МГИИТ, 2017. - 82 с.
<https://rucont.ru/read/2205869?file=584103&f=2205869>
2. Белова, В. П. Маркетинг гостиничного предприятия / В. П. Белова. -М. : ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича, 2012. -52 с.
<https://rucont.ru/read/481287?file192199&f=481287>
3. Брашнов, С. Г. Основы индустрии гостеприимства : учеб. пособие / Е. В. Мигунова, С. Г. Брашнов. -М. : ФЛИНТА, 2013. -110 с.
<https://rucont.ru/read/910180?file=246249&f=910180>

б) Дополнительная литература:

1. Иванов И.В. Концепция обеспечения безопасности современной гостиницы: конспект / И.В. Иванов, Д.В. Панюков. – М.: Ассоциация АванГард, 2014. – Руконт. Электронный ресурс. – 18 с.
2. Морозова Л.С. Генезис понятия "гостиничная цепь" и "гостиничная сеть" /Л.С. Морозова. – М.: Руконт. Электронный ресурс. – 2015. – 189 с.
3. Турковский М.. Маркетинг гостиничных услуг: учебное пособие.- Турковский М.. - М.: Руконт, 2012. – Электронный учебник, 294 с.

в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
2. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
3. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
4. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
5. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии
6. <http://school-collection.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
7. <http://fcior.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1.Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.

2.Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.

3.Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.

4.Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.

5.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.

6.Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru.

7.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.

8.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

1. Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «ТЕХНОЛОГИИ ПРОДАЖ В ОРГАНИЗАЦИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность 4 курса очной и 5 курса заочной форм обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 8 семестр (очная форма обучения), 9 семестр (заочная форма обучения).

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий в течение семестра	10
2	Собеседование на семинаре «Торговая политика гостиничного предприятия в условиях регионального рынка»	5
3	Собеседование на семинаре «Особенности личной продажи гостиничного продукта»	5
	Собеседование на семинаре «Организация продаж гостиничного продукта туроператором»	5
	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Cross-selling в процессе продажи гостиничных услуг»	5
	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Лояльность гостей отелей и программа её повышения»	5
	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Инновационные методы продвижения продукта»	5
	Выполнение тестового задания, контрольные вопросы по темам 1-4	10
	Участие в деловой игре	30
	Экзамен	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на семинаре по темам 1-4	5
2	Контрольные вопросы по темам 1-4	15
4	Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-4	15
5	Дополнительное тестирование по темам 1-4	15

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся зачетом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Не зачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт Туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Б1.В.24 «Технологии продаж в организациях сферы гостеприимства и
общественного питания»**

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки: **43.03.03 «Гостиничное дело»**
(код и наименование)

Направленность (профиль): **«Гостиничная деятельность»**
(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*

Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

1. Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачётных единицы.

2. Семестр освоения дисциплины (модуля):

для очной формы обучения - 8 семестр;

для заочной формы обучения - 9 семестр;

3. Цель освоения дисциплины (модуля):

Формирование научного представления о теоретических, научно-практических и методических проблемах, связанных с продвижением и реализацией услуг. Формирование целостного представления о содержании, особенностях и специфике процесса продаж, современных технологиях, методов и методики осуществления различных видов технологических операций, путём формирования компетенций обучающихся, характеризующих этапы освоения основной образовательной программы на русском языке.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	8	9
УК-3.1	<i>Знает: - основные приемы и нормы социального взаимодействия</i>	8	9
УК-3.2	<i>Умеет: - устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе.</i>	8	9
УК-3.3	<i>Владеет: - применяет основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды.</i>	8	
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	8	9
ПК-1.1	<i>Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение</i>	8	9
ПК-1.2	<i>Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания в</i>	8	9

	<i>материальных ресурсах и персонале.</i>		
<i>ПК-1.3</i>	<i>Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.</i>	8	9

5. Краткое содержание дисциплины (модуля):

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Предмет и задачи дисциплины. Тенденции и перспективы развития организации продаж гостиничного продукта предприятия в условиях рынка	8	4	6	15		
2	Организация продаж гостиничного продукта и ценовая политика предприятия гостиничной индустрии	8	4	6	15		
3	Методы обеспечения роста продаж гостиничного продукта, инновационные подходы	8	4	6	15		
4	Направления модернизации продаж гостиничного продукта. Инновационные продвижения продукта	8	4	6	14		
Итого часов:			16	24	59	Экзамен	

Заочная форма обучения:

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
---	----------------------------	---------	---	---

			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятель ная работа	Контроль	
1	Предмет и задачи дисциплины. Тенденции и перспективы развития организации продаж гостиничного продукта предприятия в условиях рынка	9	2	2	20		
2	Организация продаж гостиничного продукта и ценовая политика предприятия гостиничной индустрии	9	2	2	20		
3	Методы обеспечения роста продаж гостиничного продукта, инновационные подходы	9	2	2	20		
4	Направления модернизации продаж гостиничного продукта. Инновационные продвижения продукта	9	4	4	19		
Итого часов:			10	10	79		Экзамен

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Б1.В.25 Организация гостиничной деятельности»

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная /заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
(наименование)

Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела

Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела

Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела

Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела

Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Авилова Наталья Леонидовна - д.и.н., профессор кафедры
туризма и гостиничного дела.

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Б1.В.25 Организация гостиничной деятельности» является: сформировать базовые теоретические знания в сфере организации и ведения гостиничной деятельности и общественного питания, формирования у студента начальных знаний, навыков и умений в области нормативного регулирования деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания в РФ.

Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профилю *гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Организация гостиничной деятельности» относится к относится к части дисциплин, формируемой участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина определяет преимущественно профессиональную компетентность бакалавра через формирование у обучающихся понимания состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг, системы классификации и типологии гостиниц и других средств размещения, особенности организации, функционирования служб гостиниц и других средств размещения

В процессе изучения дисциплины, обучающийся овладеет умениями и навыками анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы, организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения

Дисциплина «Организация гостиничной деятельности» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

-изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания»,

–дисциплинах/практиках – «Введение в профессиональную деятельность», «Правовые основы деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания», «Организация обслуживания в сфере общественного питания»;

изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания», «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания», «Технологии обслуживания в сфере общественного питания», «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства».

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений.	3,4	2,3
УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3	Знать: -теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений -технологию формированию гостиничного продукта, формы и методы выявления потребностей потребителя; -основы государственного регулирования гостиничной деятельности, органы управления сферой гостиничной деятельности, современные законодательные акты и нормативные правовые документы, касающиеся функционирования гостиничного хозяйства;		
УК-2.4 УК-2.5 УК-2.6	Уметь: -применять теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений; -определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений, применять технологию формированию гостиничного продукта; -применения на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность, использовать технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность.	3,4	2,3

<p>УК-2.7</p> <p>УК-2.8</p> <p>УК-2.9</p>	<p>Владеть:</p> <p>- навыками выявления потребностей потребителя и навыками владения приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности;</p> <p>-навыками определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений и -навыками формирования гостиничного продукта;</p> <p>-навыками применения на практике правовых и нормативных документов, регламентирующих гостиничную деятельность.</p>	3,4	2,3
<p>ПК-1</p>	<p>Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	3,4	2,3
<p>ПК-1.1</p> <p>ПК-1.2</p> <p>ПК-1.3</p>	<p>Знать:</p> <p>-основы производственно-технологической деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>-организацию функциональных процессов в организации сферы гостеприимства и общественного питания и особенности работы структурных подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания ;</p> <p>-профессиональные стандарты обслуживания в организации сферы гостеприимства и общественного питания,квалификационные требования к персоналу организации сферы гостеприимства и общественного питания;</p>		
<p>ПК-1.4</p> <p>ПК-1.5</p> <p>ПК-1.6</p>	<p>Уметь:</p> <p>-анализировать технологические процессы в организациях сферы гостеприимства и общественного питания и обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов, применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ;</p> <p>-осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>-осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания,осуществлять выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p>	3,4	2,3

ПК-1.7	Владеть: -навыками организации функциональных процессов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, соответствующих запросам потребителей; - навыками применения стандартов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; -навыками осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания и навыками выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; -навыками управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания; -навыками определения цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	3,4		2,3
ПК-1.8				
ПК-1.9				
ПК-1.10				

3. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единицы, 252 академических часа.

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	3	4	6	10		
2	Международное и государственное регулирование индустрии туризма и гостеприимства.		2	6	10		
3	Системы классификации и типология гостиниц и иных средств размещения		2	4	16		
4	Теория и практика организации системы управления гостиничным бизнесом.		2	6	15		

5	Организационная культура гостиниц, как элемент повышения качества обслуживания гостей.		4	6	15		
6	форма контроля 2 семестр						
Итого часов:108			14	28	66		Дифференцированный зачет.
7	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и иных средств размещения	4	2	4	10		
8	Организация службы номерного фонда гостиниц, приёма, и размещения. Система бронирования.		2	4	10		
9	Организация коммерческой службы гостиниц или службы продаж и маркетинга		2	2	10		
10	Организация службы Главного инженера .Материально- техническая база гостиниц.		2	4	10		
11	Организация службы питания в гостиницах		2	4	10		
12	Организация службы финансов гостиниц,		2	2	10		
13	Организация службы безопасности гостиниц		2	4	10		
14	Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и иных средств размещения		2	4	10		
15	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения			4	7		
форма контроля 4 семестр			16	32	87		Экзамен КР
Итого часов 144							
Всего часов 252							

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	2	2		20		
2	Международное и государственное регулирование индустрии туризма и гостеприимства.		2		20		
3	Системы классификации и типология гостиниц и иных средств размещения			2	20		
4	Теория и практика организации системы управления гостиничным бизнесом.			2	20		
5	Организационная культура гостиниц, как элемент повышения качества обслуживания гостей.				20		
6	форма контроля						
Итого часов:108			4	4	100		зачет КР
7	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и иных средств размещения	3	2		10		
8	Организация службы номерного фонда гостиниц, приёма, и размещения. Система бронирования.		2		10		
9	Организация коммерческой службы гостиниц или службы продаж и маркетинга		2		10		
10	Организация службы Главного инженера .Материально-техническая база гостиниц.			2	10		
11	Организация службы питания в гостиницах			2	10		
12	Организация службы финансов		2	10			

	гостиниц,						
13	Организация службы безопасности гостиниц			20			
14	Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и иных средств размещения			23			
15	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения			20			
форма контроля 3 семестр			6	6	123	9	Экзамен
Итого часов 144							
Всего часов 252							

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Перечень примерных контрольных вопросов к зачету

- 1.Тенденции современного развития гостиничного бизнеса.
- 2.Место и роль малого гостиничного бизнеса на рынке средств размещения.
3. Гостиничный рынок Москвы.
4. Организационно-управленческие структуры предприятий гостиничного комплекса.
5. Система организации управление гостиничным бизнесом.
5. Место и особенности организации транснациональных компаний и глобализация гостинично - ресторанного бизнеса в Российской Федерации.
- 6.Основные гостиничные цепи в Москве, их характеристики.
7. Система бронирования и организация реализации номерного фонда гостиниц, задачи доходного менеджмента.

8. Организация систем автоматизации управления гостинично-ресторанным комплексом. Основные компьютерные системы их сравнительны характеристики.
9. Регулирование индустрией гостеприимств и туризма (цели и задачи) на международном (рекомендации ЮНВТО), государственном (законодательные акты Р.Ф.) и отраслевом (отраслевые положения и нормативы) уровнях.
10. Организация службы материально-технического обеспечения ресурсами гостиничных предприятий (организация закупок, транспортирования, хранения и учёта продукции продовольственного и не продовольственного назначения).
11. Организация инженерной службой на предприятиях гостиничного комплекса, задачи и функции инженерной службы, критерии оценки качества работы инженерной службы (органиграммы).
12. Организационная структура (органиграмма) финансовой службы гостиничного хозяйства (цели и задачи). Структура собственного капитала и основные показатели финансовой устойчивости гостиниц.
13. Система оценки эффективности и качества оказания гостиничных услуг на базе основных постулатов теории TQM -Всеобщего управления качеством продукции и услуг).
14. Организация коммерческой службы гостиниц (службы продаж и маркетинга).
15. Классификация гостиничных предприятий по различным признакам деления.
16. Организационные структуры службы питания гостиниц и формы обслуживания гостей.
17. Задачи и функции организации службы безопасности гостиничных предприятий.
18. Организация службы приёма и размещения гостей в гостиницах.
19. Роль корпоративной культуры в организации эффективной и качественной работы служб и персонала гостиничных предприятий
20. Отличия оргструктур малых, независимых гостиниц от структур гостиниц, входящих в цепи
21. Принципы и особенности проектирования гостиничных предприятий.
22. Архитектурно-планировочные решения при проектировании зданий и помещений гостиниц.
24. Использование информационных и компьютерных технологий в организации гостинично - ресторанный бизнес.
25. Роль индустрии туризма и гостеприимства в национальной экономики РФ.

Перечень примерных контрольных вопросов к экзамену.

1. Понятие гостеприимства, его роль в индустрии туризма.
2. Основные понятия и термины гостиничного дела.
3. История становления и развития гостиничного дела в мире и России.

4. Общая характеристика нормативных документов в сфере гостиничного дела.
5. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг Российской Федерации.
6. Тенденции и особенности развития международного рынка гостиничных услуг.
7. Интеграционные процессы в мировой гостиничной индустрии.
8. Международная система классификации гостиниц и иных средств размещения, особенности национальных систем классификации.
9. Основные типы гостиниц и иных средств размещения.
10. Понятие «Услуги», основные черты.
11. Структура гостиничного предприятия, общая характеристика служб, их взаимосвязь.
12. Виды структур управления гостиничным предприятием, их характеристика.
13. Основные и дополнительные службы гостиниц и иных средств размещения.
14. Коммерческая служба гостиничного предприятия, структура, взаимосвязь с другими службами.
15. Организация рабочих мест коммерческой службы, техническое оснащение.
16. Служба приема и размещения гостиничного предприятия, структура, взаимосвязь с другими службами.
17. Организация рабочих мест службы приема и размещения, техническое оснащение.
18. Административно-хозяйственная служба гостиничного предприятия, структура, взаимосвязь с другими службами.
19. Организация рабочих мест административно-хозяйственной службы, техническое оснащение.
20. Служба питания гостиничного предприятия, структура, взаимосвязь с другими службами.
21. Организация рабочих мест службы питания, техническое оснащение.
22. Служба безопасности гостиничного предприятия, структура, взаимосвязь с другими службами.
23. Организация рабочих мест службы безопасности, техническое оснащение.
24. Инженерная служба гостиничного предприятия, структура, взаимосвязь с другими службами.
25. Организация рабочих мест инженерной службы, техническое оснащение.
26. Анимационная служба гостиничного предприятия, структура, взаимосвязь с другими службами.
27. Организация рабочих мест анимационной службы, техническое оснащение.
28. Характеристика основных и дополнительных услуг средств размещения, особенности их предоставления.

- 29.Номерной фонд средств размещения, классификация номеров, особенности архитектурных решений.
- 30.Основные типы архитектурно-планировочных решений гостиниц и иных средств размещения.
- 31.Планировочная структура гостиничного предприятия - особенности содержания генерального плана, системы застройки.
32. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц – жилая и общественная части, композиционные схемы.
- 33.Характеристика общественной части гостиничного предприятия.
- 34.Характеристика жилой части гостиничного предприятия.
- 35.Характеристика инженерного оборудования гостиниц и иных средств размещения.
- 36.Характеристика телекоммуникационных систем гостиниц и иных средств размещения.
- 37.Характеристика профессионального технологического оборудования гостиниц и иных средств размещения.
- 38.Особенности оформления жилых и общественных помещений гостиниц и иных средств размещения.
- 39.Клиентоориентированный сервис в работе гостиничных предприятий и иных средств размещения. Формы и методы выявления потребностей потребителя
40. Организация системы безопасности гостиничного хозяйства.

Тематика курсовых работ.

1. Внешние и внутренние стандарты обслуживания потребителей гостиничных услуг.
2. Гостиничный цикл полносервисного отеля.
3. Доходы предприятия и резервы их роста.
4. Повышение конкурентноспособности отеля.
5. Современное состояние и развитие индустрии гостеприимства.
6. Критерии отбора персонала для сферы гостиничного бизнеса.
7. Крупнейшие гостиничные корпорации мира.
8. Материально-техническое обеспечение гостиниц.
9. Общие требования к системе качества и обслуживающему персоналу.
10. Организации и технология работы службы приема и размещения гостиницы.
11. Организация и специфика деятельности малых гостиниц.
12. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда .
13. Организация обслуживания в гостиничных комплексах.
14. Организация производства на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса.
15. Организация транспортного обслуживания в гостиницах.
16. Организация труда и управления на предприятии сервиса.
17. Основные службы гостиничного предприятия и их взаимодействие.

18. Особенности управления малым бизнесом в индустрии гостеприимства и туризма.
19. Оценка качества гостиничного обслуживания.
20. Самые необычные, оригинальные отели мира. Экстремальный туризм.
21. Служба обслуживания в номерах: определение, отличительные особенности, значение.
22. Специфика общения персонала гостиницы с посетителями.
23. Тенденции развития гостиничного бизнеса.
24. Типы организационных структур в индустрии гостеприимства и туризма и их сравнительный анализ.
25. Формирование фирменного стиля предприятий индустрии гостеприимства на примере .
26. Деятельность гостиничных цепей на российском рынке гостиничных услуг.
27. Проблемы создания российских гостиничных цепей .
28. Особенности функционирования Малых гостиниц.
29. Национальные системы классификации гостиниц и других средств размещения.
30. Организация и технология встречи и обслуживания VIP-клиентов гостиницы.
40. Организация и технология работы с гостями гостиницы, имеющими ограниченные физические возможности.
41. Организация и технология работы службы консьержей в гостинице.
42. Организация и технология работы службы дворцовых (батлеров) в гостинице.
43. Организация и технология работы по предоставлению экскурсионного обслуживания в гостинице.
44. Организация и технология работы спортивно-оздоровительного центра в гостинице.
45. Организация и технология работы по организацию медицинского обслуживания в гостинице.
46. Технология работы с жалобами клиентов в гостинице.
47. Стандарты обслуживания в гостиницах (на примере любой гостиницы).
48. Стандарты обслуживания в гостиничных цепях (на примере любой гостиничной цепи).
49. Организация и обслуживание конференций в гостиницах.
50. Организация работы с иностранными гостями в гостинице. Учет национальных и религиозных особенностей при обслуживании клиентов.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

а) Основная литература:

1. Баумгартен, Л. В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг : учеб. для обучения студентов вузов по направлению подгот. "Гостинич.

