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 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология и организация гостиничной деятельности

Уровень основной профессиональной образовательной программы
бакалавриат
Направление подготовки 05.03.02 География

Направленность (профиль) подготовки Рекреационная география и туризм

Форма обучения ___очная_____

Сроки освоения ОПОП_____нормативный____4 года

Факультет естественно-географический

Кафедра экономической и социальной географии и туризма

Рязань, 2018

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения учебной дисциплины «Технология и организация гостиничной деятельности» являются овладение базовыми теоретическими знаниями в области организации гостиничной деятельности и умение их использовать на практике.

2.МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВУЗА

2.1. Учебная дисциплина Технология и организация гостиничной деятельности **относится к базовой части Блока 1 - Б1.В.ОД.9**

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие предшествующие дисциплины:

«Основы рекреационной географии и туризма»
(наименование предшествующей учебной дисциплины (модуля))

«История туризма»
(наименование предшествующей учебной дисциплины (модуля))

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

«Технология и организация выездного туризма»
(наименование последующей учебной дисциплины (модуля))

«Технология и организация въездного туризма»
(наименование последующей учебной дисциплины (модуля))

«Технология и организация внутреннего туризма»
(наименование последующей учебной дисциплины (модуля))

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

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающих общекультурных (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

№	Номер/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-7	«способность к самоорганизации и самообразованию»	Источники информации и приемы самостоятельного изучения дисциплины «Организация гостиничного дела». Основы работы с учебной и научной литературой по дисциплине. Методы работы со статистическими материалами по гостиничному делу. Основные компоненты самоорганизации, самообразования учебной деятельности и самостоятельной работы при изучении учебной и научной литературы по дисциплине «Организация гостиничного дела».	Использовать источники информации и приемы самостоятельного изучения дисциплины «Организация гостиничного дела». Работать с учебной и научной литературой по дисциплине. Использовать статистический материал при изучении гостиничного дела.	Навыками статистического анализа гостиничной индустрии регионов мира и Российской Федерации. Навыками анализа основных положений документов, регламентирующих гостиничную деятельность. Навыками анализа организации деятельности субъектов гостиничного рынка.
2	ПК-4	«способность применять на практике базовые и теоретические знания по рекреационной географии и туризму, объектах природного и культурного наследия, анализировать туристско-рекреационные потребности, а также рекреационную и туристскую активность населения, виды рекреационной	Историю и современное состояние гостиничного дела. Системы классификаций гостиниц и других средств размещения. Организационную структуру гостиничного предприятия. Функционирование служб гостиницы и иных средств размещения. Современные архитектурно-планировочные решения, применяемые при проектировании и строительстве	Анализировать историю, современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг. Классифицировать гостиничные предприятия и других средств размещения по разным критериям. Анализировать организационную структуру гостиничных предприятий. Взаимосвязи служб гостиничных предприятий. Анализировать современные	Навыками анализа исторических этапов развития гостиничной индустрии, современного состояния и перспектив развития рынка гостиничных услуг Методами классификации гостиниц и иных средств размещения. Методами анализа современных архитектурно-планировочных решений, применяемыех при проектировании и строительстве гостиниц.

		и туристской деятельности, особенности развития туристской инфраструктуры, своеобразие территориально-рекреационных систем России и мира и процессы глобализации в мировом туризме» в части «….анализировать… особенности развития туристской инфраструктуры…»	гостиниц. Создание предметно-пространственной среды. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения.	архитектурно-планировочные решения, применяемые при проектировании и строительстве гостиниц в разных регионах мира и России..	
3	ПК-8	«способность применять и анализировать методы рекреационно-географических исследований, оценивать механизмы организации рекреационно-туристской отрасли, основы ее эффективности» в части «…оценивать механизмы организации рекреационно-туристской отрасли…»»	Организацию служб гостиницы и иных средств размещения. Функционирование служб гостиницы и иных средств размещения. Взаимосвязи служб гостиницы и иных средств размещения.	Анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения. Анализировать взаимосвязи служб гостиницы и иных средств размещения. Анализировать уровень обслуживания гостей.	Умением анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения. Умением анализировать взаимосвязи служб гостиницы и иных средств размещения. Навыками анализа уровня обслуживания гостей.

2.5 Карта компетенций дисциплины.

