

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ С.А. ЕСЕНИНА»

Утверждаю:
Декан естественно-географического
факультета



С.В. Жеглов
«30» августа 2019 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология и организация гостиничных услуг

Уровень основной профессиональной образовательной программы:
бакалавриат

Направление подготовки: 43.03.02 Туризм

Направленность (профиль) подготовки: Технология и организация
туроператорских и турагентских услуг

Форма обучения: заочная

Сроки освоения ОПОП: 4 года 6 месяцев - нормативный

Факультет: естественно-географический

Кафедра: экономической и социальной географии и туризма

Рязань, 2019

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения учебной дисциплины «Технология и организация гостиничных услуг» являются овладение компетенциями ФГОС ВО посредством базовых теоретических знаний в области организации гостиничной деятельности и умениями их применять на практике

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВУЗА

2.1. Учебная дисциплина Технология и организация гостиничных услуг относится к вариативной части Блока 1.В - Б1.В.ОД.9

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие предшествующие дисциплины:

«Организация туристской деятельности»

«Технология и организация услуг питания»

2.3. Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

Преддипломная практика

Итоговая государственная аттестация

2.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся общекультурных (ОК) (общепрофессиональных-ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

№	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	ОК-5	«способностью к самоорганизации и самообразованию»	<p>Источники информации и приемы самостоятельного изучения дисциплины «Организация гостиничного дела». Основы работы с учебной и научной литературой по дисциплине.</p> <p>Методы работы со статистическими материалами по гостиничному делу.</p> <p>Основные компоненты самоорганизации, самообразования учебной деятельности и самостоятельной работы при изучении учебной и научной литературы по дисциплине «Организация гостиничного дела».</p>	<p>Самостоятельно использовать источники информации и приемы самостоятельного изучения дисциплины «Организация гостиничного дела». Работать с учебной и научной литературой по дисциплине.</p> <p>Использовать статистический материал при изучении гостиничного дела.</p>	<p>Навыками самостоятельного статистического анализа гостиничной индустрии регионов мира и Российской Федерации.</p> <p>Навыками анализа основных положений документов, регламентирующих гостиничную деятельность.</p> <p>Навыками анализа организации деятельности субъектов гостиничного рынка.</p>
2	ОПК-1	«способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований»	<p>В целях формирования способности решать задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры знать историю и современное состояние гостиничного дела.</p> <p>Системы классификаций гостиниц и других средств размещения.</p> <p>Организационную структуру</p>	<p>В целях формирования способности решать задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры уметь анализировать историю, современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг.</p> <p>Классифицировать гостиничные</p>	<p>В целях формирования способности решать задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры владеть навыками анализа исторических этапов развития гостиничной индустрии, современного состояния и перспектив развития рынка гостиничных услуг</p>

		информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту туристского продукта»	гостиничного предприятия. Функционирование служб гостиницы и иных средств размещения. Современные архитектурно-планировочные решения, применяемые при проектировании и строительстве гостиниц. Создание предметно-пространственной среды. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения.	предприятия и других средств размещения по разным критериям. Анализировать организационную структуру гостиничных предприятий. Взаимосвязи служб гостиничных предприятий. Анализировать современные архитектурно-планировочные решения, применяемые при проектировании и строительстве гостиниц в разных регионах мира и России..	Методами классификации гостиниц и иных средств размещения. Методами анализа современных архитектурно-планировочных решений, применяемых при проектировании и строительстве гостиниц.
3	ПК-13	«способностью к общению с потребителями туристского продукта, обеспечению процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов»	Организацию, функционирование и взаимосвязи служб гостиницы и иных средств размещения.	Анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения. Анализировать уровень обслуживания гостей.	Умением анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения. Навыками анализа уровня обслуживания гостей.

2.5 Карта компетенций дисциплины.

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ ДИСЦИПЛИНЫ					
НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ Технология и организация гостиничных услуг					
Цель дисциплины		овладение компетенциями ФГОС ВО посредством базовых теоретических знаний в области организации гостиничной деятельности и умениями их применять на практике.			
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие					
Общекультурные компетенции:					
КОМПЕТЕНЦИИ		Перечень компонентов	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Уровни освоения компетенции
ИНДЕКС	ФОРМУЛИРОВКА				
ОК-5	«способен к самоорганизации и самообразованию»	<p>Знания</p> <p>Источники информации и приемы самостоятельного изучения дисциплины «Организация гостиничного дела». Основы работы с учебной и научной литературой по дисциплине.</p> <p>Методы работы со статистическими материалами по гостиничному делу.</p> <p>Основные компоненты самоорганизации, самообразования учебной деятельности и самостоятельной работы при изучении учебной и научной литературы по дисциплине «Организация гостиничного дела».</p> <p>Умения</p> <p>Самостоятельно использовать источники информации и приемы самостоятельного изучения дисциплины «Организация</p>	<p>лекции с использованием слайд-презентаций, использование активных форм организации лабораторного занятия с использованием слайд-презентаций.</p>	<p>Отчет по лабораторным работам, индивидуальное устное собеседование, контрольная работа, экзамен.</p>	<p><u>Пороговый:</u></p> <p><u>Знает:</u></p> <p>Источники информации и приемы самостоятельного изучения дисциплины «Организация гостиничного дела». Основы работы с учебной и научной литературой по дисциплине.</p> <p>Методы работы со статистическими материалами по гостиничному делу.</p> <p>Основные компоненты самоорганизации, самообразования учебной деятельности и самостоятельной работы при изучении учебной и научной литературы по дисциплине «Организация гостиничного дела».</p> <p><u>Повышенный:</u></p> <p><u>Умеет:</u></p> <p>Свободно использовать источники информации и приемы самостоятельного изучения дисциплины «Организация гостиничного дела». Работать с учебной и научной литературой по</p>