- дело" : рек. Умо РФ по образованию в обл. сервиса и туризма / Л. В. Баумгартен. - М. : Academia, 2013. - 285 с. : табл.
- 2.Белова, В. П. Маркетинг гостиничного предприятия / В. П. Белова. -М. : ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича, 2012. -52 с.
<https://rucont.ru/read/481287?file=192199&f=481287>
- 3.Брашнов, С. Г. Основы индустрии гостеприимства : учеб. пособие / Е. В. Мигунова, С. Г. Брашнов. -М. : ФЛИНТА, 2013. -110 с.
<https://rucont.ru/read/910180?file=246249&f=910180>
- 4.Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учеб. пособие к использованию в образоват. учреждениях, реализующих образоват. прогр. высш. проф. образования по специальности 100103 : рек. ФГОУВПО "Рос. гос. ун-т туризма и сервиса" / И.С. Барчуков [и др.]. - М. : Кнорус, 2012. - 164 с.:табл
- 5.Организация гостиничного дела : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подгот. 101100 : рек. Умо учеб. заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма / Н.С. Родионова, Е.В. Субботина, Л. Э. Глаголева; Е.А. Высотина. - СПб. : Троиц. мост, 2014. - 349 с.: ил.
- 6.Родионова, Н. С. Организация гостиничного дела : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подг. 101100: рек. УМО учебн. заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма/ Е. В. Субботина, Л. Е. Глаголева, Е. А. Высотина. - СПб. : Троицк. Мост, 2014. - 349с. : ил.

б).Дополнительная литература:

- 1..Воскресенский, В. Ю. Международный туризм : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 230500 "Соц.-культур. сервис и туризм", 012500 "география", 061100 "Менеджмент орг.", 060800 "Экономика и упр. на предприятии (по отраслям)" : рек. УМЦ "Проф. учеб." / В.Ю. Воскресенский. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юнити, 2016. - 462 с. : ил.
- 2.Дусенко, С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подгот. "Гостинич. дело" и "Туризм": рек. УМО учеб. завед. РФ по образованию / С.В. Дусенко. - М. : Academia, 2013. - 223 с.
- 3.Дусенко, С.В. Современный туризм: основные проблемы, состояние и тенденции развития : монография / С.В. Дусенко; Минобрнауки России, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Юго-Запад. гос. ун-т" (ЮЗГУ). –Курск : Изд-во ЮЗГУ, 2012. - 309 с.: ил.
- 4.Уокер Джон Р. Введение в гостеприимство: учебное пособие/ ДжонР.Уокер.- 4-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013-735с.

Периодические издания:

- 1.Гостиничное дело: журнал.
- 2.Линия вкуса: журнал индустрии гостеприимства.
- 3.Современный отель: журнал.
- 4.Гостиница и ресторан: журнал.

в). Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
3. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.
5. <http://www.ratanews.ru>-Информационно-справочные отраслевые Интернет-порталы по гостиничному бизнесу;
6. <http://www.NoReCa.ru>- Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
7. <http://old.handbooks.ru>- Электронные бизнес-энциклопедии «Управление отелем», «Стандарты и качество отеля»
8. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
<http://минобрнауки.пф/> – сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
9. <http://minstm.gov.ru/> – сайт Министерства спорта Российской Федерации.

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- 1.Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.
- 2.Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.
- 3.Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.
- 4.Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.
- 5.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.
- 6.Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru.
- 7.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.
- 8.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

1. Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

4. Перечень кабинетов и других помещений в РГУФКСМиТ:

- Стандартизация и сертификация туристской и гостиничной деятельности
- Организация гостиничного дела
- Проектирование и организация гостиничных услуг
- Стандарты обслуживания в туристско-гостиничных комплексах

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «Организация гостиничной деятельности» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 2 курса очная форма обучения и 1,2 курса заочная, заочная форма обучения и , направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профилю «Гостиничная деятельность»

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины (модуля): Сроки изучения дисциплины: 3-4-й (очная форма обучения), в 2-4 семестре (заочная, заочная (ускоренная) форма обучения)

Форма промежуточной аттестации: зачет, курсовая работа, экзамен.

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

2 семестр

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	10
2	Выступление на семинаре «История становления и развития гостиничного дела.»	5
3	Выступление на семинаре «Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг»	5
4	Выступление на семинаре «Международное и государственное регулирование индустрии туризма и гостеприимства.»	5
5	Выступление на семинаре «Системы классификации и типология гостиниц и иных средств размещения»	5
6	Выступление на семинаре «Теория и практика организации системы управления гостиничным бизнесом»	5
7	Выступление на семинаре « Организационная культура гостиниц, как элемент повышения качества обслуживания гостей.»	5
9	Написание реферата по темам 1-6	10
8	Презентация по темам 1-6	10
9	Ответ на тестовые задания по темам 1-6	10
10	Зачет	10
11	Защита курсового проекта	20
	ИТОГО	100 баллов
	3(4) семестр	
№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	10
2	Выступление на семинаре «Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и иных средств размещения».	5

3	<i>Выступление на семинаре « Организация службы номерного фонда гостиниц, приёма, и размещения. Система бронирования».</i>	5
4	<i>Выступление на семинаре «Организация коммерческой службы гостиниц или службы продаж и маркетинга».</i>	5
5	<i>Выступление на семинаре « Организация службы Главного инженера. Материально- техническая база гостиниц».</i>	5
6	<i>Выступление на семинаре «Организация службы питания в гостиницах».</i>	5
7	<i>Выступление на семинаре «Организация службы финансов гостиниц, Оценка инвестиционных рисков в гостиничном бизнесе».</i>	5
8	<i>Выступление на семинаре «Организация службы безопасности гостиниц».</i>	5
9	<i>Выступление на семинаре « Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и иных средств размещения».</i>	5
10	<i>Выступление на семинаре «Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения».</i>	5
11	<i>Выполнение практического задания по темам 1-15</i>	5
12	<i>Написание реферата по темам 1-15</i>	5
13	<i>Презентация по темам 1-15</i>	5
14	<i>Ответ на тестовые задания по темам 1-15</i>	10
21	<i>Экзамен</i>	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	<i>Контрольная работа по темам 1-15</i>	5
3	<i>Выступление на семинаре по темам 1-15</i>	10
4	<i>Подготовка доклада по темам 1-15, пропущенным студентом</i>	5
5	<i>Написание реферата по темам 1-15</i>	20
6	<i>Презентация по темам 1-15</i>	10

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся экзаменом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

Шкала успеваемости по дисциплинам при проведении текущего контроля успеваемости

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.25 Организация гостиничной деятельности**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная

Год набора 2022, 2023 г.

Москва 2021

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единицы.
Семестр освоения дисциплины: 3,4 семестр (очно), 2,3 семестр (заочно).

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Б1.В.25 Организация гостиничной деятельности» является: сформировать базовые теоретические знания в сфере организации и ведения гостиничной деятельности и общественного питания, формирования у студента начальных знаний, навыков и умений в области нормативного регулирования деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания в РФ.

Дисциплина реализуется на русском языке.

Задачи изучения дисциплины состоят в следующем:

- рассмотреть состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг
- изучить систему классификации и типологию гостиниц и других средств размещения
- рассмотреть особенности организации, функционирования служб гостиниц и других средств размещения
- рассмотреть архитектурно-планировочные решения, предметно-пространственную среду, требования к функциональным помещениям гостиниц и иных средств размещения, инженерно-техническое оборудование, системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения.
- научиться анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы
- развить навыки организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения
- осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности
- научиться анализировать социально-значимые проблемы, методы при решении профессиональных задач

Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)
-------------------------	--	---

	наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений.	3,4	2,3
УК-2.1	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений -технологии формированию гостиничного продукта; -формы и методы выявления потребностей потребителя; - основы государственного регулирования гостиничной деятельности, органы управления сферой гостиничной деятельности; - современные законодательные акты и нормативные правовые документы, касающиеся функционирования гостиничного хозяйства; 		
УК-2.2	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -применять теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений; - применять технологию формированию гостиничного продукта; -определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений; -применять инструменты управления и контроля качества продукции и услуг деятельности гостиничного предприятия; -применения на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; -использовать технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность. 	3,4	2,3

УК-2.3	Владеть: - навыками выявления потребностей потребителя, -навыками владения приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности; -навыками формирования гостиничного продукта; -навыками определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений; -навыками применения на практике правовых и нормативных документов, регламентирующих гостиничную деятельность; -навыками использования технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность.	3,4	2,3
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	3,4	2,3
ПК-1.1	Знать: -основы производственно-технологической деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания; -организацию функциональных процессов в организации сферы гостеприимства и общественного питания; -особенности работы структурных подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания ; -особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы; -профессиональные стандарты обслуживания в организации сферы гостеприимства и общественного питания ; -квалификационные требования к персоналу организации сферы гостеприимства и общественного питания;		
ПК-1.2	Уметь: -анализировать технологические процессы в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; -обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов, применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ; -организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ; -осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания; -осуществлять координацию и контроль деятельности	3,4	2,3

	<p>департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>-осуществлять выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- использовать основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>			
ПК-1.3	<p>Владеть:</p> <p>-навыками организации функциональных процессов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, соответствующих запросам потребителей;</p> <p>- навыками применения стандартов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>-навыками осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>-навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>-навыками выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>-навыками управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>-навыками определения цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- навыками использования основных методов и приемов планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	3,4		2,3

3. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единицы, 252 академических часа.

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)

			Занятия лекционного	Занятия семинарског о	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	3	4	6	10		
2	Международное и государственное регулирование индустрии туризма и гостеприимства.		2	6	10		
3	Системы классификации и типология гостиниц и иных средств размещения		2	4	16		
4	Теория и практика организации системы управления гостиничным бизнесом.		2	6	15		
5	Организационная культура гостиниц, как элемент повышения качества обслуживания гостей.		4	6	15		
6	форма контроля 2семестр						
Итого часов:108			14	28	66		Дифференцированный зачет.
7	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и иных средств размещения	4	2	4	10		
8	Организация службы номерного фонда гостиниц, приёма, и размещения. Система бронирования.		2	4	10		
9	Организация коммерческой службы гостиниц или службы продаж и маркетинга		2	2	10		
10	Организация службы Главного инженера .Материально- техническая база гостиниц.		2	4	10		
11	Организация службы питания в гостиницах		2	4	10		
12	Организация службы финансов гостиниц,		2	2	10		
13	Организация службы		2	4	10		

	безопасности гостиниц					
14	Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и иных средств размещения		2	4	10	
15	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения			4	7	
форма контроля 4 семестр			16	32	87	Экзамен КР
Итого часов 144						
Всего часов 252						

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	2	2		20		
2	Международное и государственное регулирование индустрии туризма и гостеприимства.		2		20		
3	Системы классификации и типология гостиниц и иных средств размещения			2	20		
4	Теория и практика организации системы управления гостиничным бизнесом.			2	20		
5	Организационная культура гостиниц, как элемент повышения качества обслуживания гостей.				20		
6	форма контроля 2 семестр						

Итого часов:108			4	4	100		зачет КР
7	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и иных средств размещения	3	2		10		
8	Организация службы номерного фонда гостиниц, приёма, и размещения. Система бронирования.		2		10		
9	Организация коммерческой службы гостиниц или службы продаж и маркетинга		2		10		
10	Организация службы Главного инженера .Материально- техническая база гостиниц.			2	10		
11	Организация службы питания в гостиницах			2	10		
12	Организация службы финансов гостиниц,			2	10		
13	Организация службы безопасности гостиниц				20		
14	Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и иных средств размещения				23		
15	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения				20		
форма контроля 3 семестр			6	6	123	9	Экзамен
Итого часов 144							
Всего часов 252							

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.26 «Кухни народов мира»

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничное дело

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
(наименование)

Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Косарева Наталия Викторовна – доцент кафедры туризма и
гостиничного дела, кандидат географических наук

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель дисциплины: изучение будущими бакалаврами исторически сложившихся традиций в культуре питания народов мира с учетом национальных, обрядовых, религиозных, исторических, природно-климатических и географических условий.

Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина относится к базовой части, изучается в 3 семестре. Ее изучение опирается на знания, полученные студентами из дисциплин первого курса: введение в профессиональную деятельность, история туризма и гостеприимства, и идет параллельно с такими дисциплинами как: технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства, история мировых цивилизаций, сервисная деятельность. Освоение дисциплины как предшествующей необходимо для следующих дисциплин: профессиональная этика и этикет в сфере туризма и гостеприимства, технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и ГИА.

Программа «Кухни народов мира» для студентов направления подготовки 43.03.02 «Гостиничное дело» построена в соответствии с ООП с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта ФГОС ВО.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	3	3
УК-5.1.	<i>Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации.</i>	3	3

УК-5.2.	<i>Знает, как воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</i>	3	3
УК-5.3	<i>Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм.</i>	3	3
УК-5.4.	<i>Умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</i>	3	3
УК-5.5.	<i>Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.</i>	3	3
УК-5.6.	<i>Использует информацию о межкультурном разнообразии общества социально-историческом, этическом и философском контекстах в профессиональной деятельности</i>	3	3
ПК-3	Способен организовать различные виды внеурочной деятельности для достижения обучающимися личностных и метапредметных результатов	3	3
ПК.3.1.	<i>Демонстрирует знание содержания и организационных моделей внеурочной деятельности обучающихся, способов диагностики ее результативности.</i>	3	3
ПК.3.2.	<i>Разрабатывает образовательные программы внеурочной деятельности для достижения планируемых результатов, отбирает диагностический инструментарий для оценки динамики процесса воспитания и социализации обучающихся.</i>	3	3
ПК.3.3.	<i>Осуществляет реализацию образовательных программ внеурочной деятельности для достижения планируемых результатов и оценку их результативности.</i>	3	3

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **3 зачетные единицы, 108 академических часов.**

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры.	3	4	8	22		
2	Особенности питания, исторический путь развития традиций славянских народов.		6	8	22		
3	Напитки и традиции в странах мира. Культура и виды застолий.		4	8	22		
Итого часов: 108			14	28	66		зачёт

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры.	3	2		30		
2	Особенности питания, исторический путь развития традиций славянских народов.		2	2	40		
3	Напитки и традиции в странах мира. Культура и виды застолий.			2	30		
Итого часов: 72			4	4	100		зачёт

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Перечень примерных контрольных вопросов к зачету.

1. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.
2. Предмет, методы и задачи дисциплины «Кухни народов мира». Понятийный аппарат дисциплины.
3. Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.
4. Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира.
5. Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы.
6. Климато - географические и природные условия – основа формирования кухонь народов мира.
7. Историко-национальный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы традиций питания. Влияние войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира.
8. Экономические и культурные связи народов, их отражение в национальных культурах питания.
9. Краткая характеристика мировых религий.
10. Пища, традиции питания в христианстве (православие - Пасха, Рождество Христово крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т.д.).
11. Вегетарианство- особая система питания.
12. Особенности питания в католицизме и протестантизме.

13. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты.
14. Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шавоут).
15. Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе.
16. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан).
17. Буддизм, синтоизм и питание. Исторический путь развития. Самобытность, оригинальность традиций и культуры питания.
18. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций.
19. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный репертуар блюд.
20. Национальный репертуар блюд славянских народов.
21. Влияние климата, условий жизни, религии, исторических факторов, характера русского народа на традиции питания.
22. Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско - екатеринский, период XIX века, советский и постперестроечный.
23. Развитие традиций и культуры питания в различные периоды: особенности продуктового набора, обработки пищевого сырья, кулинарный репертуар блюд.
24. Роль русского очага в формировании быта, традиций питания патриархального крестьянства.
25. Оборудование, посуда, инвентарь кухни.
26. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения.
27. Влияние Франции и других стран на развитие традиций потребления пищи.
28. Культура и традиции питания различных сословий на Руси.
29. Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней.
30. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом и настоящем у разных народов. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре.
31. Культура застолья их виды (приемы, дипломатические приемы, банкеты, фуршеты, шведские столы, чайный и кофейные столы, пикник, встреча Нового года, свадьба).
32. Особенности стилей застолья: русский, французский, английский и др.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

а) Основная литература:

1. О защите прав потребителей: федеральный закон РФ от 09.01.96 (с изм. и доп. от 17.12.2010) №212-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

2. О техническом регулировании: федеральный закон РФ от 15.12.2002 (с изм. и доп. от 10.12.2010) №184-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

3. О качестве и безопасности пищевых продуктов : федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 19.07.2011) №29-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»

б) Дополнительная литература:

1. Иллюстрированная энциклопедия «кулинарные шедевры народов мира» в 20-ти томах, Том 1. Испанская кухня. – М.: Издатель: Медиагруппа «Вся Россия», 2011.

2. Русская кухня. – М.: ЭКСМО-Пресс, 2002.

3. Салихов Ш.Г. Блюда узбекской кухни. – издательство ЦК компартии Узбекистана. Ташкент, 1991

4. Советская кулинария по ГОСТу. Автор – составитель С.В. Пашков.-ООО «Издательство АСТ», 2015

в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

www.edu.ru – портал Российское образование.

www.gastronom.ru Информационно- поисковая система Информационные, справочные, видео- и фотоматериалы о рецептурах и технологии приготовления блюд

www.culina-russia.ru - Сайт Межрегиональной ассоциации кулинаров России

www.millionmenu.ru Информационно- поисковая система На сайте представлена информация о технологии приготовления различных блюд, приведены рецептуры и фотоматериалы

<http://velia.su/category/povolzhe> - Кулинарные сказки не только

<http://kuking.net/c43.htm> - Еврейская кухня

Ассоциация кулинаров России [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.dreamchef.ru>

Альянс Профессионалов Индустрии Питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.apfi.ru/alliance/members/akr>;

Федерация рестораторов и отельеров России [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.frio.ru>;

«Гастрономъ» — кулинарный портал [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>.

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю),

включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- 1.Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.
- 2.Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.
- 3.Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.
- 4.Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.
- 5.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.
- 6.Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru.
- 7.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.
- 8.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

1. Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «Кухни народов мира» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 2 курса, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) «Гостиничное дело» очной и заочной форм обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 3 семестр на очной и 3 на заочной форме обучения.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное количество баллов
1	Посещение занятий	10
2	Подготовка эссе	20
3	Контрольная работа	10
4	Подготовка презентации и доклада	20
5	Устный опрос на семинарских занятиях	20
6	Зачет	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное количество баллов
1	Выступление на семинаре по темам 1-3	5
2	Контрольная работа по темам 1-3	15
3	Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-3	15
4	Дополнительное тестирование по темам 1-3	15

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

**Шкала оценок успеваемости по дисциплинам, завершающихся
зачётом**

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Не зачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт Туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.В.26 «Кухни народов мира»
(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль):
«Гостиничное дело»

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы.