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ ДИСЦИПЛИНЫ					
НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ Технология и организация гостиничной деятельности					
Цель дисциплины	Овладение базовыми теоретическими знаниями в области технологии и организации гостиничного дела и умение их использовать 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-7	«способен к самоорганизации и самообразованию»	Знать: Источники информации и приемы самостоятельного изучения дисциплины «Организация гостиничного дела». Основы работы с учебной и научной литературой по дисциплине. Методы работы со статистическими материалами по гостиничному делу. Основные компоненты самоорганизации, самообразования учебной деятельности и самостоятельной работы при изучении учебной и научной литературы по дисциплине «Организация гостиничного дела». Уметь: Использовать источники информации и приемы самостоятельного изучения дисциплины «Организация гостиничного	Проблемные лекции, лекции с использованием слайд-презентаций, использование активных форм организации лабораторного занятия с использованием слайд-презентаций.	Отчет по лабораторным работам, индивидуальное устное собеседование, контрольная работа, тестирование, экзамен.	Пороговый: Знает: Источники информации и приемы самостоятельного изучения дисциплины «Организация гостиничного дела». Основы работы с учебной и научной литературой по дисциплине. Методы работы со статистическими материалами по гостиничному делу. Основные компоненты самоорганизации, самообразования учебной деятельности и самостоятельной работы при изучении учебной и научной литературы по дисциплине «Организация гостиничного дела». Повышенный: Умеет: Использовать источники информации и приемы самостоятельного изучения дисциплины «Организация

		дела». Работать с учебной и научной литературой по дисциплине. Использовать статистический материал при изучении гостиничного дела. Владеть: Навыками статистического анализа гостиничной индустрии регионов мира и Российской Федерации. Навыками анализа основных положений документов, регламентирующих гостиничную деятельность. Навыками анализа организации деятельности субъектов гостиничного рынка.			гостиничного дела». Работать с учебной и научной литературой по дисциплине. Использовать статистический материал при изучении гостиничного дела. Владеет: Навыками статистического анализа гостиничной индустрии регионов мира и Российской Федерации. Навыками анализа основных положений документов, регламентирующих гостиничную деятельность. Навыками анализа организации деятельности субъектов гостиничного рынка.
Профессиональные компетенции:					
КОМПЕТЕНЦИИ		**Перечень компонентов**	**Технологии формирования**	**Форма оценочного средства**	**Уровни освоения компетенции**
ИНДЕКС	**ФОРМУЛИРОВКА**				
ПК-4	«способность применять на практике базовые и теоретические знания по рекреационной географии и туризму, объектах природного и культурного наследия, анализировать туристско-рекреационные потребности, а также рекреационную и	Знать: Историю и современное состояние гостиничного дела. Системы классификаций гостиниц и других средств размещения. Организационную структуру гостиничного предприятия. Функционирование служб гостиницы и иных средств размещения. Современные архитектурно-планировочные	Проблемные лекции, лекции с использованием слайд-презентаций, использование активных форм организации лабораторного занятия использованием слайд-презентаций.	Отчет по лабораторным работам, индивидуальное устное собеседование, контрольная работа, экзамен.	Пороговый: Знает: Историю и современное состояние гостиничного дела. Системы классификаций гостиниц и других средств размещения. Организационную структуру гостиничного предприятия. Функционирование служб гостиницы и иных средств размещения. Современные архитектурно-планировочные решения,

	туристскую активность населения, виды рекреационной и туристской деятельности, особенности развития туристской инфраструктуры, своеобразие территориально-рекреационных систем России и мира и процессы глобализации в мировом туризме» в части «….анализировать… особенности развития туристской инфраструктуры…»	решения, применяемые при проектировании и строительстве гостиниц. Создание предметно-пространственной среды. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения. <u>Уметь:</u> Анализировать историю, современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг. Классифицировать гостиничные 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.. <u>Владеть:</u> Навыками анализа исторических этапов развития гостиничной индустрии, современного состояния и перспектив развития рынка гостиничных услуг Методами классификации гостиниц и иных средств			применяемые при проектировании и строительстве гостиниц. Создание предметно-пространственной среды. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения.. <u>Повышенный:</u> <u>Умеет</u>: Анализировать историю, современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг. Классифицировать гостиничные 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. <u>Владеет:</u> Навыками анализа исторических этапов развития гостиничной индустрии, современного состояния и перспектив развития рынка гостиничных услуг Методами классификации гостиниц и иных средств размещения. Методами анализа современных архитектурно-планировочных решений, применяемыех при

		размещения. Методами анализа современных архитектурно-планировочных решений, применяемыех при проектировании и строительстве гостиниц.			проектировании и строительстве гостиниц.
Профессиональные компетенции:					
ИНДЕКС	**ФОРМУЛИРОВКА**	**Перечень компонентов**	**Технологии формирования**	**Форма оценочного средства**	**Уровни освоения компетенции**
ПК-8	«способность применять и анализировать методы рекреационно-географических исследований, оценивать механизмы организации рекреационно-туристской отрасли, основы ее эффективности» в части «…оценивать механизмы организации рекреационно-туристской отрасли…»»	Знать: Организацию служб гостиницы и иных средств размещения. Функционирование служб гостиницы и иных средств размещения. Взаимосвязи служб гостиницы и иных средств размещения. Уметь: Анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения. Анализировать взаимосвязи служб гостиницы и иных средств размещения. Анализировать уровень обслуживания гостей. Владеть: Умением анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения. Умением анализировать взаимосвязи служб гостиницы и иных средств размещения. Навыками анализа уровня обслуживания гостей.	Проблемные лекции, лекции с использованием слайд-презентаций, использование активных форм организации лабораторного занятия использованием слайд-презентаций.	Отчет по лабораторным работам, индивидуальное устное собеседование, контрольная работа, экзамен	Пороговый: Знает: Организацию служб гостиницы и иных средств размещения. Функционирование служб гостиницы и иных средств размещения. Взаимосвязи служб гостиницы и иных средств размещения. Повышенный Умеет: Анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения. Анализировать взаимосвязи служб гостиницы и иных средств размещения. Анализировать уровень обслуживания гостей. Владеет: Умением анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения. Навыками анализа взаимосвязи