		<p>гостиничного дела». Работать с учебной и научной литературой по дисциплине.</p> <p>Использовать статистический материал при изучении гостиничного дела.</p> <p>Навыки Самостоятельного статистического анализа гостиничной индустрии регионов мира и Российской Федерации.</p> <p>Навыками анализа основных положений документов, регламентирующих гостиничную деятельность.</p> <p>Навыками анализа организации деятельности субъектов гостиничного рынка.</p>			<p>дисциплине.</p> <p>Использовать статистический материал при изучении гостиничного дела.</p> <p><u>Владеет:</u></p> <p>Навыками статистического анализа гостиничной индустрии регионов мира и Российской Федерации.</p> <p>Навыками анализа основных положений документов, регламентирующих гостиничную деятельность.</p> <p>Навыками анализа организации деятельности субъектов гостиничного рынка.</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Общепрофессиональные компетенции:

КОМПЕТЕНЦИИ		Перечень компонентов	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Уровни освоения компетенции
ИНДЕКС	ФОРМУЛИРОВАНИЕ				
ОПК-1	«способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной	<p>Знания</p> <p>В целях формирования способности решать задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры знать историю и современное состояние гостиничного дела.</p> <p>Системы классификаций гостиниц и других средств размещения.</p> <p>Организационную структуру гостиничного предприятия.</p>	<p>лекции с использованием слайд-презентаций,</p> <p>использование активных форм организации лабораторного занятия с использованием слайд-презентаций.</p>	<p>Отчет по лабораторным работам,</p> <p>индивидуальное устное собеседование,</p> <p>контрольная работа, экзамен.</p>	<p><u>Пороговый:</u></p> <p><u>Знает:</u></p> <p>Историю и современное состояние гостиничного дела.</p> <p>Системы классификаций гостиниц и других средств размещения.</p> <p>Организационную структуру гостиничного предприятия.</p> <p>Функционирование служб гостиницы и иных средств размещения.</p> <p>Современные архитектурно-планировочные решения, применяемые при проектировании и</p>

	<p>безопасности, использовать различные источники информации по объекту туристского продукта»</p>	<p>Функционирование служб гостиницы и иных средств размещения.</p> <p>Современные архитектурно-планировочные решения, применяемые при проектировании и строительстве гостиниц. Создание предметно-пространственной среды.</p> <p>Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения.</p> <p>Умения</p> <p>В целях формирования способности решать задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры уметь анализировать историю, современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг.</p> <p>Классифицировать гостиничные предприятия и других средств размещения по разным критериям.</p> <p>Анализировать организационную структуру гостиничных предприятий. Взаимосвязи служб гостиничных предприятий.</p> <p>Анализировать современные архитектурно-планировочные решения, применяемые при проектировании и строительстве гостиниц в</p>			<p>строительстве гостиниц. Создание предметно-пространственной среды.</p> <p>Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения..</p> <p><u>Повышенный:</u></p> <p><u>Умеет:</u></p> <p>Свободно анализировать историю, современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг.</p> <p>Классифицировать гостиничные предприятия и других средств размещения по разным критериям.</p> <p>Анализировать организационную структуру гостиничных предприятий. Взаимосвязи служб гостиничных предприятий.</p> <p>Анализировать современные архитектурно-планировочные решения, применяемые при проектировании и строительстве гостиниц в разных регионах мира и России.</p> <p><u>Владеет:</u></p> <p>Навыками анализа исторических этапов развития гостиничной индустрии, современного состояния и перспектив развития рынка гостиничных услуг</p> <p>Методами классификации гостиниц и иных средств размещения.</p> <p>Методами анализа современных архитектурно-планировочных решений, применяемых при проектировании и строительстве</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>разных регионах мира и России..</p> <p>Навыки</p> <p>В целях формирования способности решать задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры владеет навыками анализа исторических этапов развития гостиничной индустрии, современного состояния и перспектив развития рынка гостиничных услуг</p> <p>Методами классификации гостиниц и иных средств размещения.</p> <p>Методами анализа современных архитектурно-планировочных решений, применяемых при проектировании и строительстве гостиниц.</p>			гостиниц.
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	-----------

Профессиональные компетенции:

ИНДЕКС	ФОРМУЛИРОВКА	Перечень компонентов	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Уровни освоения компетенции
ПК-13	«способностью к общению с потребителями туристского продукта, обеспечению процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов»	<p>Знания</p> <p>Организацию, функционирование и взаимосвязи служб гостиницы и иных средств размещения.</p> <p>Умения</p> <p>Анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения.</p> <p>Анализировать уровень обслуживания гостей.</p>	<p>лекции с использованием слайд-презентаций, использование активных форм организации лабораторного занятия с использованием слайд-презентаций.</p>	Отчет по лабораторным работам, индивидуальное устное собеседование, контрольная работа, экзамен.	<p><u>Пороговый:</u></p> <p><u>Знает:</u></p> <p>Организацию, функционирование и взаимосвязи служб гостиницы и иных средств размещения.</p> <p><u>Повышенный</u></p> <p><u>Умеет:</u></p> <p>Свободно самостоятельно анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения.</p> <p>Анализировать уровень</p>

		<p>Навыки анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения. Навыками анализа уровня обслуживания гостей.</p>			<p>обслуживания гостей. <u>Владеет:</u> Умением анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения. Навыками анализа уровня обслуживания гостей.</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Всего часов	Семестры	
			№ 7	№ 8
			часов	часов
1	2	3	4	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)		16	12	4
В том числе:				
Лекции (Л)		6	6	-
Лабораторные работы (ЛР)		10	6	4
2. Самостоятельная работа студента		155	96	59
В том числе				
<i>СРС в семестре:</i>				
Подготовка письменного по лабораторным работам		20	12	8
Подготовка к устному собеседованию по теоретическим разделам		20	12	8
Работа с научной и учебной литературой		111	72	39
Подготовка к контрольной работе		4	-	4
<i>СРС в период сессии</i>		9		9
Вид промежуточной аттестации	зачет (З)	Экзамен	-	Экзамен
	экзамен (Э)			
ИТОГО: Общая трудоемкость	часов	180 5 З.Е	108 3 З.Е	72 3 З.Е