2. Семестр освоения дисциплины

для очной формы обучения - 3 семестр;

для заочной формы обучения - 3 семестр;

3. Цель освоения дисциплины:

Цель дисциплины: изучение будущими бакалаврами исторически сложившихся традиций в культуре питания народов мира с учетом национальных, обрядовых, религиозных, исторических, природно-климатических и географических условий. Данная программа реализуется на русском языке.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	наименование	5	6
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	3	3
УК-5.1.	<i>Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации.</i>	3	3
УК-5.2.	<i>Знает, как воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</i>	3	3
УК-5.3	<i>Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и продемонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм.</i>	3	3
УК-5.4.	<i>Умеет воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</i>	3	3
УК-5.5.	<i>Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной</i>	3	3

	<i>коммуникации.</i>		
<i>УК-5.6.</i>	<i>Использует информацию о межкультурном разнообразии общества социально-историческом, этическом и философском контекстах в профессиональной деятельности</i>	3	3
ПК-3	Способен организовать различные виды внеурочной деятельности для достижения обучающимися личностных и метапредметных результатов	3	3
<i>ПК.3.1.</i>	<i>Демонстрирует знание содержания и организационных моделей внеурочной деятельности обучающихся, способов диагностики ее результативности.</i>	3	3
<i>ПК.3.2.</i>	<i>Разрабатывает образовательные программы внеурочной деятельности для достижения планируемых результатов, отбирает диагностический инструментарий для оценки динамики процесса воспитания и социализации обучающихся.</i>	3	3
<i>ПК.3.3.</i>	<i>Осуществляет реализацию образовательных программ внеурочной деятельности для достижения планируемых результатов и оценку их результативности.</i>	3	3

5. Краткое содержание дисциплины (модуля):

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры.	3	4	8	22		
2	Особенности питания, исторический путь развития		6	8	22		

	традиций славянских народов.						
3	Напитки и традиции в странах мира. Культура и виды застолий.		4	8	22		
Итого часов: 108			14	28	66		зачёт

Заочная форма обучения:

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры.	3	2		30		
2	Особенности питания, исторический путь развития традиций славянских народов.		2	2	40		
3	Напитки и традиции в странах мира. Культура и виды застолий.			2	30		
Итого часов: 72			4	4	100		зачёт

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.В.27 УПРАВЛЕНИЕ КАРЬЕРОЙ В ИНДУСТРИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
(наименование)

Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Беломестнова Маргарита Евгеньевна – доцент кафедры
туризма и гостиничного дела, кандидат педагогических наук

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Управление карьерой в индустрии гостеприимства» является ознакомить студентов с современными представлениями о профессиональной карьере, с основными понятиями и закономерностями её планирования, дать представление о психологии карьеры и особенностях рынка труда, обучить технологии трудоустройства.

Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Управление карьерой в индустрии гостеприимства» относится к дисциплинам вариативной части.

Дисциплина «Управление карьерой в индустрии гостеприимства» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- базируется на освоении дисциплин таких как «Менеджмент в туризме и гостеприимстве», «Деловые коммуникации», «Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», «Профессиональная этика и этикет в сфере туризма и гостеприимства» и др.
- является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: «Международные бренды туристской индустрии», «Технологии продаж в организациях сферы гостеприимства и общественного питания» и др.
- итоговая оценка уровня сформированности освоенных за период изучения дисциплины компетенций проводится в рамках процедуры государственной итоговой аттестации.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	7	9
<i>УК-6.1</i>	<i>Знать:</i> – основные приемы эффективного управления собственным временем; знает основные принципы саморазвития и самообразования	7	9
<i>УК-6.2</i>	<i>Уметь:</i> – эффективно планировать и контролировать собственное время; способен к анализу собственной деятельности.	7	9
<i>УК-6.3</i>	<i>Владеть:</i> – методами управления собственным временем; планирует и реализует траекторию своего профессионального и личностного роста на основе принципов образования в течение всей жизни.	7	9
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	7	9
<i>ПК-1.1</i>	Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	7	9
<i>ПК-1.2</i>	Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.	7	9
<i>ПК-1.3</i>	Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	7	9

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **3 зачетные единицы, 108 академических часов.**

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Стратегическое управление карьерой. Постановка карьерных целей и управление временем	7	4	4	16		
2	Эффективный поиск работы. Прием на работу		4	4	20		
3	Работа в команде и лидерство		4	4	20		
4	Эффективная самопрезентация и коммуникация		4	4	20		
Итого часов: 108			16	16	76		Зачет

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Стратегическое управление карьерой. Постановка карьерных целей и управление временем	9	2	2	20		
2	Эффективный поиск работы. Прием		2	2	20		

	на работу						
3	Работа в команде и лидерство		2	20			
4	Эффективная самопрезентация и коммуникация		2	2	24		
Итого часов: 108			6	8	94		Зачет

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Перечень примерных контрольных вопросов к зачету

1. Понятия «карьера» и «управление карьерой». Основные подходы к изучению карьеры. Сопоставление понятий «карьера» и «жизненный путь».
2. Понятие и виды деловой карьеры в гостиничном бизнесе, факторы, обеспечивающие карьерную успешность, модели карьерных процессов.
3. Карьера и профессиональное развитие. Карьера как один из ключевых процессов развития персонала.
4. Методологические основы процесса построения карьеры. Виды карьеры. Конус карьеры. Модели карьеры. Гендерные факторы построения карьеры
5. Мотивация сотрудника гостиничного предприятия на различных этапах карьеры.
6. Диагностика ценностных ориентаций по Шейну, матрица Коха: профессиональная компетентность, менеджмент, автономия, стабильность работы, стабильность места и служения.
7. Стадии карьеры, их содержание, наиболее важные потребности. Этапы жизни и стадии карьеры.
8. Возрастно-психологические аспекты планирования и организации карьеры.
9. Карьера как процесс личного и профессионального развития работника гостиничного предприятия. Субъекты управления карьерными процессами.
10. Эффективная система управления карьерой как конкурентное преимущество в условиях рыночной экономики. Модели управления:

японская, американская, европейская. Человек как главный ресурс организации.

11. Социальный интеллект, эмоциональный интеллект и их роль в реализации карьерного роста.

12. Постановка карьерных целей и индивидуальное планирование карьеры в гостиничном бизнесе.

13. Реализация карьеры (анализ и коррекция карьеры) в гостиничном бизнесе. Взаимосвязь планирования и реализации деловой карьеры с мероприятиями по повышению квалификации персонала.

14. Связь карьеры с жизненным циклом развития организации. Динамика карьеры. Кривые прогресса карьерой.

15. Карьера как инструмент мотивации деятельности персонала. Применение теорий мотивации при построении карьеры персонала. Карьерно-мотивационное моделирование.

16. Понятия: компетенции, карьерная компетентность, профессиональная компетентность, карьерные антикомпетенции, карьерный инсайт. Диагностика компетенций

17. Карьера и обучение персонала. Определение потребности в обучении персонала.

18. Подготовка, переподготовка и повышение квалификации как виды обучения.

19. Формы и методы обучения персонала. Оценка эффективности обучения персонала. Роль обучения в развитии карьеры.

20. Организационное и индивидуальное планирование карьеры. Разработка индивидуального плана роста. Консультирование карьеры.

21. Анализ основных подходов к консультированию карьеры персонала. Роль наставничества в карьере. Преимущества. Организация системы наставничества.

22. Трудоустройство как процесс продажи.

23. Персональное резюме как средство самомаркетинга, техника его составления. Сопроводительное письмо. Рекомендательное письмо.

24. Интервью. Типы интервью

25. Современные методы самопрезентации и планирования карьеры в гостиничном бизнесе.

26. Карьерные кризисы на ранних этапах планирования карьеры и технологии их преодоления.

27. Роль вуза в сопровождении карьеры молодого специалиста гостиничного сервиса.

28. Работа с молодежью как эффективный инструмент управления карьерой

29. Новые направления в развитии карьеры персонала (зарубежный опыт).

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

а) Основная литература:

1. Арсеньев Ю. Н. Управление персоналом. Технологии [Электрон. ресурс] : учеб. пособие для вузов / Ю.Н. Арсеньев, С.И. Шелобаев, Т.Ю. Давыдова. - М.: Юнити-Дана, 2012. - 193 с.
2. Бабосов Е. М. Управление персоналом [Электрон. ресурс] : учеб. пособие для вузов / Е.М. Бабосов, Э.Г. Вайнилович, Е.С. Бабосова. - Минск: ТетраСистемс, 2012. - 288 с.
3. Маслова, В. М. Управление персоналом [Текст] : учеб. для бакалавров / В. М. Маслова ; Всерос. заоч. фин.-экон. ин-т. - М. : Юрайт, 2012. - 488 с.
4. Михайлина Г. И. Управление персоналом [Электрон. ресурс] : учеб. пособие для вузов / Г.И. Михайлина [и др.] ; под ред. Г.И. Михайлина. - 3-е изд., доп. и перераб. - М.: Дашков и Ко, 2012. - 280 с.

б) Дополнительная литература:

1. Кафидов, В.В. Управление персоналом [Текст] : учеб. пособие для вузов / В. В. Кафидов. - СПб. : Питер, 2009. - 202 с.
2. Митрофанова, Е. А. Управление персоналом: теория и практика. Аудит, контроллинг и оценка расходов на персонал [Текст] : учеб.-практ. пособие для вузов / Е. А. Митрофанова, А. В. Софиенко; под ред. А. Я. Кибанова ; Гос. ун-т управления. - М. : Проспект, 2012. - 75 с.
3. Стюрина Д. Е. Управление деловой карьерой [Электрон. ресурс] : практикум / Д.Е. Стюрина. - М.: Евразийский открытый институт, 2010. - 247 с.
4. Управление персоналом организации [Текст] : учеб. для вузов / А. Я. Кибанов [и др.] ; ред. А. Я. Кибанов ; Гос. ун-т управления. - 3-е изд., доп. и перераб. - М. : ИНФРА-М, 2009. - 636 с.

в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
3. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.
5. <http://school-collection.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
6. <http://fcior.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.
7. <http://www.libertarium.ru/library> – Библиотека либертариум.

- 8.<http://soc.lib.ru/> - библиотека социологии, психологии, управления.
- 9.<http://politsocio.uapa.ru/> <http://voprospolitolog.ru>
<http://www.politstudies.ru/>
- 10.<http://www.isras.ru/Sociologicalmagazine.html>

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- 1.Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.
- 2.Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.
- 3.Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.
- 4.Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.
- 5.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.
- 6.Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru.
- 7.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.
- 8.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

1. Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-

образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «УПРАВЛЕНИЕ КАРЬЕРОЙ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность 4 курса очной и 5 курса заочной формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 7 семестр очно, 9 семестр заочно.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное количество баллов
1	<i>Посещение занятий</i>	5
2	<i>Собеседование на семинаре «Карьера: социально-экономическое содержание»</i>	5
3	<i>Собеседование на семинаре «Индивид как субъект управления карьерой»</i>	5
4	<i>Собеседование на семинаре «Организация как субъект управления карьерой»</i>	5
5	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Карьера и профессиональное развитие в гостиничном бизнесе»</i>	10
6	<i>Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Новые направления в развитии карьеры персонала (зарубежный опыт)»</i>	10
7	<i>Выполнение и защита контрольной работы</i>	10
8	<i>Деловая игра «Управление карьерой»</i>	20
9	<i>Тестирование по темам 1-4</i>	10
10	Зачет	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	<i>Выступление на семинаре по темам 1-4</i>	5
2	<i>Контрольная работа по темам 1-4</i>	15
4	<i>Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-4</i>	15
5	<i>Дополнительное тестирование по темам 1-4</i>	15

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся зачетом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Не зачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт ИТРРиФ

Кафедра Туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.В.27 «Управление карьерой в индустрии гостеприимства»
(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность
(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы.

2.Семестры освоения дисциплины: 7-очно; 9-заочно.

3.Цель освоения дисциплины: подготовка обучающихся к самостоятельному поиску работы, взаимодействию с работодателем, адаптации к рынку труда и формирование компетенций, необходимых для трудоустройства и построения карьеры.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) наименование	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	7	9
УК-6.1	<i>Знать:</i> – основные приемы эффективного управления собственным временем; знает основные принципы саморазвития и самообразования	7	9
УК-6.2	<i>Уметь:</i> – эффективно планировать и контролировать собственное время; способен к анализу собственной деятельности.	7	9
УК-6.3	<i>Владеть:</i> – методами управления собственным временем; планирует и реализует траекторию своего профессионального и личностного роста на основе принципов образования в течение всей жизни.	7	9
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	7	9
ПК-1.1	Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	7	9
ПК-1.2	Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.	7	9
ПК-1.3	Осуществляет формирование и функционирование	7	9

	системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.		
--	---	--	--

**5. Краткое содержание дисциплины:
Очная форма обучения**

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Стратегическое управление карьерой. Постановка карьерных целей и управление временем	7	4	4	16		
2	Эффективный поиск работы. Прием на работу		4	4	20		
3	Работа в команде и лидерство		4	4	20		
4	Эффективная самопрезентация и коммуникация		4	4	20		
Итого часов: 108			16	16	76		Зачет

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Стратегическое управление карьерой. Постановка карьерных целей и управление временем	9	2	2	20		
2	Эффективный поиск работы. Прием		2	2	20		

	на работу						
3	Работа в команде и лидерство		2	20			
4	Эффективная самопрезентация и коммуникация		2	2	24		
Итого часов: 108			6	8	94		Зачет

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта,
молодежи и туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Кафедра Туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.28 Организация и технология ресторанного сервиса

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
(наименование)

Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель:

Максаковская Наталья Сергеевна, к.п.н., доцент, доцент кафедры рекреации и
спортивно-оздоровительного туризма

1. Цели и задачи дисциплины.

Целью дисциплины является приобретение студентами знаний о сервисной деятельности, позволяющих будущим специалистам сформировать практические навыки по организации работы предприятий ресторанного бизнеса и процесса обслуживания.

Задачами дисциплины являются:

- овладение основными понятиями, терминами и определениями в области технологии и организации обслуживания;
- изучение форм, методов и средств обслуживания;
- изучение классификации услуг общественного питания;
- характеристика торговых помещений, посуды, приборов, столового белья;
- подготовка залов к обслуживанию, виды предварительной сервировки;
- правила составления и оформления меню и карты вин;
- порядок предоставления услуг и правила обслуживания;
- оформление расчетов за обслуживание;
- организация труда обслуживающего персонала.

Данная дисциплина реализуется на русском языке.

2. Место дисциплины в структуре ООП (ОПОП)

В структуре основной образовательной программы учебная дисциплина Организация и технология ресторанного сервиса относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина органично связана с отдельными элементами ООП (ОПОП):

- базируется на освоении следующих дисциплин: Технологии обслуживания в сфере общественного питания, Организация обслуживания в сфере общественного питания, Технологии обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства, Кухни народов мира, Стандарты обслуживания в организациях

сферы гостеприимства и общественного питания, Менеджмент в туризме и гостеприимстве, Маркетинг в сфере гостеприимства и общественного питания, - является предшествующей освоению профессиональных дисциплин, предусмотренных учебным планом: Корпоративная культура и управление персоналом в организациях сферы гостеприимства, Инновационные технологии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, Управление карьерой в индустрии гостеприимства.

- итоговая оценка уровня сформированности освоенных за период изучения дисциплины компетенций проводится в рамках процедуры государственной итоговой аттестации.

3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-2	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений		
	УК-2.1.Знает виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	6-7	6-7
	УК-2.2. Умеет проводить анализ поставленной цели и	6-7	6-7

	формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.		
	УК-2.3. Владеет методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	6-7	6-7
ПК-3	ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности		
	ПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	6-7	6-7
	ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	6-7	6-7
	ПК-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.	6-7	6-7

1. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет **6 зачетных единиц, 216 академических часов.**

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
---	-------------------	---------	---	---

			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского о типа	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Теоретические основы ресторанного сервиса	6	8	8	18		
2	Организация ресторанного сервиса	6	8	8	20		
3	Технология ресторанного сервиса	6	8	10	20		
	Итого часов за 6 семестр		24	26	58		Зачет
4	Организация торговой деятельности предприятий питания	7	8	16	26		
5	Специальные формы обслуживания	7	8	16	25		
	Итого часов за 7 семестр		16	32	51	9	Экзамен
	Всего часов		40	58	109		

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского о типа	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Теоретические основы ресторанного сервиса	6	1	2	20		
2	Организация ресторанного сервиса	6	1	2	20		
3	Технология ресторанного сервиса	6	2	2	22		
	Итого часов за 6 семестр		4	6	62		Зачет
4	Организация торговой деятельности предприятий питания	7	2	4	60		
5	Специальные формы обслуживания	7	4	2	63		
	Итого часов за 7 семестр		6	6	123	9	Экзамен
	Всего часов		10	10	185		

Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы ресторанного сервиса:

- 1.1. Состояние и перспективы развития сферы питания.
- 1.2. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии.
- 1.3. Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов.
- 1.4. Основные принципы организации рационального питания.

Раздел 2. Организация ресторанного сервиса:

- 2.1. Классификация предприятий питания по различным признакам. Типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов.
- 2.2. Типы и характеристика предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы.
- 2.3. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания. Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях питания.
- 2.4. Организация работы заготовочных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения.
- 2.5. Организация работы доготовочных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения.
- 2.6. Организация работы специализированных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения.

Раздел 3. Технология ресторанного сервиса

- 3.1. Виды нормативной документации, используемой в предприятиях питания, их характеристика. Схема технологического процесса производства продукции в предприятиях питания. Характеристика основных стадий процесса.
- 3.2. Классификация способов и приемов кулинарной обработки продукции, краткая характеристика
- 3.3. Основы технологии производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей. Основы технологии производства блюд и кулинарных изделий: супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, горячих и холодных напитков.

Раздел 4. Организация торговой деятельности предприятий питания.

4.1. Виды, характеристика и назначение торговых помещений предприятий питания. Дизайн интерьеров. Организация работы сервизной, моечной столовой посуды, помещения для нарезки хлеба.

4.2. Меню и прейскуранты. Принципы составления и последовательность расположения блюд в меню. Виды меню и их характеристика. Оформление меню. Составление карты вин. Функции сомелье.

4.3. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях. Виды завтраков.

4.5. Формы и методы обслуживания, их характеристика. Обслуживание официантами и самообслуживание. Выбор формы и метода обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания.