					служб гостиницы и иных средств размещения. Навыками анализа уровня обслуживания гостей.

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Всего часов	Семестры № 6 часов
1		**2**	**3**
1.Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)		**64**	**64**
В том числе:			
Лекции (Л)		**32**	**32**
Лабораторные работы (ЛР)		**32**	**32**
2.Самостоятельная работа студента (всего)		**80**	**80**
В том числе		**-**	**-**
СРС в семестре:			
Курсовая работа		**0**	**0**
Другие виды СРС:		**80**	**80**
Подготовка письменного отчета по лабораторным работам		48	48
Подготовка к индивидуальному собеседованию по теоретическим разделам		30	30
Подготовка к контрольной работе		2	2
СРС в период сессии			
Подготовка к экзамену		36	36
Вид промежуточной аттестации	**Экзамен(Э)**	**Экзамен (Э)**	**экзамен (Э)**
ИТОГО: Общая трудоемкость	**часов**	**180 часов**	**180 часов**
	зач. ед.	**5 зач.ед**	**5 зач.ед**

2. Содержание учебной дисциплины

2.1 Содержание разделов учебной дисциплины

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах
6	1	История становления и развития гостиничного дела.	Развитие гостиничной индустрии Европы. Развитие гостиничной индустрии США. Становление и формирование гостиничного хозяйства России.
6	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

6	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.
6	4	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиницы и иных средств размещения	Организационная структура гостиничного предприятия. Характеристика основных служб гостиничного предприятия. Взаимосвязи служб.
6	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.
6	6	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения	Инженерно-техническое оборудование современной гостиницы. Санитарно-техническое оборудование. Энергоснабжение. 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)				Формы текущего контроля успеваемости (*по неделям семестра*)
			Л	ЛЗ	СРС	всего	
6	2	3	4	5	6	7	8
6	1	История становления и развития гостиничного дела.	4	6	13	23	*1-3 неделя:* Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам, защита

							письменного отчета по лабораторной работе.
6	2	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	4	16	50	70	*4-11 неделя:* Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам, защита письменного отчета по лабораторной работе, контрольная работа
6	3	Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения	4	4	10	18	*12-13 неделя:* Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам, защита письменного отчета по лабораторной работе.
6	4	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиницы и иных средств размещения	16	2	5	23	*14 неделя:* Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам, защита письменного отчета лабораторной работе.
6	5	Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда. Требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения	2	2	5	9	*15 неделя:* Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам, защита письменного отчета по лабораторной работе.
6	6	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения	2	2	7	11	*16 неделя:* Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам, защита письменного отчета по лабораторной работе,

							контрольная работа.
		Разделы дисциплины № 1-6	32	32	80	154	Экзамен
		ИТОГО за семестр	**32**	**32**	**80**	**154**	**Экзамен**

2.3. Лабораторный практикум

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование лабораторных работ	Всего часов
1	2	3	4	5
6	1	История становления и развития гостиничного дела	1. История развития гостиничного хозяйства Европы 2. История развития гостиничной индустрии США 3. Развитие индустрии гостеприимства в России	2 2 2
6	2	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	1.Современное состояние и тенденции развития мировой гостиничной индустрии 2.Современное состояние гостиничной индустрии в разных регионах мира 3.Специализированные средства размещения 4. Анализ основных показателей мировой гостиничной индустрии 5. Обозначение услуг размещения и питания, принятые в международной практике 6. Современное состояние гостиничной индустрии в регионах Российской Федерации	2 2 2 2 2 6
6	3	Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения	1.Классификация гостиниц и иных средств размещения 2. Минимальные требования к средствам размещения различных категорий в Российской Федерации	2 2
6	4	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиницы	1. Квалификационные требования к сотрудникам гостиниц в Российской Федерации	2

		и иных средств размещения		
6	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
6	6	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения	1. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения	2
6		**ИТОГО в семестре**		**32**

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
6	1	История становления и развития гостиничного дела.	1.Подготовка к защите письменных отчетов по практическим работа 2. Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам	9(3;3;3) 4(2;2)
6	2	Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	1.Подготовка к защите письменных отчетов по лабораторным работам 2. Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам	24 (3;3;3;3; 3;3;3;3) 16 (2;2;2;2;