2. Содержание учебной дисциплины

2.1 Содержание разделов учебной дисциплины

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах
7	1	История становления и развития гостиничного дела.	Развитие гостиничной индустрии Европы. Развитие гостиничной индустрии США. Становление и формирование гостиничного хозяйства России.
7-8	2	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	Современное состояние мировой гостиничной индустрии. Международные гостиничные цепи. Основные модели организации гостиничного дела. Современное состояние гостиничной индустрии в Российской Федерации. Глобальные тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии
8	3	Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения	Стандартная классификация средств размещения, разработанная ВТО: индивидуальные и коллективные средства размещения. Классификация ВТО по месту расположения гостиничных предприятий. Классификация ВТО по уровню, ассортименту и стоимости услуг гостиничных предприятий. Классификации гостиниц в разных странах мира. Российская классификация гостиничных предприятий по назначению. Российская классификация гостиниц по категориям. Российская классификация гостиниц по форме собственности.
8	4	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиницы и иных средств размещения	Организационная структура гостиничного предприятия. Характеристика основных служб гостиничного предприятия. Взаимосвязи служб.
8	5	Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда. Требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения	Современные архитектурно-планировочные решения, применяемые при проектировании и строительстве гостиниц. Создание предметно-пространственной среды. Виды гостиничных помещений. Требования к административным помещениям. Требования к общественным помещениям. Требования к хозяйственно-техническим помещениям. Требования к жилым помещениям.
8	6	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения	Инженерно-техническое оборудование современной гостиницы. Санитарно-техническое оборудование. Энергоснабжение.

		гостиниц и других средств размещения	Лифтовое хозяйство. Слаботочные устройства и автоматика.
--	--	--------------------------------------	----------------------------------------------------------

2.2. Разделы учебной дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
			Л	ЛЗ	СРС	всего
1	2	3	4	5	6	7
7	1	История становления и развития гостиничного дела.	2	2	32	36
7	2	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	2	2	32	36
7	3	Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения	2	2	32	36
		Итого за семестр 7	6	6	96	108
8	4	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиницы и иных средств размещения	-	2	21	23
8	5	Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда. Требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения	-	2	21	23

8	6	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения	-	-	17	17
8		Разделы дисциплины № 4-6		4	59	63
8		Экзамен				9
8		Итого за семестр	-	4	59	72
		ИТОГО	6	10	155	180

2.3. Лабораторный практикум

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование лабораторных работ	Всего часов
1	2	3	4	5
7	1	История становления и развития гостиничного дела	1. История развития гостиничного хозяйства Европы	2
7	2	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	1. Современное состояние и тенденции развития мировой гостиничной индустрии	2
7	3	Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения	1. Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения -	2
8	4	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиницы и иных средств	1. Квалификационные требования к сотрудникам гостиниц в Российской Федерации	2

		размещения		
8	5	Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда. Требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения	1. Минимальные требования к гостиничным номерам различных категорий в Российской Федерации	2
8	6	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения	-	-
		ИТОГО в семестре № 7-8		10

2.4. Примерная тематика курсовых работ

Курсовые работы не предусмотрены по учебному плану.

3. Самостоятельная работа студента

3.1 Виды СРС

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4	5
7	1	История становления и развития гостиничного дела.	1. Подготовка к защите письменных отчетов по лабораторным работам 2. Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам 3. Работа с научной и учебной литературой	4 4 24 (8;8;8)
7	2	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	1. Подготовка к защите письменных отчетов по лабораторным работам 2. Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам	4 4 24

			3. Работа с научной и учебной литературой	(8;8;8)
7	3	Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения	1.Подготовка к защите письменных отчетов по лабораторным работам 2. Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам 3. Работа с научной и учебной литературой	4 4 24(8;8;8)
7	1-3	ИТОГО в семестре:		96
8	4	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиницы и иных средств размещения	1.Подготовка к защите письменных отчетов по лабораторным работам 2. Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам 3. Работа с научной и учебной литературой	4 4 13 (8;5)
8	5	Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда. Требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения	1.Подготовка к защите письменных отчетов по лабораторным работам 2. Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам 3. Работа с научной и учебной литературой	4 4 13 (8;5)
8	6	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения	1. Работа с научной и учебной литературой 2. Подготовка к контрольной работе.	13 (8;5) 4
	4-6	ИТОГО в семестре:		59
7-8		ИТОГО:		155

3.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методические материалы

1. Волков Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания: Учеб. пособие. - Ростов н/Д.: Феникс, 2003.
2. Гостиничный и туристский бизнес / Под ред. А.Д. Чудновского. - М.: Ассоциация авторов и издателей «Тандем», Изд-во ЭКМОС, 1998.
3. Ляпина А.Ю. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов. - М.: Академия, 2009.
4. Кусков А.С. Гостиничное дело. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. – 328 с.
5. Тимохина Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы. – М.: Форум: ИНФРА-М, 2009. – 256 с.
6. Тимохина Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов. – М.: Форум: ИНФРА-М, 2009. – 352 с.
7. Организация и управление гостиничным бизнесом: Учебник / Под ред. А.Л. Лесника, А.В. Чернышева. - «Известия» УПДРР ф.з. - 2002.
8. Туризм и гостиничное хозяйство: Учеб. пособие / Коллектив авторов. - Ростов н/Д.: МарТ, 2003.
9. Туризм и гостиничное хозяйство: Учебник / Под ред. проф. Чудновского А.Д. -М.: Ассоциация авторов и издателей «ЭКМОС», 2000.
10. Филипповский Е.Е., Шмарова. Экономика и организация гостиничного хозяйства. - М.: Финансы и статистика, 20

3.3.1. Контрольные работы

Примерные темы контрольных работ

1. История развития индустрии гостеприимства в Европе.
2. История развития индустрии гостеприимства в США.
3. История развития гостиничной индустрии России.
4. Современное состояние мировой гостиничной индустрии.
5. Современное состояние гостиничной индустрии в России.
6. Современное состояние гостиничной индустрии в Рязанской области.
7. Классификация средств размещения ЮНВТО. Индивидуальные средства размещения. Коллективные средства размещения.
8. Классификация ЮНВТО гостиниц по месту расположения. Классификация ЮНВТО по уровню, ассортименту и стоимости услуг.
9. Российская классификация гостиничных предприятий по назначению.