4.6. Особенности организации обслуживания массовых мероприятий. Классификация, их краткая характеристика. Прием заказа, подготовка к проведению массового мероприятия, обслуживание.

4.7. Особенности обслуживания отдельных видов банкетов: банкет-прием за столом с полным обслуживанием официантами; банкет-прием за столом с частичным обслуживанием официантами; банкет-фуршет; банкет-коктейль; банкет-чай, кофе-брейк. Виды сервиса.

Раздел 5. Специальные формы обслуживания.

5.1. Обслуживание участников слетов, съездов, форумов, олимпиад, фестивалей и др.

5.2. Организация праздничных вечеров и торжеств: подготовка к обслуживанию, составление меню, прием заказов, оформление залов. Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров.

5.3. Питание типа «кейтеринг», категории, характеристики. Организация работы кейтеринговой службы. Организация досуга в предприятиях питания: шоу-программы, музыкальные программы, матине, караоке и др.

5.4. Приемы и банкеты. Современный этикет и деловой протокол.

Прием по типу «Фуршет», особенности его проведения, подготовки и сервировки столов. Банкет-коктейль, характеристика меню и правила подачи закусок, холодных и горячих закусок, холодных и горячих напитков, десерта,

кофе черного. Организация буфета-бара. Комбинированные банкеты. Банкет-чай, подготовка к банкету, составление меню, сервировка стола, организация обслуживания.

5.5. Виды дипломатических приемов: «Бокал шампанского», «Завтрак (ланч)», «Рабочий завтрак», «Чай», «Кофе», «Коктейль» или «Фуршет», «Обед», «Обед-буфет», «Ужин». Организация приемов, выбор типа приема, составление списка приглашенных, приглашение гостей, схемы размещения гостей за столом.

5.6. Особенности организации питания специальных контингентов: Национальные особенности и традиции питания. Традиции питания и пищевые обряды в православии, протестантизме, католицизме, иудаизме, исламе.

5.7. Организация питания туристов на транспорте

5.8. Организация питания детей, школьников, спортсменов, лиц пожилого возраста.

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине. (Приложения к рабочей программе дисциплины).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: : текущий контроль успеваемости в форме подготовки и защиты рефератов и презентаций, а также опросов.

Содержание зачетных требований для студентов:

Вопросы для устного ответа:

1. Организационные основы сервисной деятельности.
2. Особенности организации и функционирования сервисных организаций.
3. Специфика культуры ресторанного сервиса.
4. Рестораны: виды, классы, основные требования.
5. Структура и классификация услуг ресторана. Правила оказания услуг.
6. Технология работы с персоналом.
7. Производственная деятельность ресторана.
8. Система управления залом ресторана и сервисными услугами.
9. Виды торговых помещений ресторана, их назначение, оснащение.
10. Структурирование карты вин и сигарной карты.
11. Классификация и характеристика методов и форм обслуживания.
12. Методы подачи блюд.
13. Организация процесса обслуживания потребителей в зале.
14. Основы международной практики обслуживания.
15. Современные направления при сервировке стола.
16. Способы предложения блюд и напитков.
17. Сервировка стола для различных приемов пищи.
18. Дипломатические приемы: виды, особенности организации.
19. Сервисные технологии проведения банкета с полным обслуживанием.
20. Сервисные технологии проведения банкета с частичным обслуживанием.
22. Сервисные технологии проведения банкета-коктейля.
23. Сервисные технологии проведения банкета-чая.
24. Особенности обслуживания тематических мероприятий.
25. Ускоренные формы обслуживания: шведский стол, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк.
26. Технологии продвижения ресторанной продукции на рынке услуг.
27. Виды меню, их характеристика. Требования к составлению и оформлению.
28. Мерчандайзинг в ресторанном сервисе.
29. Прогрессивные сервисные технологии, используемые в ресторанах.
30. Правовое регулирование отношений в сервисной деятельности.

31. Особенности питания жителей зарубежных стран
32. Основные типы ресторанного обслуживания
33. Современные формы ресторанного обслуживания
34. Атмосфера и дизайн ресторана
35. Музыка как элемент формирования фирменного стиля. Шоу-программы
36. Кодекс профессиональной этики работника ресторана
37. Особенности профессионального поведения работника ресторана
38. Понятие, функции и система ценностей корпоративной культуры ресторана
39. Организация рекламы и публичных рилейшнз в ресторанном сервисе
40. Формы продвижения ресторанных услуг.

Примерная тематика рефератов и презентаций:

1. Основы ресторанного бизнеса
2. Концепция ресторанного сервиса
3. Музыка в ресторане
4. Особенности питания жителей зарубежных стран
5. Особенности ресторанов с национальной кухней
6. Основные виды специального обслуживания в ресторане
7. Этическая культура ресторанного сервиса
8. Эстетика оформления интерьера ресторана
9. Управление конфликтами в ресторане
10. Организация рекламы в ресторанном сервисе
11. Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля
12. Организация и методы подбора персонала ресторана
13. Организация презентации ресторана
14. Основные формы продвижения ресторанных услуг
15. Менеджмент ресторанного сервиса
16. Инновации в сфере ресторанного бизнеса и условия повышения инновационной активности.
17. Изучение и прогнозирование спроса на продукцию и услуги ресторанно-гостиничного бизнеса.

18. Конкуренентоспособность предприятий ресторанного бизнеса, оценка качества.
19. Организация контроля и пути повышения качества услуг предприятий питания.
20. Управление качеством услуг на предприятии ресторанного бизнеса.
21. Оптимизация ассортимента сервисных услуг на предприятиях питания.
22. Управление сервисом в предприятиях питания.
23. Организация обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.
24. Мотивация и стимулирование труда и методы их активизации на предприятиях питания.
25. Методы управления персоналом и их использование в ресторанном сервисе.
26. Диагностика профессиональной пригодности персонала на предприятиях питания.
27. Особенности принятия, реализации и контроля решений на предприятиях питания.
28. Конкуренентоспособность предприятий питания, факторы на нее влияющие.
29. Конкуренентоспособность услуг предприятий питания и методы их обеспечения.
30. Совершенствование процессов обслуживания на предприятиях питания.
31. Формы обслуживания на предприятиях питания, их выбор и методы оценки.
32. Документы и показатели, регламентирующие показатели сервиса на предприятиях питания.
33. Модель поведения потребителей в процессе выбора исполнителя услуг, формирование восприятия обслуживания.
34. Психология клиента и его поведение в процессе выбора исполнителя услуги.
35. Стандартизация и сертификация услуг на предприятиях питания.
36. Управление знаниями на предприятиях питания как способ повышения конкурентоспособности.

37. Содержание сервиса и услуги на предприятиях питания. Понятие сервиса и услуги. Классификация и характеристика услуг. Факторы, влияющие на уровень качества обслуживания.
38. Задачи и пути совершенствования обслуживания на предприятиях питания. Требования к предприятиям питания различных типов и классов в рамках сервиса. Психология клиента, его поведение в процессе выбора исполнителя услуги. Этапы формирования восприятия процесса обслуживания. Особенности управления качеством услуг на предприятиях питания. Сущность и стратегия обслуживания. Виды, методы и формы обслуживания. Информационное обеспечение процесса обслуживания.
39. Характеристика и оснащение торговых помещений. Виды, назначение, характеристика торговых помещений. Классификация, характеристика посуды и приборов. Виды, назначение столового белья.
40. Подготовка к обслуживанию гостей. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Виды и последовательность сервировки столов.
41. Организация и искусство обслуживания. Технология и последовательность обслуживания. Основные способы подачи блюд. Особенности подачи спиртных и безалкогольных напитков.
42. Особенности организации обслуживания в барах. Виды и характеристика баров. Классификация напитков в барах. Планирование работы бара. Организация работы бара.
43. Специальные формы обслуживания. Особенности организации обслуживания в гостинице. Характеристика специальных форм обслуживания. Особенности организации прогрессивных форм обслуживания.
44. Организация обслуживания иностранных туристов. Правила обслуживания иностранных туристов. Особенности традиций и кухонь народов мира. Прогрессивные формы обслуживания иностранных туристов. Обслуживание иностранных туристов в номерах гостиницы. Организация встреч, проводов и питания туристов.

45. Системы безопасности важнейший элемент сервиса на предприятиях питания. Содержание и организация охранных мероприятий. Организация контроля за сохранностью продуктов, ликероводочных и других напитков и изделий в процессе производства, хранения и реализации.

46. Приемы и банкеты. Современный этикет и деловой протокол. Виды и характеристика приемов и банкетов. Виды и особенности дипломатических приемов. Организация банкетов и приемов. Комбинированные банкеты их характеристика и организация.

Примерный перечень вопросов к зачету:

1. Состояние и перспективы развития сферы питания
2. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии
3. Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов.
4. Миссии и цели службы питания в гостинице. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы.
5. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания: обслуживание в залах предприятий питания, обслуживание в номерах; обслуживание массовых мероприятий.
6. Основные принципы организации рационального питания.
7. Физиологические принципы построения пищевых рационов. Сбалансированность основных веществ в питании
8. Роль основных веществ в питании, потребность в них организма
9. Энергетическая, биологическая, пищевая ценность пищи. Основные подходы к формированию рационов питания. Режим питания.

10. Современные школы питания и их характеристика.
11. Основные принципы диетического и лечебно-профилактического питания.
Организация диетического и лечебно-профилактического питания.
12. Основы организации работы предприятий питания
13. Классификация предприятий питания по различным признакам.
14. Типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов.
15. Типы и характеристика предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы.
16. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания.
17. Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях питания
18. Организация работы заготовочных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения.
19. Организация работы доготовочных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения.
20. Организация работы специализированных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения.
21. Основы технологии производства продукции предприятий питания.
22. Виды нормативной документации, используемой в предприятиях питания, их характеристика. Схема технологического процесса производства продукции в предприятиях питания. Характеристика основных стадий процесса.

23. Классификация способов и приемов кулинарной обработки продукции, краткая характеристика.
24. Основы технологии производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей. Основы технологии производства блюд и кулинарных изделий: супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, горячих и холодных напитков.

Примерный перечень вопросов для экзамена.

1. Организация торговой деятельности предприятий питания.
2. Виды, характеристика и назначение торговых помещений предприятий питания. Дизайн интерьеров. Организация работы сервизной, моечной столовой посуды, помещения для нарезки хлеба.
3. Меню и прейскуранты. Принципы составления и последовательность расположения блюд в меню. Виды меню и их характеристика. Оформление меню. Составление карты вин. Функции сомелье.
4. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях. Виды завтраков.
5. Формы и методы обслуживания, их характеристика. Обслуживание официантами и самообслуживание. Выбор формы и метода обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания.
6. Особенности организации обслуживания массовых мероприятий. Классификация, их краткая характеристика. Прием заказа, подготовка к проведению массового мероприятия, обслуживание.
7. Особенности обслуживания отдельных видов банкетов: банкет-прием за столом с полным обслуживанием официантами; банкет-прием за столом с частичным обслуживанием официантами; банкет-фуршет; банкет-коктейль; банкет-чай, кофе-брейк. Виды сервиса.
8. Специальные формы обслуживания.

9. Обслуживание участников слетов, съездов, форумов, олимпиад, фестивалей и др.
10. Организация праздничных вечеров и торжеств: подготовка к обслуживанию, составление меню, прием заказов, оформление залов. Организация обслуживания свадебных банкетов, тематических вечеров.
11. Питание типа «кейтеринг», категории, характеристики. Организация работы кейтеринговой службы. Организация досуга в предприятиях питания: шоу-программы, музыкальные программы, матине, караоке и др.
12. Приемы и банкеты. Современный этикет и деловой протокол.
13. Прием по типу «Фуршет», особенности его проведения, подготовки и сервировки столов.
14. Организация буфета-бара.
15. Комбинированные банкеты.
16. Банкет-чай, подготовка к банкету, составление меню, сервировка стола, организация обслуживания.
17. Банкет-коктейль, характеристика меню и правила подачи закусок, холодных и горячих закусок, холодных и горячих напитков, десерта, кофе черного.
18. Виды дипломатических приемов. Организация приемов, выбор типа приема, составление списка приглашенных, приглашение гостей, схемы размещения гостей за столом.
19. Организация приема «Бокал шампанского».
20. Организация приема «Завтрак (ланч)».
21. Организация приема «Рабочий завтрак».

22. Организация приема «Чай».
23. Организация приема «Кофе».
24. Организация приема «Коктейль» или «Фуршет».
25. Организация приема «Обед».
26. Организация приема «Обед-буфет».
27. Организация приема «Ужин».
28. Особенности организации питания специальных контингентов.
29. Национальные особенности и традиции питания.
30. Традиции питания и пищевые обряды в православии, протестантизме, католицизме, иудаизме, исламе.
31. Организация питания туристов на транспорте
32. Организация питания детей, школьников, спортсменов, лиц пожилого возраста.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины.

А) Основная:

1. <https://rucont.ru/efd/146379> Артемова, Е.Н. Организация питания и обслуживания в туристских и гостиничных комплексах : учеб. пособие для вузов / К.В. Власова, Н.И. Царева, Е.Н. Артемова .— Орел : ОрелГТУ, 2010 .— 139 с. — 137 с. ID146379.
2. Жилкова Ю.В. Организация ресторанного бизнеса: учеб. пособие для обучения студентов вузов: рек. УМО учеб. заведений РФ по образованию в области сервиса и туризма / Ю.В. Жилкова [и др.]. - СПб.: Троиц. мост, 2014. -

188 с.: табл. - (Учебное пособие). - Библиогр.: с. 171-172 (41 назв.). - ISBN 978-5-4377-0026-6: 700.50.

Б) Дополнительная:

1. Родионова Н.С. Организация гостиничного дела: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подг. 101100: рек. УМО учебн. Заведений РФ по образованию в обл. сервиса и туризма/ Е.В. Субботина, Л.Е.Глаголева, Е.А. Высотина.- СПб.: Троицк. Мост, 2014.-349с.: ил.

В) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
3. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туристической индустрии.
5. <http://school-collection.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
6. <http://fcior.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.
7. <http://www.libertarium.ru/library> – социология в библиотеке либертариум
8. <http://soc.lib.ru/> - **библиотека Социологии, Психологии, Управления.**
9. <http://politsocio.uapa.ru/> <http://voprospolitolog.ru> <http://www.politstudies.ru/>
10. <http://www.isras.ru/Sociologicalmagazine.html>

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;

3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- 1.Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.
- 2.Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.
- 3.Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.
- 4.Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.
- 5.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.
- 6.Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru.
- 7.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.
- 8.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7.Материально-техническое обеспечение дисциплины.

1.*Мультимедийный класс* включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.

2.*Учебные аудитории* для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, индивидуальных и групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

3.Перечень кабинетов и других помещений в РГУФКСМиТ:

–Организация и технология ресторанного сервиса

4.*Залы:* библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине Организация и технология ресторанного сервиса для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 6-7 семестров очной и заочной формы обучения, направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профилю «Гостиничная деятельность»

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины: 6-7 семестр (очная форма обучения), 6-7 семестр (заочная форма обучения).

Форма промежуточной аттестации: зачет и экзамен

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ 6 семестр

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на семинаре: Теоретические основы ресторанного сервиса Организация ресторанного сервиса Технология ресторанного сервиса	В течение семестра	5 5 5

2	Написание реферата по одной из выбранных тем	В течение семестра	20
3	Презентация по одной из выбранных тем	В течение семестра	25
4	Посещение занятий	В течение семестра	20
	Зачет		20
	ИТОГО		100 баллов

7 семестр

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на семинаре: Организация торговой деятельности предприятий питания Специальные формы обслуживания	В течение семестра	5 5
2	Написание реферата по одной из выбранных тем	В течение семестра	25
3	Презентация по одной из выбранных тем	В течение семестра	25
4	Посещение занятий	В течение семестра	20
	Экзамен		20
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

6 семестр

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
---	-------------------------------------	----------------------------

	Написание реферата по теме занятия, пропущенного студентом: Теоретические основы ресторанного сервиса	10
	Организация ресторанного сервиса	10
	Технология ресторанного сервиса	10
	Презентация по теме занятия, пропущенного студентом: Теоретические основы ресторанного сервиса	10
	Организация ресторанного сервиса	10
	Технология ресторанного сервиса	10

7 семестр

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
	Написание реферата по теме занятия, пропущенного студентом: Организация торговой деятельности предприятий питания	10
	Специальные формы обслуживания	10
	Презентация по теме занятия, пропущенного студентом: Организация торговой деятельности предприятий питания	10
	Специальные формы обслуживания	10

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы) 43.03.03 «Гостиничное дело».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия.

Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам, завершающихся дифференцированным зачётом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

Шкала успеваемости по дисциплинам при проведении текущего контроля успеваемости

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

Приложения к рабочей программе дисциплины

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта,
молодежи и туризма (ГЦОЛИФК)»



**Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса
Кафедра Туризма и гостиничного дела**

АННОТАЦИЯ

К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.28 Организация и технология ресторанного сервиса

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Год набора 2022, 2023 г.

Москва 2021

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц.

Семестр освоения дисциплины: 6-7 семестр (очно), 6-7 семестр (заочно).

Цели и задачи дисциплины.

Целью дисциплины является приобретение студентами знаний о сервисной деятельности, позволяющих будущим специалистам сформировать практические навыки по организации работы предприятий ресторанного бизнеса и процесса обслуживания.

Задачами дисциплины являются:

- овладение основными понятиями, терминами и определениями в области технологии и организации обслуживания;
- изучение форм, методов и средств обслуживания;
- изучение классификации услуг общественного питания;
- характеристика торговых помещений, посуды, приборов, столового белья;
- подготовка залов к обслуживанию, виды предварительной сервировки;
- правила составления и оформления меню и карты вин;
- порядок предоставления услуг и правила обслуживания;
- оформление расчетов за обслуживание;
- организация труда обслуживающего персонала.

Данная дисциплина реализуется на русском языке.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)
-------------------------	--	---

	наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-2	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений		
	УК-2.1. Знает виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	6-7	6-7
	УК-2.2. Умеет проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	6-7	6-7
	УК-2.3. Владеет методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений	6-7	6-7
ПК-3	ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной сфере профессиональной деятельности		
	ПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	6-7	6-7
	ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	6-7	6-7
	ПК-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной	6-7	6-7

профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в т.ч. лиц с ограниченными возможностями здоровья.

2. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет **6 зачетных единиц, 216 академических часов.**

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Теоретические основы ресторанного сервиса	6	8	8	18		
2	Организация ресторанного сервиса	6	8	8	20		
3	Технология ресторанного сервиса	6	8	10	20		
	Итого часов за 6 семестр		24	26	58		Зачет
4	Организация торговой деятельности предприятий питания	7	8	16	26		
5	Специальные формы обслуживания	7	8	16	25		
	Итого часов за 7 семестр		16	32	51	9	Экзамен
	Всего часов		40	58	109		

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
---	-------------------	---------	---	--	--	--	---

			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятел ьная работа	Контроль	
1	Теоретические основы ресторанного сервиса	6	1	2	20		
2	Организация ресторанного сервиса	6	1	2	20		
3	Технология ресторанного сервиса	6	2	2	22		
	Итого часов за 6 семестр		4	6	62		Зачет
4	Организация торговой деятельности предприятий питания	7	2	4	60		
5	Специальные формы обслуживания	7	4	2	63		
	Итого часов за 7 семестр		6	6	123	9	Экзамен
	Всего часов		10	10	185		

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Гуманитарный институт

Кафедра Экономики и права

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.29 Социально-экономические исследования в
гостеприимстве**

Направление подготовки:

43.03.03 Гостиничное дело

Профиль:

Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная / заочная*

Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Рабочая программа дисциплины утверждена и рекомендована
Экспертно-методическим советом
Гуманитарного института
Протокол №1 от «26» сентября 2018г.

Рабочая программа дисциплины обновлена
на основании решения заседания кафедры
Экономики и права
Протокол № 26 от «27» июня 2019 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры

(наименование)
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры

(наименование)
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры

(наименование)
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Белю Людмила Петровна - преподаватель кафедры экономики и права

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Социально-экономические исследования в гостеприимстве» является формирование и развитие у студентов знаний, практических навыков и умений в области социально-экономических исследований, статистических расчетов и методов экономико-статистического анализа, комплексного исследования рынка гостиничных услуг с использованием современных научных методов.

Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Место дисциплины в структуре ООП (ОПОП)

Дисциплина «Социально-экономические исследования в гостеприимстве» относится к циклу дисциплин части, формируемой участниками образовательных отношений является необходимой для освоения дисциплин специализации. Она входит в учебный план в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта высшего образования 43.03.03 Гостиничное дело.

Настоящая дисциплина является необходимой в системе подготовки бакалавра и базируется на знаниях и навыках, приобретённых студентами в ходе изучения следующих дисциплин: прикладная математика и математические методы и модели в сфере гостеприимства и общественного питания, основы экономики и экономика организации сферы гостеприимства и общественного питания, введение в профессиональную деятельность, социология и др.

Указанные связи дисциплины дают студенту системное представление о комплексе изучаемых дисциплин в соответствии с Федеральным Государственным образовательным стандартом, что обеспечивает соответствующий теоретический уровень и практическую направленность в системе обучения и будущей деятельности бакалавра направления подготовки Гостиничное дело.

В дальнейшем знания, умения и навыки студентов, сформированные в процессе изучения дисциплины, используются при изучении следующих дисциплин: организация рекламной деятельности в туризме и гостеприимстве, международные бренды гостиничной индустрии, классификация средств размещения, инновационные технологии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, а также при выполнении учебно-исследовательских аналитических работ и выпускной квалификационной работы.

3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-1 – Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ПК-6 - Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	5	8
	УК 1.1.Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач.	5	8
	УК 1.2.Знает информационно-поисковые системы и базы данных; технологию осуществления поиска информации.	5	8
	УК-1.3. Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности. УК-1.4.Умеет синтезировать информацию, представленную в	5	8

	различных источниках;			
	УК-1.5. Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; владеет методами принятия решений. УК-1.6. Владеет методами аналитико-синтетической обработки информации из различных информационно-поисковых систем	5		8
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	5		8
	УК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики, планирования экономической деятельности.	5		8
	УК-9.2. Принимает обоснованные экономические решения, используя методы экономического планирования для достижения поставленных целей.	5		8
	УК-9.3. Использует экономические инструменты для управления финансовой деятельностью в различных областях жизнедеятельности.	5		8
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	5		8
	УК-10.1. Понимает значение основных правовых категорий, сущность коррупционного поведения, формы его проявления в различных сферах общественной жизни.	5		8
	УК-10.2. Проявляет гражданскую позицию, нетерпимое отношение к коррупционному поведению	5		8
	Способен осуществлять социальную и профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, сформированной правовой культуры и антикоррупционного поведения	5		8
ПК-6	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	5		8
	ПК-6.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности	5		8
	ПК-6.2. Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	5		8
	ПК-6.3. Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.	5		8

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часа.

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)	Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
---	-------------------	---------	---	---

			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Общая теория статистики	5	6	6	14		
2	Методологические подходы к исследованию социально-экономических процессов в гостеприимстве	5	2	2	12		
3	Организация и планирование социальных исследований в туризме и гостеприимстве	5	2	2	12		
4	Социологические исследование социально-экономических процессов	5	2	2	12		
5	Выборочный метод в социологическом исследовании социально-экономических процессов в гостеприимстве	5	2	4	12		
6	Экспертные методы исследования социально-экономических процессов	5	2	2	12		
		5					Зачет
Итого часов:			16	18	74		

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Общая теория статистики	8	1	1	18		
2	Методологические подходы к исследованию социально-экономических процессов в гостеприимстве	8	0,5	0,5	16		

3	Организация и планирование социальных исследований в туризме и гостеприимстве	8	1	1	16		
4	Социологические исследование социально-экономических процессов	8	0,5	0,5	16		
5	Выборочный метод в социологическом исследовании социально-экономических процессов в гостеприимстве	8	0,5	0,5	16		
6	Экспертные методы исследования социально-экономических процессов		0,5	0,5	18		
		8					Зачет
Итого часов:			4	4	100		

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (Приложения к рабочей программе дисциплины).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине.

Промежуточный контроль и оценка результатов обучения по дисциплине осуществляется путем ответа на контрольные вопросы на зачете.

Примерный перечень вопросов к зачету:

1. Статистика как наука и отрасль практической деятельности по изучению социально-экономических процессов.

2. Теория статистического наблюдения.

3. Задачи сводки и ее основное содержание.

4. Программно-методологические вопросы статистического наблюдения.

5. Статистические группировки: сущность и классификации. Этапы построения статистических группировок.

6. Табличное и графическое представление статистических материалов.

7. Абсолютные, относительные, средние величины

8. Вариация признака в совокупности и значение ее изучения. Показатели вариации.

9. Выборочное наблюдение. Выборочные аналоги параметров генеральной совокупности. Основные способы формирования выборочной совокупности.

10. Анализ рядов динамики.

11. Индустрия гостеприимства как сектор рынка услуг. Факторы социально-экономического развития туристского региона.

12. Нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность сферы туризма и гостиничного бизнеса в рамках проведения социально-экономических исследований.

13. Понятие «методология». Общие методы. Локальные методы.
14. Различные подходы в социально-экономические исследования (субъективистский, неопозитивистско-эмпирический, рационалистический, диалектико-материалистический, синергетический / междисциплинарный).
15. Общая методология. Специальная методология. Частная методология. Позитивный и нормативный анализ.
16. Соотношение социального и экономического в обществе. Понятие, виды и типы социально-экономических процессов. Субъект и объект, структура и функции социально-экономических процессов в обществе.
17. Управляемые социально-экономические процессы: их свойства и особенности, классификация.
18. Цели социально-экономической политики, пути и методы ее реализации как основа определения приоритетных направлений социально-экономических исследований.
19. Изучение интересов и потребностей, ценностей и установок, социально-экономических ориентаций различных социальных общностей людей, условий их жизни.
20. Формирование и развитие методологии исследования социально-экономических процессов.
21. Взаимосвязь исследования социально-экономических процессов с социологией, статистикой, демографией, экономической теорией, теорией управления, управлением общественными отношениями.
22. Общенаучные и конкретно-предметные методы исследований социально-экономических процессов.
23. Фактологическое обеспечение исследований социально-экономических процессов.
24. Научные факты и их роль в познании социально-экономических и политических процессов.
25. Природа и специфика социального факта, его структура.
26. Статистический и социологический факт.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины

а) Основная литература:

1. Зандер Е.В. Мониторинг социально-экономических процессов на территории региона / Е.В. Зандер Е.В. Лобкова Т.А. Смирнова; Министерство образования и науки Российской Федерации, Сибирский Федеральный университет. – Красноярск: СФУ, 2016. – 352 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497772>

2. Кузнецов, И.Н. Основы научных исследований / И.Н. Кузнецов. – 3-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2017. – 283 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа:– URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450759>

3. Социально-экономическая статистика: учебник / под ред. М.Р. Ефимовой; Гос. ун-т упр. - М.: Высш. образование, 2009.

4. Едророва В.Н. Общая теория статистики: учеб. для студентов вузов, обучающихся по эконом. специальностям и направлениям: доп. М-вом образования и науки РФ / В.Н. Едророва, М.В. Малафеева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Магистр, 2009.

б) Дополнительная литература:

1. Михеева, Н.А. Региональный мониторинг гостиничных услуг и прогнозирование [Текст]: учебник / Н.А. Михеева. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2013. – 182 с

2. Овчаров, А.О. Актуальные проблемы современных научных исследований: методология, экономика, статистика [Электронный ресурс]: сб. ст. / А.О. Овчаров. - Москва: Директ-Медиа, 2013. – 143 с.

3. Сидоров, А.А. Исследование социально-экономических и политических процессов / А.А. Сидоров; Министерство образования и науки Российской Федерации, Томский Государственный Университет Систем Управления и Радиоэлектроники (ТУСУР), Кафедра автоматизации обработки информации. – Томск: Томский государственный университет систем управления и

радиоэлектроники, 2015. – 266 с.: схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=480909>

4. Чудновский, А.Д. Теория и методология социально-экономических исследований в туристской индустрии [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.Д. Чудновский, М.А. Жукова, А.В. Кормишова. - М.: Кнорус, 2016. – 478 с.

в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. www.aup.ru - административно-управленческий портал;

2. www.eup.ru - образовательный портал;

3. www.ecsoman.edu.ru - образовательный портал по экономике, социологии и менеджменту.

4. <http://www.gks.ru> (Госкомстат России);

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;

2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;

3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;

4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1.Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.

2.Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.

- 3.Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.
- 4.Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.
- 5.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.
- 6.Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru.
- 7.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.
- 8.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

1.Мультимедийный класс включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet и подключением к правовой системе «Гарант» (настольная или интернет-версия).

2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, индивидуальных и (или) групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «Социально-экономические исследования в гостеприимстве» для обучающихся института Туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса 3/4 курса, направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профилю Гостиничная деятельность очной и заочной формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: Экономики и права.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 5 – очная форма; 8 – заочная форма.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	Устный/ письменный опрос «Индустрия гостеприимства: предмет исследования. Методологические подходы к исследованию социально-экономических процессов в развитии индустрии гостеприимства»	3	10
2	Контрольная работа «Общая теория статистики»	6	10
3	Семинарское занятие «Социально-экономические процессы как объект научного исследования. Методология социально-экономических исследований»	9	10
4	Семинарское занятие «Организация социологических исследований и социологическое измерение социально-экономических процессов»	11	10
5	Практическая работа «Выборочный метод в социологическом исследовании социально-экономических процессов»	13	10
6	Семинарское занятие «Экспертные, аналитические, социально-психологические методы исследования социально-экономических процессов»	15	10
7	Тестирование по курсу дисциплины	17	10
8	<i>Посещение занятий</i>	<i>В течение семестра</i>	10
9	<i>Зачет</i>		20
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Контрольная работа на тему «Общая теория статистики»	10
2	Подготовка презентации и доклад «Индустрия гостеприимства: предмет исследования»	10
3	Подготовка презентации и доклада «Социально-экономические процессы как объект научного исследования. Методология социально-экономических исследований»	10
4	Подготовка презентации и доклад «Организация социологических исследований и социологическое измерение социально-экономических процессов»	10
5	Подготовка презентации и решение задач «Выборочный метод в социологическом исследовании социально-экономических процессов»	10
6	Подготовка презентации и доклада «Экспертные, аналитические, социально-психологические методы исследования социально-экономических процессов»	10
7	Тестирование по курсу дисциплины	10

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия, оцениваются при помощи следующих оценочных средств:

- Контрольная работа решение задач разного уровня сложности на нахождение абсолютных и относительных показателей страховой деятельности.
- Выполнение практических заданий (выполнение разноуровневых задач и заданий - Различают задачи и задания: репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения).
- Выполнение тестовых заданий.

V. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплине, завершающаяся зачетом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Не зачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

Шкала успеваемости по дисциплинам при проведении текущего контроля успеваемости

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт Туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Экономики и права

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

«Б1.В.29 Социально-экономические исследования в гостеприимстве»

(шифр, наименование в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование)

Профиль: Гостиничная деятельность
(наименование)

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная/заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

1. **Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетных единиц.

2. **Семестр освоения дисциплины:** 5/8

3. **Цель освоения дисциплины:** формирование и развитие у студентов знаний, практических навыков и умений в области социально-экономических исследований, статистических расчетов и методов экономико-статистического анализа, комплексного исследования рынка гостиничных услуг с использованием современных научных методов.

4. **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:**

В результате освоения дисциплины обучающимися будут сформированы следующие компетенции:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	5	8
	УК 1.1.Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач.	5	8
	УК 1.2.Знает информационно-поисковые системы и базы данных; технологию осуществления поиска информации.	5	8
	УК-1.3. Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности.	5	8
	УК-1.4.Умеет синтезировать информацию, представленную в различных источниках;	5	8
УК-9	УК-1.5. Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; владеет методами принятия решений.	5	8
	УК-1.6. Владеет методами аналитико-синтетической обработки информации из различных информационно-поисковых систем	5	8
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	5	8

	УК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики, планирования экономической деятельности.	5		8
	УК-9.2. Принимает обоснованные экономические решения, используя методы экономического планирования для достижения поставленных целей.	5		8
	УК-9.3. Использует экономические инструменты для управления финансовой деятельностью в различных областях жизнедеятельности.	5		8
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	5		8
	УК-10.1. Понимает значение основных правовых категорий, сущность коррупционного поведения, формы его проявления в различных сферах общественной жизни.	5		8
	УК-10.2. Проявляет гражданскую позицию, нетерпимое отношение к коррупционному поведению	5		8
	Способен осуществлять социальную и профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, сформированной правовой культуры и антикоррупционного поведения	5		8
ПК-6	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	5		8
	ПК-6.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности	5		8
	ПК-6.2. Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	5		8
	ПК-6.3. Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.	5		8

5. Краткое содержание дисциплины:

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	

1	Общая теория статистики	5	6	6	14		
2	Методологические подходы к исследованию социально-экономических процессов в гостеприимстве	5	2	2	12		
3	Организация и планирование социальных исследований в туризме и гостеприимстве	5	2	2	12		
4	Социологические исследование социально-экономических процессов	5	2	2	12		
5	Выборочный метод в социологическом исследовании социально-экономических процессов в гостеприимстве	5	2	4	12		
6	Экспертные методы исследования социально-экономических процессов	5	2	2	12		
		5					Зачет
Итого часов:			16	18	74		

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Общая теория статистики	8	1	1	18		
2	Методологические подходы к исследованию социально-экономических процессов в гостеприимстве	8	0,5	0,5	16		
3	Организация и планирование социальных исследований в туризме и гостеприимстве	8	1	1	16		
4	Социологические исследование социально-экономических процессов	8	0,5	0,5	16		

5	Выборочный метод в социологическом исследовании социально-экономических процессов в гостеприимстве	8	0,5	0,5	16		
6	Экспертные методы исследования социально-экономических процессов	8	0,5	0,5	18		
		8					Зачет
Итого часов:			4	4	100		

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Б1.В.ДВ.01.01 ОРГАНИЗАЦИЯ МІСЕ И EVENT-МЕРОПРИЯТИЙ В
ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ**

Направление подготовки:
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *заочная*
Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Толстых Оксана Николаевна – доцент кафедры туризма и
гостиничного дела, кандидат географических наук

Рецензент:

1. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины «Организация МІСЕ- и event-мероприятий в туризме и гостеприимстве» является формирование общекультурных и профессиональных компетенций в области МІСЕ- и event-мероприятий, соотнесенных с общими целями ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» и построена в соответствии с ООП (ОПОП).

Задачи дисциплины:

– подготовка будущих бакалавров, обладающих знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области организация и технологии подготовки, проведения МІСЕ-мероприятий;

– формирование у студентов знаний, теоретических основ и закономерностей организация и технологии подготовки, проведения МІСЕ-мероприятий с учетом специфики ее предмета и методов, подготовка образованных, творчески и критически мыслящих специалистов, способных к высокому уровню взаимоотношений и взаимодействий, социальному анализу и прогнозированию, а также понимание ценности изучаемой дисциплины;

– развить у студентов умения организовывать мероприятия, представляющие интерес для участников и отражающие интересы своего учреждения.

Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Организация МІСЕ- и event-мероприятий в туризме и гостеприимстве» относится к дисциплинам вариативной части.