				2;2;2;2)
6	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	6 (3;3) 4 (2;2)
6	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	6 (3;3) 4 (2;2)
6	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 2
6	6	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения	1.Подготовка к защите письменных отчетов по лабораторным практическим работам 2. Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам 3. Подготовка к контрольной работе.	3 2 2
6		**ИТОГО в семестре:**		**80**

3.2 График работы студента

Семестр № 6

Форма оценочного средства	Условное обозначение		Номер недели														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Защита письменного отчета по лабораторной работе.	ЗЛР	ЗЛР	ЗЛР	ЗЛР	ЗЛР	ЗЛР	ЗЛР	ЗЛР	ЗЛР	ЗЛР	ЗЛР	ЗЛР	ЗЛР	ЗЛР	ЗЛР	ЗЛР	ЗЛР
Индивидуальное собеседование по теоретическим разделам,	Сб		Сб	Сб	С	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб	Сб
Контрольная работа	Кр																Кр

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

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, 2003.

3.3.1.Контрольные работы

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 (МОДУЛЯ) (*см. Фонд оценочных средств*)

4.2. Рейтинговая система оценки знаний обучающихся по учебной дисциплине (модулю)

Рейтинговая система в Университете не используется.

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины

5.1 Основная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год	Используется при	Семестр	Количество экземпляров

		изучении разделов		В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6
1.	Организация гостиничного дела [Текст] : учебное пособие / Н. С. Родионова [и др.]. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 352 с.	1 - 6	6	8	0
2.	Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. – М. : Юрайт, 2017. – 331 с. – Режим доступа: https://biblio-online.ru/book/7A6C3B10-B672-4BCC-86F7-EA434ADABED4 (дата обращения: 20.04.2017).	1 -6	6	ЭБС	0
3.	Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика [Электронный ресурс] : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. – М. : Юрайт, 2017. – 336 с. – Режим доступа: https://biblio-online.ru/book/EF87AFD9-EBE1-45CE-AC8D-CC90E957D038 (дата обращения: 20.04.2017).	1 -6	6	ЭБС	0

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.	Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг [Текст] : учебное пособие / Н. Ю. Арбузова. – 2-е изд., испр. – М. : Академия, 2011. – 224 с.	1 - 6	6	4	0
2.	Алмосов, С. М. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] / С. М. Алмосов. – Москва : Лаборатория книги, 2011. – 94 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=139749 (дата обращения: 01.06.2016).	1 - 6	6	ЭБС	
3.	Асанова, И. М. Деятельность службы приема и размещения [Текст] : учебник / И. М. Асанова, А. А. Жуков. – Москва : Академия, 2011. – 288 с.	1 - 6	6	4	0
4.	Вестник Национальной академии туризма [Текст] : научный журнал / учредитель : некоммерческое партнерство	1 - 6	6	1	

	«Национальная академия туризма»; изд. : «Балтийская академия туризма и предпринимательства». – 2006 - . – Санкт-Петербург, 2016 - . – Ежекварт. – ISSN 2073-0624.				
5.	Волков, Б. С. Конфликтология [Электронный ресурс] : учебное пособие / Б. С. Волков, Н. В. Волкова; под ред. Б.С. Волкова; ГОУ ВПО "Московский гос. обл. университет". - Москва : КноРус, 2016. - 400 с. - (Бакалавриат). - Библиогр.: с. 353-355. - Режим доступа: http://www.book.ru/book/917091 (дата обращения: 08.11.2016).	1 - 6	6	ЭБС	
6.	Конфликтология [Электронный ресурс] : учебник / под ред. В. П. Ратникова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юнити-Дана, 2015. – 543 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115393 (дата обращения: 01.06.2016).	1 - 6	6	ЭБС	
7.	Кусков, А. С. Гостиничное дело [Текст] : учебное пособие / А. С. Кусков. – 2-е изд., испр. – М. : Дашков и К, 2010. – 328 с.	1 - 6	6	4	0
8.	Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания [Текст] : учебник / И. Ю. Ляпина. – 2-е изд., стереотип. – М. : Академия, 2002. – 207 с.	1 - 6	6	4	0
9.	Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : учебник / С. Медлик, Х. Инграм ; пер. А. В. Павлов. – Москва : Юнити-Дана, 2015. – 240 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731 (дата обращения: 15.10.2016).	1 - 6	6	ЭБС	
10.	Туризм: право и экономика [Текст] : федеральный научно-практический журнал / учредитель : Издательская группа «Юрист». – 2003 - . – Москва, 2016 - . – Ежекварт. – ISSN 1813-1212.	1 - 6	6	1	
11.	Туристический бизнес [Текст] : туристический бизнес для профессионалов / учредитель : ООО «Турбизнес»; изд. : ООО ИД «Турбизнес». – 1997 - . – Москва, 2016 - . – Ежемес.	1 - 6	6	1	
12.	Цыбульская, М. В. Конфликтология [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / М. В. Цыбульская. – Москва : Евразийский открытый институт, 2010. – 312 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=90951 (дата обращения: 01.06.2016).	1 - 6	6	ЭБС	