10. Классификации гостиниц в разных странах мира. Российская классификация гостиниц по категориям. Российская классификация гостиниц по форме собственности.
11. Классификации гостиниц в разных странах мира
12. Международные гостиничные цепи. Основные модели организации гостиничного дела.
13. Организационная структура управления гостиничным предприятием. Службы гостиницы.
14. Виды гостиничных помещений. Характеристика общественных помещений, административных и хозяйственно-технических помещений.
15. Характеристика жилых помещений.
16. Функции и состав службы приема и размещения.
17. Бронирование номеров: источники и каналы получения гостиницей запросов на бронирование номеров.
18. Типы бронирования.
19. Подтверждение бронирования
20. Аннуляция бронирования.
21. Работа с письмами-заявками в отеле по безналичному расчету.
22. Встреча гостя. Регистрация и размещение гостя.
23. Регистрация туристских групп.
24. Особенности регистрации иностранных туристов.
25. Виды расчета за проживание. Выяснение вопросов платежеспособности клиентов.
26. Назначение номера. Вселение в номер.
27. Правила расчета оплаты за проживание.
28. Служба унифицированных услуг: состав и функции.
29. Организационно-управленческая структура административно-хозяйственной службы гостиницы и ее функции.
30. Должностные обязанности сотрудников АХС.
31. Технология выполнения различных видов уборочных работ.
32. Последовательность выполнения текущей уборки.
33. Генеральная уборка. Уборка забронированных номеров. Экспресс-уборка.
34. Услуги прачечной-химчистки. Технология работы и функции сотрудников.
35. Оздоровительный центр в отеле. Технология работы и функции персонала.
36. Озеленение и украшение гостиничных интерьеров.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (см. Фонд оценочных средств)

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины

5.1 Основная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
				В библиотеке	На кафедре

1	2	3	4	5	6
1.	Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/430919 (дата обращения: 07.11.2019).	1 - 6	7	ЭБС	-
2.	Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-08190-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/432904 (дата обращения: 07.11.2019).	1 - 6	7-8	ЭБС	-
3.	Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 331 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-08193-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/432903 (дата обращения: 07.11.2019).	1 - 6	7-8	ЭБС	-

5.2 Дополнительная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
				В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6
1	Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина, Рос. гос. гуманит. ун-т. – М.: Юрайт, 2014. – 331 с.	1 - 6	7-8	10	-
2	Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика. – М.: Юрайт, 2015. – 336 с.	1 - 6	7-8	10	-
3.	Тимохина, Татьяна Леопольдовна. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы [Текст] : учебное пособие / Т. Л.	1 - 6		27	-

	Тимохина. - М. : Форум: ИНФРА-М, 2009. - 256 с. : ил. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0340-7. - ISBN 978-5-16-003191-0 : 106-00. - 119-00.		7-8		
4.	Арбузова, Надежда Юрьевна. Технология и организация гостиничных услуг [Текст] : учебное пособие / Н. Ю. Арбузова. - 2-е изд., испр. - М. : Академия, 2011. - 224 с. - (Высшее профессиональное образование). - Рек. УМО. - ISBN 978-5-7695-7777-2 : 289-80.	1 - 6	7-8	6	-
5.	Кусков, Алексей Сергеевич. Гостиничное дело [Текст] : учебное пособие / А. С. Кусков. - 2-е изд., испр. - М. : Дашков и К, 2010. - 328 с. - Библиогр.: с. 278-281. - ISBN 978-5-394-00744-6 : 166-00.	1 - 6	7-8	8	-
6.	Федцов, Владимир Георгиевич. Культура гостинично-туристского сервиса [Текст] : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 2-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2008. - 503 с. - (Высшее образование). - Рек. УМО. - ISBN 978-5-222-14439-8 : 110-00. - 225-00.	1 - 6	7-8	8	-
7.	Организация гостиничного дела [Текст] : учебное пособие / Н. С. Родионова [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 352 с. : ил. - (Учебное пособие). - Рек. УМО. - ISBN 978-5-4377-0016-7 : 710-00.	1 - 6	7	13	-
8	Организация гостиничного бизнеса : учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. - 167 с. : табл., граф., схем. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785 (29.11.2019).	1 - 6	7-8	ЭБС	-

5.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. Сайт «Университетская библиотека Online» - URL: <http://www.biblioclub.ru/> (дата обращения 18.11.2019)
2. Сайт электронной библиотеки диссертаций Российской государственной библиотеки. URL: <http://www.rsl.ru/> (дата обращения 18.11.2019)
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. – URL. <http://elibrary.ru/defaultx.asp> (дата обращения 18.11.2019)
4. Сайт научной библиотеки РГУ им. С.А. Есенина . – URL: <http://library.rsu.edu.ru> (дата обращения 18.11.2019)
5. Электронно-библиотечная система «Юрайт» <https://www.biblio-online.ru/> (дата обращения 18.11.2019)
6. Академия Google – поисковая система, разработанная специально для студентов, ученых и исследователей, предназначена для поиска информации в онлайн-официальных академических журналах и материалах, прошедших экспертную оценку <https://scholar.google.ru/> (дата обращения 18.11.2019)
7. Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань». – URL: <http://e.lanbook.com> (дата обращения 18.11.2019)
8. Российское образование – федеральный портал, где представлены нормативные документы, государственные образовательные стандарты, публикации - <http://www.edu.ru/> (дата обращения 18.11.2019)

5.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

1. Ritz-Carlton. Золотой стандарт гостиничного бизнеса нового тысячелетия URL: <http://prohotel.ru/forum/topic/2938-ritz-carlton-zolotoi-standart-gostinichnogo-biznesa-novo/> (дата обращения: 11.04.2019 г.)
2. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии. <http://ratanews.ru/statistics/> . RATA-news – ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии (бывшая Российская ассоциация туристических агентств, РАТА). (дата обращения 18.11.2019)
3. Российский туризм. http://russiantourism.ru/main/main_15143.html Russiantourism.ru – это портал о туризме в России и ближнем зарубежье. Как функционирует туристическая отрасль страны. (дата обращения 18.11.2019)