Дисциплина «Организация МІСЕ- и event-мероприятий в туризме и гостеприимстве» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Введение в профессиональную деятельность», «Межкультурные коммуникации на иностранном языке», «Сервисная деятельность», «Организация дополнительных услуг в гостинице», «Сервисная практика» и др.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	6	10
<i>УК-2.1</i>	<i>Знает:</i> <i>– виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.</i>	6	10
<i>УК-2.2</i>	<i>Умеет:</i> <i>– проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.</i>	6	10
<i>УК-2.3</i>	<i>Владеет:</i> <i>– методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений</i>	6	10
ПК-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	6	10
<i>ПК-2.1</i>	<i>Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i>	6	10
<i>ПК-2.2</i>	<i>Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i>	6	10
<i>ПК-2.3</i>	<i>Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определения уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)</i>	6	10

	<i>организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i>		
--	---	--	--

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **3 зачетные единицы, 108 академических часов.**

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Сущность и особенности event-туризма и делового туризма	6	4	4	10		
2	Развитие делового туризма и event-туризма за рубежом		4	4	5		
3	Деловой туризм и event-туризм в России		4	4	5		
4	Специфика организации МICE- и event-мероприятий в гостинице.		4	4	5		
5	Планирование МICE- и event-мероприятий мероприятий в гостинице		4	4	5		
6	Процесс подготовки и проведения МICE- и event-мероприятий мероприятий в гостинице		2	4	5		
7	Результаты деятельности подготовки МICE- и event-мероприятий мероприятий		2	2	3		
Итого часов:108			24	26	58		Зачет

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Сущность и особенности event-туризма и делового туризма	10	2		10		
2	Развитие делового туризма и event-туризма за рубежом		2		10		
3	Деловой туризм и event-туризм в России			2	10		
4	Специфика организации MICE- и event-мероприятий в гостинице.			2	10		
5	Планирование MICE- и event-мероприятий мероприятий в гостинице				10		
6	Процесс подготовки и проведения MICE- и event-мероприятий мероприятий в гостинице				28		
7	Результаты деятельности подготовки MICE- и event-мероприятий мероприятий			2	20		
Итого часов:108			4	6	98		Дифференцированный зачет

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложение к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Перечень примерных контрольных вопросов к зачету

1. Основные понятия: «протокол» и «этикет».
2. Виды этикета и их краткая характеристика.
3. Роль и значение этикета в современной международной практике.
4. Порядок установления деловых отношений.
5. Деловой этикет в туристской фирме. Ответственный за этикет в туристской фирме.
6. Этикет секретаря. Сфера деятельности и границы ответственности секретаря.
7. Одежда и аксессуары делового человека.
8. Основные вопросы организации работы с зарубежной делегацией.
9. Подарки и сувениры членам зарубежной делегации. Процедура вручения подарков и сувениров. Как принимать подарки.
10. Этапы подготовки переговоров и их краткая характеристика.
11. Технология ведения переговоров.
12. Основные требования к оформлению записи беседы на переговорах.
13. Проведение деловых совещаний и встреч.
14. Проведение презентаций. Этапы подготовки презентации и их краткая характеристика. Требования делового этикета к проведению презентаций
15. Национальный этикет. Значение национальных особенностей общения при подготовке, организации и проведении протокольных мероприятий.
16. Принципы общения переводчика с участниками переговоров.
17. Роль деловых мероприятий в деятельности туристских фирм.
18. Роль и значение приемов, встреч и визитов в развитии и укреплении деловых контактов.
19. Виды деловых приемов и банкетов.
20. Характеристика деловых приемов и банкетов.
21. Порядок подготовки, организации и проведение деловых приемов. Этапы подготовки приема и их краткая характеристика.
22. Приглашения на прием: общие требования, время и способ их распространения. Ответ на приглашение.
23. Правила этикета на приемах и банкетах.
24. Общие требования к форме одежды на дневных и вечерних протокольных мероприятиях.
25. Общепринятые нормы этикета за столом. Гастрономический этикет.
26. Правила участия в разговоре за столом. Запрещенные темы для обсуждения за столом.

27. Основные требования к оформлению деловой корреспонденции. Стиль и оформление деловой корреспонденции.
28. Порядок работы с деловой корреспонденцией, которая поступает в офис туристской фирмы.
29. Виды визитных карточек. Основные требования к оформлению визитных карточек.
30. Обмен визитными карточками.
31. Правила ведения телефонного разговора. Методы эффективной организации телефонных переговоров. Рекомендации по ведению телефонных переговоров.
32. Этапы телефонных переговоров и их краткая характеристика.
33. Корпоративные мероприятия: подготовка, проведение. Роль корпоративных мероприятий в деятельности туристских фирм.
34. Проведение конференций. Этапы подготовки конференции и их краткая характеристика. Требования делового этикета к проведению конференций.
35. Инсентив-мероприятия: понятие, виды. Этапы подготовки инсентив-мероприятий и их краткая характеристика.
36. Деловые мероприятия: понятия, классификация, краткая характеристика.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

а) Основная литература:

1. Event-менеджмент: Организация мероприятий от А до Я. - СПб: Бонниер Бизнес Пресс, 2014.
2. Гойхман О.Я. Организация и проведение мероприятий. - М.: Инфра - М, 2018
3. Дусенко С.В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подгот. "Гостинич. дело" и "Туризм": рек. УМО учеб. завед. РФ по образованию / С.В. Дусенко. - М.:Academia, 2013. - 223 с.

б) Дополнительная литература:

1. Артемова, Е. Н. Гостиничное хозяйство и гостиничный сервис: учебное пособие / Артемова Е. Н., 2010. – 192 с.
<https://rucont.ru/read/409818?file=146378&f=409818>
2. Воскресенский, В.Ю. Международный туризм: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 230500 "Соц.-культур. сервис и туризм", 012500 "география", 061100 "Менеджмент орг.", 060800 "Экономика и упр. на предприятии (по отраслям)" : рек. УМЦ "Проф. учеб." / В.Ю. Воскресенский. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Юнити, 2016. - 462 с.: ил.

3.Формирование стратегий управления субъектами туристического бизнеса : монография / С. В. Дусенко [и др.]; М-во образования и науки РФ, Ин-т туризма и гостеприимства (г. Москва) (филиал) ФГБОУ ВПО "РГУТИС", Новосибир. гос. ун-т экономики и управления "НИНХ". - М. : Новосибирск, 2014. - 199 с.: табл.

4.Дусенко, С. В. Современный туризм: актуальные проблемы и перспективы Авилова Н.Л., Балицкая И.В. и др. / *Монография.* – М.:изд. РГУФКСМиТ, 2017. – 236с.

в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- 1.<http://www.unwto.org> - Всемирная туристская организация (UNWTO).
2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
3. <http://www.tourlib.net> - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://www.ratanews.ru> - Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии.
5. <http://school-collection.edu.ru/> - Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
6. <http://fcior.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- 1.Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.
- 2.Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.
- 3.Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.
- 4.Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.
- 5.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.

6. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru.
7. «Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.
8. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

1. Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «ОРГАНИЗАЦИЯ MICE- И EVENT-МЕРОПРИЯТИЙ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ» для обучающихся института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, направления подготовки 42.03.03 Гостиничное дело направленности (профилю) Гостиничная деятельность 3 курса очной и 5 курса заочной формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Сроки изучения дисциплины (модуля): 6 семестр очно, 10 семестр заочно.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Посещение занятий	10
2	Собеседование на семинаре «Основы служебного этикета (на примере туристской фирмы)»	10
3	Собеседование на семинаре «Имидж делового человека»	10
4	Собеседование на семинаре «Национальные особенности общения (на примере одной или нескольких стран)»	10
5	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Этапы подготовки переговоров и их краткая характеристика»	10
6	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Проведение деловых совещаний и встреч»	10
7	Выступление с докладом/сообщением в виде презентации на семинаре «Виды деловых приемов и банкетов»	10
8	Выполнение тестового задания по темам 1-7	10
9	Зачет	20
	ИТОГО	100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на семинаре по темам 1-6	5
2	Контрольная работа по темам 1-6	15
4	Эссе (индивидуальная творческая работа) по темам 1-6	15
5	Дополнительное тестирование по темам 1-6	15

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся зачетом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Не зачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.01.01 Организация МICE- и event-мероприятий в туризме и
гостеприимстве.**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная /заочная
Год набора 2022, 2023 г.

Москва 2021

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

Семестр освоения дисциплины: 6 семестр (очно), 10 семестр (заочно).

1.Цели освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Организация МІСЕ- и event-мероприятий в туризме и гостеприимстве» является формирование общекультурных и профессиональных компетенций в области МІСЕ- и event-мероприятий, соотнесенных с общими целями ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность» и построена в соответствии с ООП (ОПОП).

Задачи дисциплины:

– подготовка будущих бакалавров, обладающих знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области организация и технологии подготовки, проведения МІСЕ-мероприятий;

– формирование у студентов знаний, теоретических основ и закономерностей организация и технологии подготовки, проведения МІСЕ-мероприятий с учетом специфики ее предмета и методов, подготовка образованных, творчески и критически мыслящих специалистов, способных к высокому уровню взаимоотношений и взаимодействий, социальному анализу и прогнозированию, а также понимание ценности изучаемой дисциплины;

– развить у студентов умения организовывать мероприятия, представляющие интерес для участников и отражающие интересы своего учреждения.

Дисциплина реализуется на русском языке.

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	3	5	6
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	6	10
УК-2.1	<i>Знает:</i> – виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	6	10
УК-2.2	<i>Умеет:</i> – проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	6	10

УК-2.3	<i>Владеет: – методологическими инструментами для определения и достижения задач, подчиненных общей цели, с использованием имеющихся ресурсов и ограничений</i>	6	10
ПК-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	6	10
ПК-2.1	<i>Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i>	6	10
ПК-2.2	<i>Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i>	6	10
ПК-2.3	<i>Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определения уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i>	6	10

3. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет **Зачетные единицы, 108 академических часов.**

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Сущность и особенности event-туризма и делового туризма	6	4	4	10		
2	Развитие делового туризма и event-туризма за рубежом		4	4	5		
3	Деловой туризм и event-туризм в России		4	4	5		
4	Специфика организации MICE- и event-мероприятий в		4	4	5		

	гостинице.					
5	Планирование МІСЕ- и event-мероприятий мероприятий в гостинице		4	4	5	
6	Процесс подготовки и проведения МІСЕ- и event-мероприятий мероприятий в гостинице		2	4	5	
7	Результаты деятельности подготовки МІСЕ- и event-мероприятий мероприятий		2	2	3	
Итого часов:108			24	26	58	зачет

Заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного	Занятия семинарского	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Сущность и особенности event-туризм и делового туризма	10	2		10		
2	Развитие делового туризма и event-туризм за рубежом		2		10		
3	Деловой туризм и event-туризм в России			2	10		
4	Специфика организации МІСЕ- и event-мероприятий в гостинице.			2	10		
5	Планирование МІСЕ- и event-мероприятий мероприятий в гостинице				10		
6	Процесс подготовки и проведения МІСЕ- и event-мероприятий мероприятий в гостинице				28		
7	Результаты деятельности подготовки МІСЕ- и event-мероприятий мероприятий			2	20		
Итого часов:108			4	6	98		Дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**«Б1.В.ДВ.01.02 КОНГРЕССНО-ВЫСТАВОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В
ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ»**

Направление подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»

Направленность (профиль): Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры туризма и гостиничного дела
(наименование)

Протокол № 6 от «11» октября 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
туризма и гостиничного дела
Протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

Составитель: Шариков Валентин Иванович – доцент кафедры туризма и
гостиничного дела, кандидат педагогических наук, доцент

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Конгрессно-выставочная деятельность в туризме и гостеприимстве» является: формирование компетенций, характеризующих этапы освоения образовательной программы путём усвоения обучающимися основ конгрессно-выставочной деятельности для осуществления профессиональной деятельности в сфере туризма и гостеприимства по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю «Гостиничная деятельность».

Обучение ведется на русском языке.

2. Место дисциплины в структуре ООП (ОПОП)

Данная дисциплина предназначена для подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, по профилю *Гостиничная деятельность*.

Дисциплина «Конгрессно-выставочная деятельность в туризме и гостеприимстве» относится к дисциплинам вариативной части учебного плана.

Дисциплина «Конгрессно-выставочная деятельность в туризме и гостеприимстве» органично связана с другими профессиональными дисциплинами учебного плана:

- изучение дисциплины предшествует освоению следующих дисциплин/практик – «Введение в профессиональную деятельность», «Межкультурные коммуникации на иностранном языке», «Сервисная деятельность», «Организация дополнительных услуг в гостинице», «Сервисная практика» и др.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4

ПК-1	Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий	6	10
ПК-1.1.	Знать: - особенности формирования туристского продукта, в т.ч. на основе современных информационно-коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста	6	10
ПК-1.2.	Уметь: - организовать продажу туристского продукта и отдельных туристских услуг	6	10
ПК-1.3	Владеть: - навыками ведения переговоров с партнерами, согласования условий взаимодействия по реализации туристских продуктов	6	10

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов.

очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарско-го типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Введение конгрессно-выставочную деятельность. Основные термины и определения	6	2	4	14		
2	Развитие конгрессно-выставочной деятельности		2	4	14		

	России					
3	Поставщики услуг при организации конгрессно-выставочной деятельности.		4	6	14	
4	Технологии организации конгрессно-выставочной деятельности		4	6	14	
5	Опыт развития конгрессно-выставочной деятельности за рубежом		2	4	14	
Итого часов: 108			14	24	70	дифф.зачёт

заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Введение в конгрессно-выставочную деятельность. Основные термины и определения	10	2		18		
2	Развитие конгрессно-выставочной деятельности в России			2	20		
3	Поставщики услуг при организации конгрессно-выставочной			2	20		

	деятельности.					
4	Технологии организации конгрессно-выставочной деятельности		2		20	
5	Опыт развития конгрессно-выставочной деятельности за рубежом			2	20	
Итого часов: 108			4	6	98	дифф.зачёт

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (Приложения к рабочей программе дисциплины).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине.

Перечень примерных контрольных вопросов к дифференцированному зачёту

1. Конгрессно-выставочная деятельность: понятие и виды.
2. Необходимость развития конгрессно-выставочной деятельности в туризме и гостеприимстве
3. Специфика конгрессно-выставочной деятельности в туризме и гостеприимстве
4. Основные термины и определения конгрессно-выставочной деятельности
5. История развития конгрессно-выставочной деятельности
6. Субъекты конгрессно-выставочной деятельности
7. Стандартизация объектов конгрессно-выставочной деятельности
8. Состояние конгрессно-выставочной деятельности в России.
9. Участие предприятий туристско-гостиничной индустрии в конгрессно-выставочной деятельности.
10. Проблемы и тенденции развития конгрессно-выставочной деятельности в России
11. Опыт развития конгрессно-выставочной деятельности в странах Европы.

12. Развитие конгрессно-выставочной деятельности в странах Азии
13. Развитие конгрессно-выставочной деятельности в США
14. Инсентив туризм: понятие и виды.
15. Обеспечение безопасности на мероприятиях конгрессно-выставочной деятельности.
16. Развитие инфраструктуры конгрессно-выставочной деятельности в России.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины.

а) Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный закон № 132-ФЗ от 24 ноября 1996 года «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (в ред. от 04.06.2018 № 149-ФЗ)
2. Постановление Правительства Российской Федерации от 18 июля 2007 года № 452 «Об утверждении Правил оказания услуг по реализации туристского продукта» (в ред. от 30.11.2018 г.)
3. ГОСТ Р 53524-2009 «Конгрессная деятельность. Термины и определения».
4. ГОСТ Р 50681-2010 «Туристские услуги. Проектирование туристских услуг»
5. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.

б) Основная литература:

1. Быстров С.А. Организация туристской деятельности (управление турфирмой) : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подгот. 43.03.02, 38.03.02 : квалификация (степ.) "бакалавр" / С.А. Быстров. - Москва: Форум: [ИНФРА-М], 2017. - 398 с.
2. Пяткова, С.Г. Организация туристской деятельности [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие / Сургутский гос. пед. ун-т, С.Г. Пяткова. - Сургут : РИО СурГПУ, 2015. - 99 с. - Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/342265>

в) Дополнительная литература:

1. Воскресенский В.Ю. Международный туризм : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям 230500 "Соц.-культур. сервис и туризм", 012500 "География", 061100 "Менеджмент орг.", 060800 "Экономика и упр. на предприятии (по отраслям)" : рек. УМЦ "Проф. учеб." / В.Ю. Воскресенский. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Юнити, 2016. - 462 с.

2. Ильина, Е.Н. Туроперейтинг: организация деятельности [Электронный ресурс] / Е.Н. Ильина. - учебник; 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательство "Финансы и статистика", 2008. - 242 с. - ISBN 978-5-279-03247-1 (Финансы и статистика). - Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/49254>

3. Современный туризм: актуальные проблемы и перспективы : коллективная монография / С.В. Дусенко [и др.] ; под общ. ред. С.В. Дусенко. – М. : РГУФКСМиТ, 2017. – 236 с.

г) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.rostourunion.ru/> - Российский союз туристической индустрии.
2. <http://www.russiatourism.ru> - Федеральное агентство по туризму (Ростуризм).
3. <http://tourlib.net/> - Все о туризме: туристическая библиотека.
4. <http://ratanews.ru/> - Ежедневная электронная газета Российского союза туристической индустрии.

з) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

- *программное обеспечение дисциплины:*

- 1.Операционная система – Microsoft Windows.
- 2.Офисный пакет приложений – Microsoft Office 2016.
- 3.Локальная антивирусная программа - Dr.Web (или аналог).
- 4.Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа - Adobe Acrobat DC.

- *современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:*

- 1.Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.
- 2.Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.
- 3.Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.
- 4.Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.
- 5.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.
6. Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины.

1. Мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet.
2. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.
3. Читальный зал библиотеки с комплектом аудиторной мебели, персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду используется для самостоятельной работы обучающихся.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине «Конгрессно-выставочная деятельность в туризме и гостеприимстве» для обучающихся института Туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса, 3 курса очной и 5 курса заочной формы обучения, направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», направленности (профилю) Гостиничная деятельность

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: туризма и гостиничного дела.

Сроки изучения дисциплины (модуля): 6 семестр (очно), 10 семестр (заочно).

Форма промежуточной аттестации: *дифф.зачёт*.

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	Выступление на практическом занятии по теме № 1 «Введение в конгрессно-выставочную деятельность. Основные термины и определения»	25 неделя	5
2	Выступление на практическом занятии по теме № 2 «Развитие конгрессно-выставочной деятельности в России»	27 неделя	5
3	Выступление на практическом занятии по теме № 3 «Поставщики услуг при организации конгрессно-выставочной деятельности»	29 неделя	5
4	Выступление на практическом занятии по теме № 4 «Технологии организации конгрессно-выставочной деятельности»	31 неделя	5
5	Выступление на практическом занятии по теме № 5 «Опыт развития конгрессно-выставочной деятельности за рубежом»	33 неделя	5
6	Написание реферата по темам № 1-5	34 неделя	20
7	Презентация по темам № 1-5	35 неделя	10
8	Презентация по темам № 1-5	36 неделя	10
9	Эссе по темам № 1-5	37 неделя	15
10	<i>Дифф.зачёт</i>		20
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимально е кол-во баллов
1	<i>Контрольная работа по темам № 1-5</i>	10
2	<i>Подготовка доклада по разделам № 1-5, пропущенным студентом</i>	5
3	<i>Презентация по разделам № 1-5</i>	10
4	<i>Эссе по темам № 1-5</i>	10
5	<i>Выполнение практического задания по темам № 1-5</i>	5

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

– Количество баллов начисляется в соответствии с критериями, указанными в разделе ООП (ОПОП) «Оценочные средства (фонд оценочных средств) основной образовательной программы (основной профессиональной образовательной программы)».

– Необходимо предусмотреть дополнительные задания, которые позволят набрать необходимое количество баллов обучающимся, пропустившим занятия. Выбор заданий из списка, представленного в информационной справке, определяется преподавателем индивидуально с каждым обучающимся.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающихся дифференцированным зачётом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	2 Неудовлетворительно		3 Удовлетворительно	4 Хорошо	5 Отлично	
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

Кафедра Туризма и гостиничного дела

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.01.02 «Конгрессно-выставочная деятельность в туризме и
гостеприимстве»**

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная и заочная*

Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

2. Семестр освоения дисциплины: 6 семестр (очная форма обучения), 10 семестр (заочная форма обучения).