5.3 Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. BOOK.ru [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: http://www.book.ru (дата обращения: 08.11.2016).
2. LIBRARY.RU [Электронный ресурс] : информационно-справочный портал. – Режим доступа: http://www.library.ru, свободный (дата обращения: 01.06.2016).
3. Библиотека учебной и научной литературы [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Режим доступа: http://sbiblio.com/biblio, свободный (дата обращения: 01.06.2016).
4. КиберЛенинка [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Режим доступа: http://cyberleninka.ru, свободный (дата обращения: 01.06.2016).
5. КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : официальный сайт. – Режим доступа: http://www.consultant.ru, свободный (дата обращения: 01.06.2016).
6. Научная библиотека РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: http://library.rsu.edu.ru, свободный (дата обращения: 01.06.2016).
7. Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red (дата обращения: 01.06.2016).
8. Электронный каталог НБ РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающих в фонд НБ РГУ имени С. А. Есенина. – Рязань, [1990 -]. – Режим доступа: http://library.rsu.edu.ru/marc, свободный (дата обращения: 01.06.2016).
9. Юрайт [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: https://www.biblio-online.ru (дата обращения: 20.04.2017).

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

1. Frontdesk.ru. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса [Электронный ресурс] : сайт.– Режим доступа: frontdesk.ru, свободный (дата обращения: 01.06.2016).
2. HoReCa [Электронный ресурс] : интернет-портал. – Режим доступа: http://www.horeca.ru, свободный (дата обращения: 01.06.2016).
3. New Hotel [Электронный ресурс] : [сайт]. – Режим доступа: www.new-hotel.ru, свободный (дата обращения: 01.06.2016).
4. RATA-news [Электронный ресурс] : ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии. – 2000 - . – М., 2000 - . – Ежедн. – Режим доступа: http://ratanews.ru, свободный (дата обращения: 01.06.2016).

6. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

6.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий:

Для проведения занятий необходимы стандартно оборудованные лекционные аудитории, в том числе, для проведения лекций с использованием мультимедийных и интерактивных технологий. Лекционные аудитории должны быть оснащены: видеопроектором, экраном, ноутбуком с необходимым программным обеспечением (MS Office 10: Word, Excel,

PowerPoint*)*, затемненными окнами, периферией к оборудованию, интерактивной доской с периферией.

6.2Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся:

Рабочее место преподавателя и студента должно быть оснащено: стационарным компьютером или ноутбуком с периферией и необходимым программным обеспечением (MS Office 10: Word, Excel, PowerPoint*)*.

6.3 Требования к специализированному оборудованию:

Специализированное оборудование не требуется.

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ***(Заполняется только для стандарта ФГОС ВПО)***

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	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 удается 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.
Контрольная	Перед тем как приступить к подготовке, необходимо ознакомиться с темами, которые будут включены в

работа/тестирование	контрольную работу и ответить на рекумендуемы 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.
Лабораторная работа	Лабораторные занятия по «Организации гостиничного» ставят целью научить студентов навыками работы с картографическим и статистическим материалом, закрепить знания, полученные при изучении теоретического курса. Лабораторные занятия проводятся в форме индивидуального выполнения заданий с последующей защитой всего объема работы и устным индивидуальным собеседованием по данной теме.
Подготовка к 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 (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем *(при необходимости)*

1. Использование на занятиях слайд-презентаций
2. Индивидуальное консультирование по выполнению НИР (подготовка и редактирование статей для конференций) посредством электронной почты.
3. возможность консультирования обучающихся преподавателями в любое время и в любой точке пространства посредством сети Интернет.
4. Проверка домашних заданий и консультирование посредством электронной почты.

10. Требования к программному обеспечению учебного процесса (указывается при наличии):

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

Название ПО	№ лицензии
Антивирус Kaspersky Endpoint Security	договор №14/03/2018-0142от 30/03/2018г.);
Офисное приложение LibreOffice	свободно распространяемое ПО
Архиватор 7-zip	свободно распространяемое ПО
Браузер изображений Fast Stone ImageViewer	свободно распространяемое ПО
Медиа проигрыватель VLC mediaplayer	свободно распространяемое ПО
Запись дисков ImageBurn	свободно распространяемое ПО
DJVU браузерDjVuBrowser Plug-in	свободно распространяемое ПО

11.Иные сведения

Приложение 1

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) 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-7, ПК-4	Экзамен
2	Современное состояние и перспективы развития рынка	ОК-7; ПК-4	Экзамен
3	Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения	ОК-7; ПК-4; ПК-8	Экзамен
4	Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиницы и иных средств	ОК-7; ПК-4; ПК-8	Экзамен
5	Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда. Требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения	ОК-7, ПК-4	Экзамен
6	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения	ОК-7; ПК-4	Экзамен