4. Все о туризме. Туристическая библиотека. http://tourlib.net/books_tourism/aleks21.htm. Сайт «[Все о туризме - туристическая библиотека](#)» посвящен проблемам развития туризма в мире. Сайт создан с целью накопления и обмена информацией о туризме, туристическом бизнесе, отдыхе, путешествиях и рекреации, а также обсуждения проблем туристического образования. На данном сайте предоставлена разнообразная информация для студентов, учащихся в профильных туристских учебных заведениях: [книги по туризму](#), учебники, статьи, методические материалы, законы, материалы для подготовки к семинарским и практическим занятиям, для написания рефератов, курсовых, дипломных и магистерских работ. Преподавателям дисциплин направления «Туризм» - [методические пособия](#) для организации учебного процесса, литература для подготовки курсов лекций и проведения семинарских и практических занятий. Для аспирантов - научные [статьи по туризму](#), отчеты [Всемирной туристской организации \(ВТО\)](#), а также база [авторефератов кандидатских и докторских диссертаций](#) по туризму. (дата обращения 18.11.2019)
5. Бесплатная библиотека стандартов и нормативов. <http://www.docload.ru/Basesdoc/4/4812/index.htm> ГОСТ Р 50681-94 ТУРИСТСКО-ЭКСКУРСИОННОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ТУРИСТСКИХ УСЛУГ(дата обращения 18.11.2019)

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий: стандартно оборудованные лекционные аудитории для проведения интерактивных лекций: видеопроектор, экран настенный, ноутбук с дисководом, колонки.

6.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся: видеопроектор, ноутбук с установленными программами MS Office, Word, Excel, PowerPoint переносной экран, колонки.

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ для ФГОС ВПО

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
---------------------	-----------------------------------

<p>Лекция</p>	<p>В процессе лекционного занятия студент должен выделять важные моменты, выводы, анализировать основные положения. Если при изложении материала преподавателем создана проблемная ситуация, пытаться предугадать дальнейший ход рассуждений. Это способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает запоминание отдельных выводов. На лекции необходимо обращать внимание не только на текстовое содержание или устное изложение, но и на весь, предлагаемый преподавателем иллюстративный материал в электронной презентации (карты, графики, диаграммы, таблицы, фото и видеофрагменты). Для более прочного усвоения знаний лекцию необходимо конспектировать. Конспект лекций должен быть в отдельной тетради. Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на лабораторных занятиях. При изучении дисциплины «Организация гостиничного дела» необходимо уделить внимание следующим понятиям: гостеприимство, гостиничное дело, гостиничная индустрия, средство размещения, отель, классификация гостиниц.</p>
<p>Контрольная работа</p>	<p>Перед тем как приступить к подготовке, необходимо ознакомиться с темами, которые будут включены в контрольную работу и ответить на рекомендуемые вопросы. Нужно изучить содержание учебника и прочитать темы раздела, которые будут проверяться на контрольной. Вместе с текстом учебного пособия нужно прочитать лекции по данной теме и повторить содержание лабораторных работ, так как часто вопросы контрольных и тестов сформулированы по лабораторным заданиям. Повторение тем следует начинать от сложных к простым. Перед контрольной необходимо научиться свободно пользоваться картой – значительный объем информации, что необходима для написания работы находится на страницах атласов и карт. Каждая страница атласа посвящена отдельной тематике. Быстрое умение находить нужную карту, по нужному вопросу позволит сэкономить время на написание самой работы. На контрольную работу отводится фиксированное время, по истечении которого работу нужно сдать на проверку. На контрольные работы с развернутым ответом отводится больше времени, чем на тесты. В среднем это время от 20 до 30 минут.</p>
<p>Лабораторная работа, собеседование</p>	<p>Лабораторные занятия по «Организации гостиничного» ставят целью научить студентов навыками работы с картографическим и статистическим материалом, закрепить знания, полученные при изучении теоретического курса.</p>

	Лабораторные занятия проводятся в форме индивидуального выполнения заданий с последующей защитой всего объема работы и устным индивидуальным собеседованием по данной теме.
Подготовка к зачету/ экзамену	При подготовке к экзамену необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, материалы практических и контрольных работ. Подготовка к зачету - это тщательная систематизация материала при вдумчивом повторении, запоминании формулировок, установлении внутри предметных связей, увязке различных тем и разделов, закреплении путем решения задач.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

1. Использование слайд-презентаций при проведении лекционных и практических занятий.
2. Проверка заданий и рефератов посредством электронной почты.

10. Требования к программному обеспечению учебного процесса

Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)

Название ПО	№ лицензии
Операционная система WindowsPro	договор №Tr000043844 от 22.09.15г
Антивирус Kaspersky Endpoint Security	договор №14/03/2018-0142от 30/03/2018г.
Офисное приложение Libre Office	свободно распространяемое ПО
Архиватор 7-zip	свободно распространяемая
Браузер изображений Fast Stone ImageViewer	свободно распространяемая
PDF ридер Foxit Reader	свободно распространяемая
Медиа проигрыватель VLC mediaplayer	свободно распространяемая
Запись дисков Image Burn	свободно распространяемая
DJVU браузер	свободно

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине для промежуточного контроля успеваемости

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины (результаты по разделам)	Код контролируемой компетенции) или её части)	Наименование оценочного средства
1	История становления и развития гостиничного дела.	ОК-5, ОПК-1	Экзамен
2	Современное состояние и перспективы развития рынка	ОК-5; ОПК-1	Экзамен
3	Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения	ОК-5; ОПК-1; ПК-13	Экзамен
4	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиницы и иных средств	ОК-5; ОПК-1; ПК-13	Экзамен
5	Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда. Требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения	ОК-5, ОПК-1	Экзамен
6	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения	ОК-5; ОПК-1	Экзамен

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Элементы компетенции	Индекс элемента
ОК-5	«способностью к самоорганизации и самообразованию»	знать	
		1. Источники информации и приемы самостоятельного изучения дисциплины	ОК5 31