3. Цель освоения дисциплины: Целью освоения дисциплины «Конгрессно-выставочная деятельность в туризме и гостеприимстве» является: формирование компетенций, характеризующих этапы освоения образовательной программы путём усвоения обучающимися основ конгрессно-выставочной деятельности для осуществления профессиональной деятельности в сфере туризма и гостеприимства по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профилю «Гостиничная деятельность».

Обучение ведется на русском языке.

4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	Наименование компетенции / наименование индикатора (ов) достижения компетенции	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
ПК-1	<i>Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий</i>	6	10
ПК-1.1.	<i>Знать:</i> - особенности формирования туристского продукта, в т.ч. на основе современных информационно-коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста	6	10
ПК-1.2.	<i>Уметь:</i> - организовать продажу туристского продукта и отдельных туристских услуг	6	10
ПК-1.3	<i>Владеть:</i> - навыками ведения переговоров с партнерами, согласования условий взаимодействия по реализации туристских продуктов	6	10

5. Краткое содержание дисциплины:

очная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Введение в конгрессно-выставочную деятельность. Основные термины и определения	6	2	4	14		
2	Развитие конгрессно-выставочной деятельности в России		2	4	14		
3	Поставщики услуг при организации конгрессно-выставочной деятельности.		4	6	14		
4	Технологии организации конгрессно-выставочной деятельности		4	6	14		
5	Опыт развития конгрессно-выставочной деятельности за рубежом		2	4	14		
Итого часов: 108			14	24	70		дифф.зачёт

заочная форма обучения

№	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Введение в конгрессно-выставочную деятельность. Основные термины и определения	10	2		18		
2	Развитие конгрессно-выставочной деятельности в России			2	20		
3	Поставщики услуг при организации конгрессно-выставочной деятельности.			2	20		
4	Технологии организации конгрессно-выставочной деятельности		2		20		
5	Опыт развития конгрессно-выставочной деятельности за рубежом			2	20		
Итого часов: 108			4	6	98		дифф.зачёт

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт спорта и физического воспитания

Кафедра теории и методики гимнастики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Б1.В.ДВ.02.01 ГИМНАСТИКА»

Направления подготовки/специальности: **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленности (профили):

Гостиничная деятельность;

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная*

Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры теории и методики гимнастики
(наименование)

Протокол № ___ от «___» _____ 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
теории и методики гимнастики

Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
теории и методики гимнастики

Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
теории и методики гимнастики

Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
теории и методики гимнастики

Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.

Составитель:

Михалина Г.М., к.п.н., доцент, доцент кафедры ТиМ гимнастики ФГБОУ ВО
РГУФКСМиТ.

1.Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины (модуля) «ГИМНАСТИКА» является: формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств гимнастики для сохранения и упрочения здоровья, оптимизации физического развития, повышения уровня физической подготовленности и подготовки к профессиональной деятельности.

Данная дисциплина реализуется на русском языке.

2.Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Дисциплина (модуль) «Б1.В.ДВ.02.01 ГИМНАСТИКА», являясь важнейшим компонентом физической культуры и культуры личности, тесно связана с курсами гуманитарного и естественнонаучного цикла, поскольку ориентирован на познание той части культуры, которая является специфическим фактором совершенствования природных (естественных) качеств и способностей человека, оптимизации его физического состояния, физического развития и здоровья в целом.

3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	Наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-7	Способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами и методами гимнастики.		
УК-7.1.	Знает основы контроля и самооценки уровня физической подготовленности;	1	
УК-7.2.	Знает правила эксплуатации спортивного инвентаря;		
УК-7.3.	Знает требования профессиональной деятельности к уровню физической подготовленности работников;		
УК-7.4.	Обладает знаниями о технике двигательных действий базовых видов спорта;		
УК-7.5.	Знает правила безопасности при выполнении физических упражнений.		

УК-7.6.	Умеет самостоятельно оценивать уровень физической подготовленности;		
УК-7.7.	Умеет пользоваться спортивным инвентарем и оборудованием и обнаруживать их неисправности;		
УК-7.8.	Соблюдает правила техники безопасности при выполнении физических упражнений.		
УК-7.9.	Способен на самоконтроль и анализ своего физического состояния, физической подготовленности;		
УК-7.10.	Владеет техникой основных двигательных действий базовых видов спорта на уровне выполнения контрольных нормативов.		

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **1,5** зачетные единицы.

Очная форма обучения

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма аттестации
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Гимнастическая терминология	I		2	4		
2	Строевые упражнения	I		2	4		
3	Разновидности передвижений	I		2	4		
4	Комплексы общеразвивающих упражнений (ОРУ)	I		2	4		
5	Вольные упражнения	I		2	4		
6	Акробатические упражнения	I		2	2		
7	Гимнастические и опорные	I		2			

	прыжки						
8	Упражнения общей и специальной физической подготовки	I		2	4		
9	Тестирование уровня физ.подготовленности студентов (начальное и итоговое)	I		4	2		
10	Средства гимнастики для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	I			4		
				20	34		Зачет
Итого часов:				54			

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложения к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Примерные темы рефератов

1. Гимнастика как средство оздоровления и рекреации населения.
2. Спортивные виды гимнастики.
3. Оздоровительные виды гимнастики и их разновидности.
4. История создания и основы терминологии гимнастических упражнений.
5. История развития гимнастики в России с начала XX века и до настоящего времени.
6. Методические особенности гимнастических упражнений.
7. Упражнения видов мужского гимнастического многоборья.
8. Упражнения видов женского гимнастического многоборья.
9. Основы методики обучения гимнастическим упражнениям.
10. Обеспечение безопасности на занятиях гимнастикой.

11.Педагогическая технология составления комплексов общеразвивающих упражнений.

12.Формирование осанки, профилактика плоскостопия и укрепление сводов стопы с помощью гимнастических упражнений.

13.Использование гимнастических упражнений для развития силовых способностей.

14.Развитие двигательно-координационных способностей на занятиях гимнастикой.

15.Развитие гибкости с помощью гимнастических упражнений.

16.Развитие выносливости на занятиях гимнастикой.

17.Особенности занятий гимнастикой с детьми дошкольного возраста.

18.Особенности занятий гимнастикой с детьми младшего и среднего школьного возраста.

19.Особенности занятий гимнастикой с подростками старшего школьного возраста.

20.Методика составления и содержание индивидуального комплекса утренней гигиенической гимнастики.

21.Оказание первой помощи пострадавшим в ЧС и экстремальных ситуациях.

22. Методы физического воспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья, обеспечивающих активную профессиональную деятельность.

Вопросы для тестирования знаний по теоретическим основам гимнастики

1.Охарактеризуйте строевые упражнения как одно из средств гимнастики.

2.Дайте характеристику общеразвивающим упражнениям и раскройте методику составления комплексов общеразвивающих упражнений.

3. Кратко охарактеризуйте упражнения в висах и упорах на гимнастических снарядах.
4. Классифицируйте и дайте общую характеристику гимнастическим прыжкам.
5. Охарактеризуйте акробатические упражнения как одно из средств гимнастики.
6. Раскройте суть прикладных упражнений, используемых на занятиях гимнастикой.
7. Перечислите основные разновидности передвижений и их роль в уроке гимнастики.
8. Музыкально-ритмические упражнения и особенности подбора музыкального сопровождения для их организации.
9. Дайте характеристику видов гимнастики оздоровительной направленности.
10. Дайте характеристику видов гимнастики образовательно-развивающей направленности.
11. Раскройте содержание и методику составления комплекса утренней гигиенической гимнастики.
12. Перечислите и опишите двигательные задания, с помощью которых может осуществляться контроль физической подготовленности занимающихся на занятиях гимнастикой.
13. Кратко охарактеризуйте требования, предъявляемые к гимнастической терминологии.
14. Назовите основные термины общеразвивающих упражнений.
15. Назовите основные термины упражнений на гимнастических снарядах и приведите примеры.
16. Охарактеризуйте способы обучения общеразвивающим упражнениям (показ, рассказ, «по разделению»).
17. Приемы и способы страховки и самостраховки, используемые при выполнении гимнастических упражнений.
18. Перечислите и охарактеризуйте нормы и правила безопасного проведения занятий физическими упражнениями.
19. Назовите упражнения, направленные на формирование правильной осанки и использующиеся в занятиях гимнастикой.

20. Назовите упражнения, направленные на укрепление сводов стопы и профилактику плоскостопия и используемые в занятиях гимнастикой.

21. Перечислите виды упражнений для развития двигательных-координационных способностей занимающихся, используемые в занятиях гимнастикой.

22. Опишите технику и раскройте методику обучения кувырку вперед.

23. Опишите технику и раскройте методику обучения кувырку назад.

24. Опишите технику и раскройте методику обучения стойке на лопатках.

25. Опишите технику и раскройте методику обучения стойке на руках.

26. Опишите технику и раскройте методику обучения перевороту в сторону.

27. Опишите технику и раскройте методику обучения прыжку согнув ноги через гимнастического козла.

28. Опишите технику и раскройте методику обучения прыжку ноги врозь через гимнастического козла.

29. Раскройте методику обучения упражнениям в лазании по гимнастической стенке и вертикальному канату.

30. Дайте характеристику маховым гимнастическим упражнениям, приведя примеры упражнений на гимнастических снарядах.

31. Перечислите и раскройте основные требования к предупреждению травматизма на занятиях гимнастикой.

32. Упражнения, используемые для развития силовых, скоростно-силовых способностей занимающихся гимнастикой, и их особенности.

33. Упражнения, используемые для развития общей гибкости на занятиях гимнастикой.

34. Гимнастические упражнения и двигательные задания, используемые для развития двигательных-координационных способностей.

35. Упражнения, используемые для развития общей выносливости на занятиях гимнастикой.

36. Методы физического воспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья, обеспечивающих активную профессиональную деятельность.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

а) Основная литература:

1. Гимнастика: учеб. для студентов вузов, обучающихся по специальности "Физ. культура" : рек. УМО по специальностям пед. образования / под ред. М.Л. Журавина, Н.К. Меньшикова. - 7-е изд., стер. - Москва: Academia, 2010. - 445 с.: ил. - (Высшее профессиональное образование. Педагогические специальности). - ISBN [978-5-7695-7628-7](https://www.isbn-international.org/product/978-5-7695-7628-7)

2. Алаева, Л.С. Гимнастика: общеразвивающие упражнения: / Л.С. Алаева, К.Г. Клецов, Т.И. Зябрева; Министерство спорта Российской Федерации, Сибирский государственный университет физической культуры и спорта, Кафедра теории и методики гимнастики и режиссуры. – Омск: Издательство СибГУФК, 2017. – 72 с.
URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=483271>

2. Лекции по гимнастике для студентов дневного и заочного отделения РГУФКСМиТ/ А.Б. Лагутин, Ю.К. Гавердовский, – М.: Физическая культура, 2011.

3. Лагутин А.Б. Гимнастика в вопросах и ответах: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 050720.65 «Физ.культура и спорт», 032102 – «Физ.культура для лиц с отклонениями в состоянии здоровья» (адапт. физ. культура): рек. УМО по образованию в обл. физ. культуры и спорта / А.Б. Лагутин, Г.М. Михалина. – М.: Физ.культура, 2010. – 128с.: ил.

4. Попов, Ю.А. Прыжки на акробатической дорожке и батуте: учеб. пособие / Ю.А. Попов. - Москва: Физ. культура, 2015. - 131 с.

5. Решетин, А. А. Техника упражнений с фазой полета в спортивной акробатике [Электронный ресурс]: [учеб. пособие] / Самар. гос. аэрокосм. ун-т им. акад. С. П. Королева (нац. исслед. ун-т), А. А. Решетин.— Самара: Изд-во СГАУ,

2012.— 45 с.: ил. — Электрон. текстовые дан. (1 файл : 556 Кбайт).— ISBN 978-5-7883-0866-1.— Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/230172>

б) Дополнительная литература:

1. Козлов, В.В. Акробатика для всех [Электронный ресурс]: лекция по теории и методике спортивной акробатики/В.В. Козлов.—М.: РГУФКСМиТ, 2017 .— 39 с. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/637420>

2. Попов, Ю.А. Обучение базовым акробатическим прыжкам: метод. рекомендации / Ю.А. Попов. - Москва: Физ. культура, 2010. - 37 с.

3. Попов, Ю.А. Прыжки на батуте: начал. обучение : метод. рекомендации / Ю.А. Попов. - Москва: Физ. культура, 2010. - 35 с.

4. Брыкин А.Т. Гимнастическая терминология / Брыкин А.Т. – 2-е изд., перераб. и испр. – М.: ФиС, 1969. – 188 с.: ил.

5. Земсков Е.А. Материально-техническое обеспечение занятий гимнастикой: метод. разработ. ГЦОЛИФК. – М., 1991. – 52 с.

6. Лагутин А.Б. Командная гимнастика в школе: метод.пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 032101 : рек. УМО по образованию в обл. физ.культуры и спорта / А.Б. Лагутин. – М.: Физ. культура, 2008. – 142 с.:ил.

7. Лагутин, А.Б. Командная гимнастика в школе [Электронный ресурс]: метод. пособие / А.Б. Лагутин .— М. : Физическая культура, 2008 .— 144 с.: ил. — ISBN 978-5-9746-0113-2.— Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/286716>

8. Лагутин А.Б., Михалина Г.М., Чесноков Н.Н. Гимнастика на Всероссийских олимпиадах школьников по физической культуре, М.: Издательство «Физическая культура», 2010. – 64 с.

9. Маслов Б.В. Гимнастика. Самостоятельная работа студентов: метод. разработ. для студентов 1 курса ГЦОЛИФКа, не спец. по гимнастике / Маслов Б.В.; ГЦОЛИФК. – М., 1993. – 62 с.: ил.

10. Семенов Л.П. Подготовительная часть урока гимнастики (игровые задания для активизации внимания и повышения эмоционального состояния

занимающихся): метод. пособие для студентов и слушателей ФПК РГАФК / Семенов Л.П.; РГАФК/ Семенов Л.П.; РГАФК. – М., 1995. – 33 с.

11. Менхин, А.В. Рекреативно-оздоровительная гимнастика [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.В. Менхин .- М.: Физическая культура, 2007. - 160 с. - ISBN 978-5-9746-0089-0. - Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/286735>

12. Поздеева, Е.А. Средства гимнастики: строевые, общеразвивающие и прикладные упражнения: / Е.А. Поздеева, Л.С. Алаева; Министерство спорта Российской Федерации, Сибирский государственный университет физической культуры и спорта, Кафедра теории и методики гимнастики и режиссуры. – Омск: Издательство СибГУФК, 2017. – 100 с.: ил. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=483425>

в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
2. www.sportgymrus.ru/ - сайт федерации спортивной гимнастики России.
3. www.acrobatica-russia.ru/ – сайт Федерации спортивной акробатики России.
4. www.acrobatica-moscow.ru/ – сайт Федерации спортивной акробатики Москвы.
5. <http://минобрнауки.рф/> – сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
6. <http://www.rosmintrud.ru/> – сайт Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.
7. <http://minstm.gov.ru/> – сайт Министерства спорта Российской Федерации.
8. www.cpm.dogm.mos.ru/ – сайт ГАОУ ДПО Центр педагогического мастерства г.Москвы.
9. www.vos.olimpiada.ru/ - сайт Всероссийской олимпиады школьников в г.Москве.

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- 1.Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.
- 2.Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.
- 3.Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.
- 4.Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.
- 5.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.
- 6.Национальный цифровой ресурс «Руконт» ЭБС www.rucont.ru.
- 7.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.
- 8.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

- стандартные гимнастические снаряды: гимнастический ковер, перекладина, брусья параллельные и разновысокие, гимнастическое бревно; гимнастический козел;
- гимнастические снаряды массового типа: не менее 10 пролетов гимнастической стенки, 4-6 гимнастических скамеек;
- комплект мелкого гимнастического инвентаря на группу стандартной наполняемости: скакалки (короткие и длинная), палки, мячи;
- мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet и подключением к правовой системе «Гарант» (настольная или интернет-версия);
- учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся,

индивидуальных и (или) групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «ГИМНАСТИКА»

для обучающихся Гуманитарного института I курса

направления подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Направленности (профили):

Гостиничная деятельность;

очной формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: теории и методики гимнастики.

Сроки изучения дисциплины (модуля): I семестр

Форма промежуточной аттестации: *зачёт*

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	Тест по теме: «Гимнастическая терминология»	4 неделя	10
2	Выполнение практического задания по разделу: «Вольные упражнения»	5 неделя	10
3	Выполнение практического задания по разделу: «Строевые упражнения»	3 неделя	10
4	Выполнение практического задания по разделу: «Педагогическая технология составления и проведения комплексов упражнений образовательно-развивающей и гигиенической направленности».	7-10 недели	10
5	Выполнение практического задания по разделу: «Акробатические упражнения»	8 неделя	10
6	Выполнение практического задания по разделу:	6 неделя	10

	«Опорные прыжки»		
7	Написание реферата по теме: «Средства гимнастики для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности»	в течение семестра	10
8	Тестирование уровня физической подготовленности студентов (начальное и итоговое)	1 и 9 недели	10
9	Зачет		20
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Контрольная работа по разделу: «Методика обучения гимнастическим упражнениям»	15
2	Дополнительное тестирование по теме/модулю (Гимнастическая терминология)	15
3	Написание реферата по теме «Упражнения на видах мужского гимнастического многоборья»	15
4	Написание реферата по теме Упражнения на видах женского гимнастического многоборья	15
5	Написание развернутого конспекта по теме: Проведение урока гимнастики в общеобразовательной школе	20

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

Стоимость посещения каждого учебного занятия рассчитывается как частное от деления установленной за посещение суммы баллов на количество планируемых учебных занятий. Обязательным является 60% посещений занятий, в противном случае студент не допускается к зачету.

Количество баллов в обязательных заданиях начисляется в соответствии с качеством их выполнения. В случае неудовлетворительного выполнения задания баллы не начисляются.

К зачету допускается студент, набравший не менее 41 балла, имея возможность, сдать зачет на «отлично» (20 баллов), получить оценку D по шкале ECTS.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся зачетом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
-----------------	-----	-------	-------	-------	-------	--------

Словесно-цифровое выражение оценки	Не зачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

Шкала успеваемости по дисциплинам (модулям) при проведении текущего контроля успеваемости

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт спорта и физического воспитания

Кафедра Теории и методики гимнастики

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

«Б1.В.ДВ.02.01 ГИМНАСТИКА»

Направления подготовки/специальности: **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленности (профили):

Гостиничная деятельность;

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная*

Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 1,5 зачетные единицы.