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Элементы компетенции	Индекс элемента
ОК-7	«способность к самоорганизации и самообразованию» .	**Знать**	
		1. Источники информации и приемы самостоятельного изучения дисциплины «Организация гостиничного дела». Основы работы с учебной и научной литературой по дисциплине.	ОК7 З1
		2. Методы работы со статистическими материалами по гостиничному делу.	ОК7 З2
		3. Основные компоненты самоорганизации, самообразования учебной деятельности и самостоятельной работы при изучении учебной и научной литературы по дисциплине «Организация гостиничного дела».	ОК7 З3
		Уметь	
		1. Использовать источники информации и приемы самостоятельного изучения дисциплины «Организация гостиничного дела»..	ОК7 У1
		2.Работать с учебной и научной литературой по дисциплине	ОК7 У2
		3.Использовать статистический материал при изучении гостиничного дела.	ОК7 У3
		Владеть	
		1. Навыками статистического анализа гостиничной индустрии регионов мира и Российской Федерации.	ОК7 В1
		2. Навыками анализа основных положений документов, регламентирующих гостиничную деятельность.	ОК7 В2

		3. Навыками анализа организации деятельности субъектов гостиничного рынка.	ОК7 В3
ПК-4	«способность применять на практике базовые и теоретические знания по рекреационной географии и туризму, объектах природного и культурного наследия, анализировать туристско-рекреационные потребности, а также рекреационную и туристскую активность населения, виды рекреационной и туристской деятельности, особенности развития туристской инфраструктуры, своеобразие территориально-рекреационных систем России и мира и процессы глобализации в мировом туризме» в части «….анализировать… особенности развития туристской инфраструктуры…»	. **знать**	
		1.Историю и современное состояние гостиничного дела.	ПК4 З1
		2.Системы классификаций гостиниц и других средств размещения.	ПК4 З2
		3.Организационную структуру гостиничного предприятия. Функционирование служб гостиницы и иных средств размещения.	ПК4 З3
		4.Современные архитектурно-планировочные решения, применяемые при проектировании и строительстве гостиниц. Создание предметно-пространственной среды	ПК4 З4
		5.Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения.	ПК4 З5
		Уметь	
		1.Анализировать историю, современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг.	ПК4У1
		2.Классифицировать гостиничные предприятия и других средств размещения по разным критериям.	ПК4 У2
		3.Анализировать организационную структуру гостиничных предприятий. Взаимосвязи служб гостиничных предприятий.	ПК4 У3
		4.Анализировать современные архитектурно-планировочные решения, применяемые при проектировании и строительстве гостиниц в разных регионах мира и России.	ПК4 У4
		владеть	

		1.Навыками анализа исторических этапов развития гостиничной индустрии, современного состояния и перспектив развития рынка гостиничных услуг	ПК4 В1
		2.Методами классификации гостиниц и иных средств размещения.	ПК4 В2
		3.Методами анализа современных архитектурно-планировочных решений, применяемыех при проектировании и строительстве гостиниц.	ПК4 В3
ПК-8	«способность применять и анализировать методы рекреационно-географических исследований, оценивать механизмы организации рекреационно-туристской отрасли, основы ее эффективности» в части «…оценивать механизмы организации рекреационно-туристской отрасли…»»	. **знать**	
		1. Организацию служб гостиницы и иных средств размещения.	ПК8 З1
		2.Функционирование служб гостиницы и иных средств размещения.	ПК8 З2
		3.Взаимосвязи служб гостиницы и иных средств размещения.	ПК8 З3
		Уметь	
		1.Анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения.	ПК8 У1
		2.Анализировать взаимосвязи служб гостиницы и иных средств размещения.	ПК8 У2
		3. Анализировать уровень обслуживания гостей.	ПК8 У3
		владеть	
		1.Умением анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения.	ПК8 В1
		2.Умением анализировать взаимосвязи служб гостиницы и иных средств размещения.	ПК8 В2
		3.Навыками анализа уровня обслуживания гостей	ПК8 В3

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 7, ПК 4		
1	Проанализируйте развитие гостиничного хозяйства в Древней Греции	ОК7 З1 ОК7 З3 ПК4 З1 ПК4У1 ПК4 В1
2	Проанализируйте развитие гостиничного хозяйства в Римской империи	ОК7 З1 ОК7 З3 ПК4 З1 ПК4У1 ПК4В1
3	Проанализируйте развитие гостиничного хозяйства в период раннего средневековья	ОК7 З1 ОК7 З3 ПК4 З1 ПК4У1 ПК4 В1
4	Проанализируйте гостиничный бизнес Европы в XV – XVIII вв.	ОК7 З1 ОК7 З3 ПК4 З1 ПК4У1 ПК4 В1
5	Проанализируйте развитие гостиничной индустрии Европы в XIX в.	ОК7 З1 ОК7 З3 ПК4 З1 ПК4У1 ПК4 В1
6	Проанализируйте развитие гостиничной индустрии Европы в XX в.	ОК7 З1 ОК7 З3 ПК4 З1 ПК4У1 ПК4 В1
7	Проанализируйте развитие гостиничной индустрии Америки до XX в.	ОК7 З1 ОК7 З3 ПК4 З1 ПК4У1 ПК4 В1
8	Проанализируйте развитие гостиничной индустрии США в XX в.	ОК7 З1 ОК7 З3 ПК4 З1 ПК4У1 ПК4 В1
9	Проанализируйте становление гостиничного дела в Древней Руси	ОК7 З1 ОК7 З3