		«Организация гостиничного дела». Основы работы с учебной и научной литературой по дисциплине.	
		2. Методы работы со статистическими материалами по гостиничному делу.	OK5 32
		3. Основные компоненты самоорганизации, самообразования учебной деятельности и самостоятельной работы при изучении учебной и научной литературы по дисциплине «Организация гостиничного дела».	OK5 33
		уметь	
		1. Самостоятельно использовать источники информации и приемы самостоятельного изучения дисциплины «Организация гостиничного дела». Работать с учебной и научной литературой по дисциплине.	OK5 У1
		2.Использовать статистический материал при изучении гостиничного дела.	OK5 У2
		владеть	
		1. Навыками самостоятельного статистического анализа гостиничной индустрии регионов мира и Российской Федерации.	OK5 В1
		2. Навыками анализа основных положений документов, регламентирующих гостиничную деятельность.	OK5 В2
		3. Навыками анализа организации деятельности субъектов гостиничного рынка.	OK5 В3
ОПК-1	«способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической	Знать с целью формирования способности решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе	

культуры с применением информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта»	информационной и библиографической культуры	
	1.Историю и современное состояние гостиничного дела.	ОПК1 31
	2.Системы классификаций гостиниц и других средств размещения.	ОПК1 32
	3.Организационную структуру гостиничного предприятия. Функционирование служб гостиницы и иных средств размещения.	ОПК1 33
	4.Современные архитектурно-планировочные решения, применяемые при проектировании и строительстве гостиниц. Создание предметно-пространственной среды	ОПК1 34
	5.Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения.	ОПК1 35
	уметь с целью формирования способности решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры	
	1.Анализировать историю, современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг.	ОПК1 У1
	2.Классифицировать гостиничные предприятия и других средств размещения по разным критериям.	ОПК1 У2
	3.Анализировать организационную структуру гостиничных предприятий. Взаимосвязи служб гостиничных предприятий.	ОПК1 У3
4.Анализировать современные архитектурно-планировочные решения, применяемые при проектировании и строительстве гостиниц в разных регионах мира и России.	ОПК1 У4	

		Владеть с целью формирования способности решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры	
		1. Навыками анализа исторических этапов развития гостиничной индустрии, современного состояния и перспектив развития рынка гостиничных услуг	ОПК1 В1
		2. Методами классификации гостиниц и иных средств размещения.	ОПК1 В2
		3. Методами анализа современных архитектурно-планировочных решений, применяемых при проектировании и строительстве гостиниц.	ОПК1 В3
ПК-13	«способностью к общению с потребителями туристского продукта, обеспечению процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов»	знать	
		1. Организацию, функционирование и взаимосвязи служб гостиницы и иных средств размещения.	ПК13 З1
		уметь	
		1. Анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения.	ПК13 У1
		2. Анализировать уровень обслуживания гостей.	ПК13 У2
		владеть	
		1. Умением анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения.	ПК13 В1
		2. Навыками анализа уровня обслуживания гостей	ПК13 В2

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

(Зачет)

№	*Содержание оценочного средства	Индекс оцениваемой компетенции и ее элементов
Раздел 1 История становления и развития гостиничного дела ОК 5, ОПК 1		
1	Проанализируйте развитие гостиничного хозяйства в Древней Греции	ОК5 31 ОК5 33 ОПК1 31 ОПК1У1 ОПК1 В1
2	Проанализируйте развитие гостиничного хозяйства в Римской империи	ОК5 31 ОК5 33 ОПК1 31 ОПК1У1 ОПК1 В1
3	Проанализируйте развитие гостиничного хозяйства в период раннего средневековья	ОК5 31 ОК5 33 ОПК1 31 ОПК1У1 ОПК1 В1
4	Проанализируйте гостиничный бизнес Европы в XV – XVIII вв.	ОК5 31 ОК5 33 ОПК1 31 ОПК1У1 ОПК1 В1
5	Проанализируйте развитие гостиничной индустрии Европы в XIX в.	ОК5 31 ОК5 33 ОПК1 31 ОПК1У1 ОПК1 В1
6	Проанализируйте развитие гостиничной индустрии Европы в XX в.	ОК5 31 ОК5 33 ОПК1 31 ОПК1У1 ОПК1 В1
7	Проанализируйте развитие гостиничной индустрии Америки до XX в.	ОК5 31 ОК5 33 ОПК1 31 ОПК1У1 ОПК1 В1
8	Проанализируйте развитие гостиничной индустрии США в XX в.	ОК5 31 ОК5 33 ОПК1 31 ОПК1У1 ОПК1 В1
9	Проанализируйте становление гостиничного дела в Древней Руси	ОК5 31 ОК5 33 ОПК1 31 ОПК1У1 ОПК1 В1
10	Проанализируйте развитие гостиничного хозяйства России в XV – XVII вв.	ОК5 31 ОК5 33

		ОПК1 31 ОПК1У1 ОПК1 В1
11	Охарактеризуйте строительство Петербурга как новый этап в формировании гостиничного хозяйства. Проанализируйте Развитие гостиничной индустрии России в XVIII – начале XX вв. на примере гостиниц Петербурга.	ОК5 31 ОК5 33 ОПК1 31 ОПК1У1 ОПК1 В1
12	Проанализируйте советский период развития гостиничного хозяйства	ОК5 31 ОК5 33 ОПК1 31 ОПК1У1 ОПК1 В1
Раздел 2		
Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг ОК-5, ОПК-1		
13	Раскройте понятие «гостеприимство». Охарактеризуйте основные модели гостеприимства	ОК5 31 ОК5 32 ОК5 33 ОК5 У1 ОК5 У2 ОК5 В1 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
14	Охарактеризуйте различные типы гостиничных предприятий	ОК5 31 ОК5 32 ОК5 33 ОК5 У1 ОК5 У2 ОК5 В1 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
15	Раскройте понятие «международные гостиничные цепи». Проанализируйте деятельность ведущих международных гостиничных цепей	ОК5 31 ОК5 32 ОК5 33 ОК5 У1 ОК5 У2 ОК5 В1 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
16	Проанализируйте модели организации гостиничного дела	ОК5 31 ОК5 32 ОК5 33 ОК5 У1 ОК5 У2 ОК5 В1 ОПК1 31 ОПК1 У1