2.Семестр(ы) освоения дисциплины (модуля): I семестр

3.Цель освоения дисциплины (модуля): формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств гимнастики для сохранения и упрочения здоровья, оптимизации физического развития, повышения уровня физической подготовленности и подготовки к профессиональной деятельности.

Данная дисциплина реализуется на русском языке.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2		
УК-7	Способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами и методами гимнастики.	I	

5.Краткое содержание дисциплины (модуля):

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)	Форма аттестации

			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Гимнастическая терминология	I		2	4		
2	Строевые упражнения	I		2	4		
3	Разновидности передвижений	I		2	4		
4	Комплексы общеразвивающих упражнений (ОРУ)	I		2	4		
5	Вольные упражнения	I		2	4		
6	Акробатические упражнения	I		2	2		
7	Гимнастические и опорные прыжки	I		2			
8	Упражнения общей и специальной физической подготовки	I		2	4		
9	Тестирование уровня физ.подготовленности студентов (начальное и итоговое)	I		4	2		
10	Средства гимнастики для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	I			4		
				20	34		Зачет
Итого часов:				54			

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта, молодежи и
туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт спорта и физического воспитания

Кафедра теории и методики гимнастики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Б1.В.ДВ.02.02 АКРОБАТИКА»

Направление подготовки/специальности:

43.03.03 Гостиничное дело

Направленности (профили):

Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная*

Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) утверждена и рекомендована
решением заседания кафедры теории и методики гимнастики
(наименование)

Протокол № ___ от «__» _____ 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
теории и методики гимнастики

Протокол № ___ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
теории и методики гимнастики

Протокол № ___ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
теории и методики гимнастики

Протокол № ___ от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обновлена
на основании решения заседания кафедры
теории и методики гимнастики

Протокол № ___ от «__» _____ 20__ г.

Составитель:

Михалина Г.М., к.п.н., доцент кафедры ТиМ гимнастики ФГБОУ ВО
РГУФКСМиТ.

1.Цель освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины (модуля) «АКРОБАТИКА» является: формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств акробатики для сохранения и упрочения здоровья, оптимизации физического развития, повышения уровня физической подготовленности и подготовки к профессиональной деятельности.

Данная дисциплина реализуется на русском языке.

2.Место дисциплины (модуля) в структуре ООП (ОПОП)

Дисциплина (модуль) «Б1.В.ДВ.02.02 АКРОБАТИКА», являясь важнейшим компонентом физической культуры и культуры личности, тесно связана с курсами гуманитарного и естественнонаучного цикла, поскольку ориентирован на познание той части культуры, которая является специфическим фактором совершенствования природных (естественных) качеств и способностей человека, оптимизации его физического состояния, физического развития и здоровья в целом.

3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП (ОПОП)

Шифр компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Этап формирования компетенции (номер семестра)	
	Наименование	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	2	3	4
УК-7	Способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами и методами акробатики.		
УК-7.1.	Знает основы контроля и самооценки уровня физической подготовленности;	1	
УК-7.2.	Знает правила эксплуатации спортивного инвентаря;		
УК-7.3.	Знает требования профессиональной деятельности к уровню физической		

УК-7.4.	подготовленности работников;		
УК-7.5.	Обладает знаниями о технике двигательных действий базовых видов спорта;		
УК-7.6.	Знает правила безопасности при выполнении физических упражнений.		
УК-7.7.	Умеет самостоятельно оценивать уровень физической подготовленности;		
УК-7.8.	Умеет пользоваться спортивным инвентарем и оборудованием и обнаруживать их неисправности;		
УК-7.9.	Соблюдает правила техники безопасности при выполнении физических упражнений.		
УК-7.10.	Способен на самоконтроль и анализ своего физического состояния, физической подготовленности;		
	Владеет техникой основных двигательных действий базовых видов спорта на уровне выполнения контрольных нормативов.		

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **1,5** зачетные единицы.

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма аттестации
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Акробатика в системе физического воспитания. Средства акробатики и методика их использования.	I		2	4		
2	Разновидности передвижений с функционально-развивающей доминантой.	I		2	4		
3	ОРУ с двигательной-координационной	I		2	4		

	доминантой						
4	Упражнения в балансировании с соупражняющимися.	I		2	4		
5	Прыжковые акробатические упражнения.	I		2	2		
6	Прыжки безопорные, на батуте и с минитрамплина	I		2	4		
7	Акробатика в программах по физическому воспитанию.	I		2	4		
8	Учебно-тренировочное занятие по акробатике.	I		4	4		
9	Средства акробатики для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	I			4		
				20	34		Зачет
Итого часов:					54		

5. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

5.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе самостоятельной работы, представлены в Информационной справке по дисциплине (модулю) (Приложения к рабочей программе дисциплины (модуля)).

5.2. Перечень оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю).

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины проводится по следующим темам учебной программы: «Упражнения в балансировании с соупражняющимися», «Прыжковые акробатические упражнения», «Прыжки безопорные, на батуте и с минитрамплина».

Примерные темы рефератов

1. Акробатика как средство оздоровления и рекреации населения.
2. История развития акробатики в России с начала XX века и до настоящего времени.
3. Основы методики обучения акробатическим упражнениям.

4. Обеспечение безопасности на занятиях акробатикой.
5. Формирование осанки, профилактика плоскостопия и укрепление сводов стопы с помощью акробатических упражнений.
6. Использование акробатических упражнений для развития силовых способностей.
7. Развитие двигательных-координационных способностей на занятиях акробатикой.
8. Развитие гибкости с помощью акробатических упражнений.
9. Особенности занятий акробатикой с детьми дошкольного возраста.
10. Особенности занятий акробатикой с детьми младшего и среднего школьного возраста.
11. Особенности занятий акробатикой с подростками старшего школьного возраста.

Вопросы для тестирования знаний по теоретическим основам акробатики

1. Раскройте значение и место акробатики в системе физического воспитания населения.
2. Раскройте значение акробатики, как важнейшего средства пропаганды физической культуры и спорта.
3. Классифицируйте и дайте общую характеристику акробатическим прыжкам.
4. Охарактеризуйте акробатические упражнения как одно из средств гимнастики.
5. Раскройте суть прикладных упражнений, используемых на занятиях акробатикой.
6. Перечислите и опишите двигательные задания, с помощью которых может осуществляться контроль физической подготовленности занимающихся на занятиях акробатикой.
7. Назовите основные хватки и приведите примеры поддержек, в которых они используются.
8. Приемы и способы страховки и само страховки, используемые при выполнении акробатических упражнений.

9.Перечислите и охарактеризуйте нормы и правила безопасного проведения занятий физическими упражнениями.

10.Назовите упражнения, направленные на формирование правильной осанки и использующиеся в занятиях акробатикой.

11.Назовите упражнения, направленные на укрепление сводов стопы и профилактику плоскостопия и использующиеся в занятиях акробатикой.

12.Перечислите виды упражнений для развития двигательных-координационных способностей занимающихся, используемые в занятиях акробатикой.

13.Опишите технику и раскройте методику обучения кувырку вперед.

14.Опишите технику и раскройте методику обучения кувырку назад.

15.Опишите технику и раскройте методику обучения стойке на лопатках.

16.Опишите технику и раскройте методику обучения стойке на руках.

17.Опишите технику и раскройте методику обучения перевороту в сторону.

18.Опишите технику и раскройте методику обучения прыжку ноги врозь с минитрамплина.

19.Перечислите и раскройте основные требования к предупреждению травматизма на занятиях акробатикой.

20.Упражнения, используемые для развития силовых, скоростно-силовых способностей занимающихся акробатикой, и их особенности.

21.Упражнения, используемые для развития общей гибкости на занятиях акробатикой.

22.Упражнения, используемые для развития общей выносливости на занятиях акробатикой.

23.Дайте характеристику общим основам балансирования в акробатике и способам балансирования в парных упражнениях

24.Спортивно-технические особенности пирамид по внешнему рисунку, форме основания и месту построения.

25. Дайте характеристику этапу начального разучивания акробатических упражнений. Расскажите об основных задачах данного этапа, направленности педагогических действий и основных методах обучения.

26. Дайте характеристику этапу углублённого разучивания акробатических упражнений. Расскажите об основных задачах данного этапа, направленности педагогических действий и основных методах обучения.

27. Дайте характеристику этапу закрепления и совершенствования акробатических упражнения. Расскажите об основных задачах данного этапа, направленности педагогических действий и основных методах обучения.

28. Перечислите и охарактеризуйте факторы, стимулирующие интерес к занятиям акробатикой?

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для освоения дисциплины (модуля).

а) Основная литература:

1. Алаева, Л.С. Гимнастика: общеразвивающие упражнения: / Л.С. Алаева, К.Г. Клецов, Т.И. Зябрева; Министерство спорта Российской Федерации, Сибирский государственный университет физической культуры и спорта, Кафедра теории и методики гимнастики и режиссуры. – Омск: Издательство СибГУФК, 2017. – 72 с.

URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=483271>

2. Лагутин А.Б. Гимнастика в вопросах и ответах: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 050720.65 «Физ.культура и спорт», 032102 – «Физ.культура для лиц с отклонениями в состоянии здоровья» (адапт. физ. культура): рек. УМО по образованию в обл. физ. культуры и спорта / А.Б. Лагутин, Г.М. Михалина. – М.: Физ.культура, 2010. – 128с.: ил.

3. Попов, Ю.А. Прыжки на акробатической дорожке и батуте: учеб. пособие / Ю.А. Попов. - Москва: Физ. культура, 2015. - 131 с.

4. Решетин, А. А. Техника упражнений с фазой полета в спортивной акробатике [Электронный ресурс]: [учеб. пособие] / Самар. гос. аэрокосм. ун-т им. акад. С. П. Королева (нац. исслед. ун-т), А. А. Решетин.— Самара : Изд-во СГАУ, 2012 .— 45 с.: ил. — Электрон. текстовые дан. (1 файл: 556 Кбайт).— ISBN 978-5-7883-0866-1 .— Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/230172>

б) Дополнительная литература:

1. Козлов, В.В. Акробатика для всех [Электронный ресурс]: лекция по теории и методике спортивной акробатики/В.В. Козлов.—М.: РГУФКСМиТ, 2017 .— 39 с. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/637420>

2. Попов, Ю.А. Обучение базовым акробатическим прыжкам: метод. рекомендации / Ю.А. Попов. - Москва: Физ. культура, 2010. - 37 с.

3. Попов, Ю.А. Прыжки на батуте: начал. обучение: метод. рекомендации / Ю.А. Попов. - Москва: Физ. культура, 2010. - 35 с.

4. Поздеева, Е.А. Средства гимнастики: строевые, общеразвивающие и прикладные упражнения: / Е.А. Поздеева, Л.С. Алаева; Министерство спорта Российской Федерации, Сибирский государственный университет физической культуры и спорта, Кафедра теории и методики гимнастики и режиссуры. – Омск: Издательство СибГУФК, 2017. – 100 с.: ил. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=483425>

в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. <http://www.edu.ru/> – «Российское образование» – федеральный портал.
2. www.acrobatica-russia.ru/ – сайт Федерации спортивной акробатики России.
3. www.acrobatica-moscow.ru/ – сайт Федерации спортивной акробатики Москвы.
4. <http://минобрнауки.пф/> – сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
5. <http://www.rosmintrud.ru/> – сайт Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации.

6. <http://minstm.gov.ru/> – сайт Министерства спорта Российской Федерации.
7. [www.cpm.dogm.mos.ru//](http://www.cpm.dogm.mos.ru/) – сайт ГАОУ ДПО Центр педагогического мастерства г.Москвы.
8. www.vos.olimpiada.ru/ - сайт Всероссийской олимпиады школьников в г.Москве.

г) Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

–программное обеспечение дисциплины (модуля):

1. Операционная система – Microsoft Windows 10;
2. Офисный пакет приложений – Microsoft Office 365;
3. Локальная антивирусная программа – Dr.Web;
4. Программа отображения и обработки файлов в формате печатного документа Adobe Acrobat DC.

–современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- 1.Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>.
- 2.Реестр примерных основных программ Министерства образования и науки Российской Федерации <http://fgosreestr.ru/>.
- 3.Реестр профстандартов Минтруда РФ <http://profstandart.rosmintrud.ru/>.
- 4.Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>.
- 5.Информационно-правовой портал «Гарант», интернет-версия <http://www.garant.ru/>.
- 6.Национальный цифровой ресурс «Рукопт» ЭБС www.rucont.ru.
- 7.«Университетская библиотека онлайн» ЭБС www.biblioclub.ru.
- 8.Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ www.rsl.ru.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

Комплект стандартного оборудования гимнастического зала:

- гимнастический ковер – 3 шт;
- акробатическая дорожка с рабочей частью 15м – 2 шт;
- акробатическая дорожка с рабочей частью 25м – 2 шт;
- гимнастические снаряды массового типа:
- гимнастические стенки (не менее 10 пролётов) – 3 шт;
- гимнастические скамейки 4 метра - 20 шт;

- вертикальные канаты высотой 4 м – 3 шт;
- комплект на группу стандартной наполняемости мелкого гимнастического инвентаря: скакалки (короткие и длинная), палки, мячи малые, средние, набивные;
- мультимедийный класс, включающий специализированное оборудование: проектор, экран, персональный компьютер с выходом в сеть Internet и подключением к правовой системе «Гарант» (настольная или интернет-версия);
- учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа и (или) занятий семинарского типа, самостоятельной работы обучающихся, индивидуальных и (или) групповых консультаций с комплектом аудиторной мебели, ученической доской.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

по дисциплине (модулю) «АКРОБАТИКА»

для обучающихся 1 курса

Института туризма, рекреации, реабилитации и фитнеса

направления подготовки

43.03.03

Гостиничное дело

Направленность (профиль):

Гостиничная деятельность

очной формы обучения

I. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Кафедра: теории и методики гимнастики.

Сроки изучения дисциплины (модуля): I семестр

Форма промежуточной аттестации: *зачёт*

II. ФОРМЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ, ОЦЕНКА В БАЛЛАХ

№	Форма оценочного средства текущего контроля успеваемости	Сроки проведения на очной форме обучения (в неделях)	Максимальное кол-во баллов
1	Тест по теме/модулю (история акробатики).	4 неделя	10
2	Выполнение практического задания №1 по разделу «Пирамидковые упражнения»	5 неделя	10
3	Выполнение практического задания №2 по разделу «Батут/минитрамп»	3 неделя	10
4	Выполнение практического задания №3 по разделу «Акробатические упражнения»	7-10 недели	10
5	Выполнение практического задания №4 «Конспект и проведение тренировочного занятия по акробатике»	8 неделя	10
6	Выступление на семинаре «Организация и правила судейства соревнований по акробатике»	6 неделя	10
7	Написание реферата	в течение	10

		семестра	
9	Зачет		20
	ИТОГО		100 баллов

Виды дополнительных заданий для обучающихся, пропустивших занятия

№	Виды текущего контроля успеваемости	Максимальное кол-во баллов
1	Контрольная работа по разделу: «Методика обучения акробатическим упражнениям»	20
5	Написание развернутого конспекта по теме: Проведение тренировочного занятия по акробатике.	20

III. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ

Стоимость посещения каждого учебного занятия рассчитывается как частное от деления установленной за посещение суммы баллов на количество планируемых учебных занятий. Обязательным является 60% посещений занятий, в противном случае студент не допускается к зачету.

Количество баллов в обязательных заданиях начисляется в соответствии с качеством их выполнения. В случае неудовлетворительного выполнения задания баллы не начисляются.

К зачету допускается студент, набравший не менее 41 балла, имея возможность, сдав зачет на «отлично» (20 баллов), получить оценку D по шкале ECTS.

IV. ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ Шкала оценок успеваемости по дисциплинам (модулям), завершающимся зачетом

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Словесно-цифровое выражение оценки	Не зачтено		Зачтено			
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

Шкала успеваемости по дисциплинам (модулям) при проведении текущего контроля успеваемости

Набранные баллы	<51	51-60	61-67	68-84	85-93	94-100
Оценка по шкале ECTS	F	E	D	C	B	A

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет физической культуры, спорта,
молодежи и туризма (ГЦОЛИФК)»



Институт спорта и физического воспитания

Кафедра Теории и методики гимнастики

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

«Б1.В.ДВ.02.02 АКРОБАТИКА»

Направление подготовки/специальность:

43.03.03 Гостиничное дело

Направленности (профили):

Гостиничная деятельность

Уровень образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная*

Год набора 2022, 2023 г.

Москва – 2021 г.

1.Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **1,5** зачетные единицы.

2.Семестр(ы) освоения дисциплины (модуля): I семестр

3.Цель освоения дисциплины (модуля): формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств акробатики для сохранения и упрочения здоровья, оптимизации физического развития, повышения уровня физической подготовленности и подготовки к профессиональной деятельности.

Данная дисциплина реализуется на русском языке.

4.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

УК-7	Способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности средствами и методами акробатики.		
	Знать: - правила безопасности при выполнении акробатических упражнений; - правила эксплуатации гимнастического оборудования и инвентаря; - основы техники акробатических упражнений; - средства акробатики для поддержания должного уровня физической подготовленности; - основы контроля уровня физической подготовленности и самооценки физического состояния.	<i>1</i>	
	Уметь: - пользоваться гимнастическим оборудованием и инвентарем и обнаруживать их неисправности; - соблюдать правила техники безопасности при выполнении акробатических упражнений; - самостоятельно оценивать уровень физической подготовленности; - эффективно применять средства акробатики для поддержания должного	<i>1</i>	

уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.		
Владеть: - умениями и навыками самостоятельного выполнения в гимнастическом стиле базовых акробатических упражнений; - навыками самоконтроля и анализа своей физической подготовленности и физического состояния.	<i>1</i>	

5.Краткое содержание дисциплины (модуля):

№	Раздел дисциплины (модуля)	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся в соответствии с учебным планом (в академических часах)				Форма аттестации
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Самостоятельная работа	Контроль	
1	Акробатика в системе физического воспитания. Средства акробатики и методика их использования.	I		2	4		
2	Разновидности передвижений с функционально-развивающей доминантой.	I		2	4		
3	ОРУ с двигательной координационной доминантой	I		2	4		
4	Упражнения в балансировании с соупражняющимися.	I		2	4		
5	Прыжковые акробатические упражнения.	I		2	2		

6	Прыжки безопорные, на батуте и с минитрамплина	I		2	4		
7	Акробатика в программах по физическому воспитанию.	I		2	4		
8	Учебно-тренировочное занятие по акробатике.	I		4	4		
9	Средства акробатики для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	I			4		
				20	34		Зачет
Итого часов:				54			