		ПК4 З1 ПК4У1 ПК4 В1
10	Проанализируйте развитие гостиничного хозяйства России в XV – XVII вв.	ОК7 З1 ОК7 З3 ПК4 З1 ПК4У1 ПК4 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.	ОК7 З1 ОК7 З3 ПК4 З1 ПК4У1 ПК4 В1
12	Проанализируйте советский период развития гостиничного хозяйства	ОК7 З1 ОК7 З3 ПК4 З1 ПК4У1 ПК4 В1
Раздел 2 Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг ОК-7, ПК-4		
13	Раскройте понятие «гостеприимство». Охарактеризуйте основные модели гостеприимства	ОК7 З1 ОК7 З2 ОК7 З3 ОК7 У1 ОК7 У2 ОК7 В1 ПК4 З1 ПК4 У1 ПК4 В1
14	Охарактеризуйте различные типы гостиничных предприятий	ОК7 З1 ОК7 З2 ОК7 З3 ОК7 У1 ОК7 У2 ОК7 В1 ПК4 З1 ПК4 У1 ПК4 В1
15	Раскройте понятие «международные гостиничные цепи». Проанализируйте деятельность ведущих международных гостиничных цепей	ОК7 З1 ОК7 З2 ОК7 З3 ОК7 У1 ОК7 У2 ОК7 В1 ПК4 З1 ПК4 У1 ПК4 В1
16	Проанализируйте модели организации гостиничного дела	ОК7 З1 ОК7 З2 ОК7 З3

		ОК7 У1 ОК7 У2 ОК7 В1 ПК4 З1 ПК4 У1 ПК4 В1
17	Охарактеризуйте таймшер – как индустрию владения отдыхом	ОК7 З1 ОК7 З2 ОК7 З3 ОК7 У1 ОК7 У2 ОК7 В1 ПК4 З1 ПК4 У1 ПК4 В1
18	Проанализируйте современное состояние мировой гостиничной базы	ОК7 З1 ОК7 З2 ОК7 З3 ОК7 У1 ОК7 У2 ОК7 В1 ПК4 З1 ПК4 У1 ПК4 В1
19	Проанализируйте особенности развития отельного рынка мира	ОК7 З1 ОК7 З2 ОК7 З3 ОК7 У1 ОК7 У2 ОК7 В1 ПК4 З1 ПК4 У1 ПК4 В1
20	Проанализируйте глобальные тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии.	ОК7 З1 ОК7 З2 ОК7 З3 ОК7 У1 ОК7 У2 ОК7 В1 ПК4 З1 ПК4 У1 ПК4 В1
21	Проанализируйте глобальные проблемы развития гостиничной индустрии.	ОК7 З1 ОК7 З2 ОК7 З3 ОК7 У1 ОК7 У2 ОК7 В1 ПК4 З1 ПК4 У1 ПК4 В1
22	Охарактеризуйте лидеров современного	ОК7 З1

	европейского гостиничного рынка	ОК7 З2 ОК7 З3 ОК7 У1 ОК7 У2 ОК7 В1 ПК4 З1 ПК4 У1 ПК4 В1
23	Охарактеризуйте лидеров современного американского гостиничного рынка	ОК7 З1 ОК7 З2 ОК7 З3 ОК7 У1 ОК7 У2 ОК7 В1 ПК4 З1 ПК4 У1 ПК4 В1
24	Проанализируйте гостиничную индустрию России на современном этапе.	ОК7 З1 ОК7 З2 ОК7 З3 ОК7 У1 ОК7 У2 ОК7 В1 ПК4 З1 ПК4 У1 ПК4 В1
25	Проанализируйте проблемы и перспективы российского гостиничного рынка	ОК7 З1 ОК7 З2 ОК7 З3 ОК7 У1 ОК7 У2 ОК7 В1 ПК4 З1 ПК4 У1 ПК4 В1
26	Охарактеризуйте российские национальные гостиничные цепи	ОК7 З1 ОК7 З2 ОК7 З3 ОК7 У1 ОК7 У2 ОК7 В1 ПК4 З1 ПК4 У1 ПК4 В1
27	Охарактеризуйте гостиничную индустрию Рязанской области	ОК7 З1 ОК7 З2 ОК7 З3 ОК7 У1 ОК7 У2 ОК7 В1 ПК4 З1 ПК4 У1