		ОПК1 В1
17	Охарактеризуйте таймшер – как индустрию владения отдыхом	OK5 31 OK5 32 OK5 33 OK5 У1 OK5 У2 OK5 В1 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
18	Проанализируйте современное состояние мировой гостиничной базы	OK5 31 OK5 32 OK5 33 OK5 У1 OK5 У2 OK5 В1 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
19	Проанализируйте особенности развития отельного рынка мира	OK5 31 OK5 32 OK5 33 OK5 У1 OK5 У2 OK5 В1 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
20	Проанализируйте глобальные тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии.	OK5 31 OK5 32 OK5 33 OK5 У1 OK5 У2 OK5 В1 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
22	Охарактеризуйте лидеров современного европейского гостиничного рынка	OK5 31 OK5 32 OK5 33 OK5 У1 OK5 У2 OK5 В1 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
23	Охарактеризуйте лидеров современного американского гостиничного рынка	OK5 31 OK5 32 OK5 33 OK5 У1 OK5 У2 OK5 В1

		ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
24	Проанализируйте гостиничную индустрию России на современном этапе.	OK5 31 OK5 32 OK5 33 OK5 У1 OK5 У2 OK5 В1 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
25	Проанализируйте проблемы и перспективы российского гостиничного рынка	OK5 31 OK5 32 OK5 33 OK5 У1 OK5 У2 OK5 В1 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
26	Охарактеризуйте российские национальные гостиничные цепи	OK5 31 OK5 32 OK5 33 OK5 У1 OK5 У2 OK5 В1 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
27	Охарактеризуйте гостиничную индустрию Рязанской области	OK5 31 OK5 32 OK5 33 OK5 У1 OK5 У2 OK5 В1 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

(Экзамен)

№	*Содержание оценочного средства	Индекс оцениваемой компетенции и ее элементов
Раздел 1		
История становления и развития гостиничного дела ОК 5, ОПК 1		
1	Проанализируйте развитие гостиничного хозяйства в Древней Греции	OK5 31 OK5 33

		ОПК1 31 ОПК1У1 ОПК1 В1
2	Проанализируйте развитие гостиничного хозяйства в Римской империи	ОК5 31 ОК5 33 ОПК1 31 ОПК1У1 ОПК1 В1
3	Проанализируйте развитие гостиничного хозяйства в период раннего средневековья	ОК5 31 ОК5 33 ОПК1 31 ОПК1У1 ОПК1 В1
4	Проанализируйте гостиничный бизнес Европы в XV – XVIII вв.	ОК5 31 ОК5 33 ОПК1 31 ОПК1У1 ОПК1 В1
5	Проанализируйте развитие гостиничной индустрии Европы в XIX в.	ОК5 31 ОК5 33 ОПК1 31 ОПК1У1 ОПК1 В1
6	Проанализируйте развитие гостиничной индустрии Европы в XX в.	ОК5 31 ОК5 33 ОПК1 31 ОПК1У1 ОПК1 В1
7	Проанализируйте развитие гостиничной индустрии Америки до XX в.	ОК5 31 ОК5 33 ОПК1 31 ОПК1У1 ОПК1 В1
8	Проанализируйте развитие гостиничной индустрии США в XX в.	ОК5 31 ОК5 33 ОПК1 31 ОПК1У1 ОПК1 В1
9	Проанализируйте становление гостиничного дела в Древней Руси	ОК5 31 ОК5 33 ОПК1 31 ОПК1У1 ОПК1 В1
10	Проанализируйте развитие гостиничного хозяйства России в XV – XVII вв.	ОК5 31 ОК5 33 ОПК1 31 ОПК1У1 ОПК1 В1
11	Охарактеризуйте строительство Петербурга как новый этап в формировании гостиничного хозяйства. Проанализируйте Развитие гостиничной индустрии России в XVIII – начале XX вв. на примере	ОК5 31 ОК5 33 ОПК1 31 ОПК1У1

	гостиниц Петербурга.	ОПК1 В1
12	Проанализируйте советский период развития гостиничного хозяйства	ОК5 31 ОК5 33 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
Раздел 2		
Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг ОК-5, ОПК-1		
13	Раскройте понятие «гостеприимство». Охарактеризуйте основные модели гостеприимства	ОК5 31 ОК5 32 ОК5 33 ОК5 У1 ОК5 У2 ОК5 В1 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
14	Охарактеризуйте различные типы гостиничных предприятий	ОК5 31 ОК5 32 ОК5 33 ОК5 У1 ОК5 У2 ОК5 В1 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
15	Раскройте понятие «международные гостиничные цепи». Проанализируйте деятельность ведущих международных гостиничных цепей	ОК5 31 ОК5 32 ОК5 33 ОК5 У1 ОК5 У2 ОК5 В1 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
16	Проанализируйте модели организации гостиничного дела	ОК5 31 ОК5 32 ОК5 33 ОК5 У1 ОК5 У2 ОК5 В1 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
17	Охарактеризуйте таймшер – как индустрию владения отдыхом	ОК5 31 ОК5 32 ОК5 33 ОК5 У1 ОК5 У2 ОК5 В1

		ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
18	Проанализируйте современное состояние мировой гостиничной базы	OK5 31 OK5 32 OK5 33 OK5 У1 OK5 У2 OK5 В1 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
19	Проанализируйте особенности развития отельного рынка мира	OK5 31 OK5 32 OK5 33 OK5 У1 OK5 У2 OK5 В1 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
20	Проанализируйте глобальные тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии.	OK5 31 OK5 32 OK5 33 OK5 У1 OK5 У2 OK5 В1 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
21	Проанализируйте глобальные проблемы гостиничной индустрии.	OK5 31 OK5 32 OK5 33 OK5 У1 OK5 У2 OK5 В1 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
22	Охарактеризуйте лидеров современного европейского гостиничного рынка	OK5 31 OK5 32 OK5 33 OK5 У1 OK5 У2 OK5 В1 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
23	Охарактеризуйте лидеров современного американского гостиничного рынка	OK5 31 OK5 32 OK5 33 OK5 У1