		ПК4 В1
Раздел 3 Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения ОК-7, ПК-4, ПК-8		
28	Охарактеризуйте стандартную классификацию средств размещения, разработанную ЮНВТО.	ОК7 З1 ОК7 В2 ПК4 З2 ПК4 У2 ПК4 В2
29	Охарактеризуйте классификации гостиниц в разных странах мира по уровню комфорта	ОК7 З1 ОК7 В2 ПК4 З2 ПК4 У2 ПК4 В2 ПК4 В2
30	Охарактеризуйте классификации гостиниц по вместимости номерного фонда, по месту расположения, по ассортименту услуг	ОК7 З1 ОК7 В2 ПК4 З2 ПК4 У2 ПК4 В2 ПК4 В2
31	Охарактеризуйте российскую классификацию гостиничных предприятий по назначению (по функциям)	ОК7 З1 ОК7 В2 ПК4 З2 ПК4 У2 ПК4 В2 ПК4 В2
32	Проанализируйте основные положения российской классификации гостиниц по категориям. Охарактеризуйте гостиницу любой категории (по выбору студента)	ОК7 З1 ОК7 В2 ПК4 З2 ПК4 У2 ПК4 В2 ПК4 В2
Раздел 4 Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиницы и иных средств ОК-7; ПК-4; ПК-8		
33	Охарактеризуйте организационную структуру гостиничного предприятия. Проанализируйте взаимосвязи служб гостиницы и иных средств размещения	ОК7 З1 ПК4 З3 ПК4 УЗ ПК8 З1 ПК8У1 ПК8 В1
34	Проанализируйте технологию бронирования номеров.	ОК7 З1 ПК4 З3 ПК4 УЗ ПК8 З1 ПК8У1 ПК8 В1
35	**Охарактеризуйте** принципы функционирования службы приема и размещения.	ОК7 З1 ПК4 З3 ПК4 УЗ

		ПК8 З1 ПК8У1 ПК8 В1
36	**Охарактеризуйте** технологию работы службы унифицированных услуг.	ОК7 З1 ПК4 З3 ПК4 У3 ПК8 З1 ПК8У1 ПК8 В1
37	Проанализируйте технологию работы административно-хозяйственной службы гостиницы.	ОК7 З1 ПК4 З3 ПК4 У3 ПК8 З1 ПК8У1 ПК8 В1
38	Проанализируйте особенности функционирования службы питания в гостинице.	ОК7 З1 ПК4 З3 ПК4 У3 ПК8 З1 ПК8У1 ПК8 В1
39	Технология предоставления дополнительных услуг в гостинице.	ОК7 З1 ПК4 З3 ПК4 У3 ПК8 З1 ПК8У1 ПК8 В1
40	Технология работы инженерно-технической службы.	ОК7 З1 ПК4 З3 ПК4 У3 ПК8 З1 ПК8У1 ПК8 В1
41	Технология работы службы безопасности в гостинице.	ОК7 З1 ПК4 З3 ПК4 У3 ПК8 З1 ПК8У1 ПК8 В1
Раздел 5 Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда. Требования к функциональным ОК-7; ПК-4		
42	Охарактеризуйте архитектурно-планировочные решения гостиничных комплексов	ОК7 З1 ПК4 З4 ПК4 У4 ПК4 В3
43	Проанализируйте формирование предметно-пространственной среды в гостиничных комплексах	ОК7 З1 ПК4 З4 ПК4 У4 ПК4 В3

44	Охарактеризуйте административные и хозяйственно-технические помещения в гостинице	ОК7 З1 ПК4 З4 ПК4 У4 ПК4 В3
45	Охарактеризуйте общественные помещения в гостинице	ОК7 З1 ПК4 З4 ПК4 У4 ПК4 В3
46	Охарактеризуйте жилые помещения в гостинице. Дайте комплексную характеристику одного из типов номеров (по выбору студента)	ОК7 З1 ПК4 З4 ПК4 У4 ПК4 В3
Раздел 6 Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения ОК-7; ПК-4		
47	Охарактеризуйте инженерно-техническое оборудование гостиницы: теплоснабжение, система водоснабжения и канализации.	ОК7 З1 ОК7 У1 ОК7 В3 ПК4 З5
48	Охарактеризуйте инженерно-техническое оборудование гостиницы: система вентиляции и кондиционирования воздуха.	ОК7 З1 ОК7 У1 ОК7 В3 ПК4 З5
49	Охарактеризуйте энергетическое хозяйство и лифтовое оборудование гостиниц	ОК7 З1 ОК7 У1 ОК7 В3 ПК4 З5
50	Охарактеризуйте телекоммуникационные системы гостиниц и комплексную систему обеспечения безопасности.	ОК7 З1 ОК7 У1 ОК7 В3 ПК4 З5

ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ
(Шкала оценивания)

Результаты выполнения обучающимся заданий на экзамене - 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.