		OK5 Y2 OK5 B1 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
24	Проанализируйте гостиничную индустрию России на современном этапе.	OK5 31 OK5 32 OK5 33 OK5 У1 OK5 У2 OK5 В1 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
25	Проанализируйте проблемы и перспективы российского гостиничного рынка	OK5 31 OK5 32 OK5 33 OK5 У1 OK5 У2 OK5 В1 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
26	Охарактеризуйте российские национальные гостиничные цепи	OK5 31 OK5 32 OK5 33 OK5 У1 OK5 У2 OK5 В1 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
27	Охарактеризуйте гостиничную индустрию Рязанской области	OK5 31 OK5 32 OK5 33 OK5 У1 OK5 У2 OK5 В1 ОПК1 31 ОПК1 У1 ОПК1 В1
Раздел 3		
Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения ОК-5, ОПК-1, ПК-13		
28	Охарактеризуйте стандартную классификацию средств размещения, разработанную ЮНВТО.	OK5 31 OK5 В2 ОПК1 32 ОПК1 У2 ОПК1 В2
29	Охарактеризуйте классификации гостиниц в разных странах мира по уровню комфорта	OK5 31 OK5 В2

		ОПК1 32 ОПК1 У2 ОПК1 В2 ПК13 В2
30	Охарактеризуйте классификации гостиниц по вместимости номерного фонда, по месту расположения, по ассортименту услуг	ОК5 31 ОК5 В2 ОПК1 32 ОПК1 У2 ОПК1 В2 ПК13 В2
31	Охарактеризуйте российскую классификацию гостиничных предприятий по назначению (по функциям)	ОК5 31 ОК5 В2 ОПК1 32 ОПК1 У2 ОПК1 В2 ПК13 В2
32	Проанализируйте основные положения российской классификации гостиниц по категориям. Охарактеризуйте гостиницу любой категории (по выбору студента)	ОК5 31 ОК5 В2 ОПК1 32 ОПК1 У2 ОПК1 В2 ПК13 В2
Раздел 4 Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиницы и иных средств ОК-5; ОПК-1;ПК-13		
33	Охарактеризуйте организационную структуру гостиничного предприятия. Проанализируйте взаимосвязи служб гостиницы и иных средств размещения	ОК5 31 ОПК1 33 ОПК1 У3 ПК13 31 ПК13 У1 ПК13 В1
34	Проанализируйте технологию бронирования номеров.	ОК5 31 ОПК1 33 ОПК1 У3 ПК13 31 ПК13 У1 ПК13 В1
35	Охарактеризуйте принципы функционирования службы приема и размещения.	ОК5 31 ОПК1 33 ОПК1 У3 ПК13 31 ПК13 У1 ПК13 В1
36	Охарактеризуйте технологию работы службы унифицированных услуг.	ОК5 31 ОПК1 33 ОПК1 У3 ПК13 31 ПК13 У1 ПК13 В1
37	Проанализируйте технологию работы административно-хозяйственной службы гостиницы.	ОК5 31 ОПК1 33 ОПК1 У3

		ПК13 31 ПК13 У1 ПК13 В1
38	Проанализируйте собенности функционирования службы питания в гостинице.	ОК5 31 ОПК1 33 ОПК1 У3 ПК13 31 ПК13 У1 ПК13 В1
39	Технология предоставления дополнительных услуг в гостинице.	ОК5 31 ОПК1 33 ОПК1 У3 ПК13 31 ПК13 У1 ПК13 В1
40	Технология работы инженерно-технической службы.	ОК5 31 ОПК1 33 ОПК1 У3 ПК13 31 ПК13 У1 ПК13 В1
41	Технология работы службы безопасности в гостинице.	ОК5 31 ОПК1 33 ОПК1 У3 ПК13 31 ПК13 У1 ПК13 В1
Раздел 5		
Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда. Требования к функциональным ОК-5; ОПК-1		
42	Охарактеризуйте архитектурно-планировочные решения гостиничных комплексов	ОК5 31 ОПК1 34 ОПК1 У4 ОПК1 В3
43	Проанализируйте формирование предметно-пространственной среды в гостиничных комплексах	ОК5 31 ОПК1 34 ОПК1 У4 ОПК1 В3
44	Охарактеризуйте административные и хозяйственно-технические помещения в гостинице	ОК5 31 ОПК1 34 ОПК1 У4 ОПК1 В3
45	Охарактеризуйте общественные помещения в гостинице	ОК5 31 ОПК1 34 ОПК1 У4 ОПК1 В3
46	Охарактеризуйте жилые помещения в гостинице. Дайте комплексную характеристику одного из типов номеров (по выбору студента)	ОК5 31 ОПК1 34 ОПК1 У4 ОПК1 В3

Раздел 6		
Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения ОК-5; ОПК-1		
47	Охарактеризуйте инженерно-техническое оборудование гостиницы: теплоснабжение, система водоснабжения и канализации.	ОК5 31 ОК5 У1 ОК5 В3 ОПК1 35
48	Охарактеризуйте инженерно-техническое оборудование гостиницы: система вентиляции и кондиционирования воздуха.	ОК5 31 ОК5 У1 ОК5 В3 ОПК1 35
49	Охарактеризуйте энергетическое хозяйство и лифтовое оборудование гостиниц	ОК5 31 ОК5 У1 ОК5 В3 ОПК1 35
50	Охарактеризуйте телекоммуникационные системы гостиниц и комплексную систему обеспечения безопасности.	ОК5 31 ОК5 У1 ОК5 В3 ОПК1 35

ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ (Шкала оценивания)

Результаты выполнения обучающимся заданий на экзамене оцениваются по пятибалльной шкале.

«Отлично» (5) – оценка соответствует повышенному уровню и выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

«Хорошо» (4) - оценка соответствует повышенному уровню и выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос или выполнении заданий, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

«Удовлетворительно» (3) - оценка соответствует пороговому уровню и выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, демонстрирует недостаточно правильные формулировки, нарушения логической

последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

«Неудовлетворительно» (2) - оценка выставляется обучающемуся, который не достигает порогового уровня, демонстрирует непонимание проблемы, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.