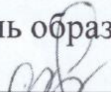


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный университет
им. Х.М. Бербекова» (КБГУ)

СОЦИАЛЬНО – ГУМАНИТАРНЫЙ ИНСТИТУТ
КАФЕДРА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА В ТУРИЗМЕ

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной
Программы  Л.Б. Байсултанова

«27» 05 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор института
(декан факультета)  М.С. Тамазов

«27» 05 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.03.02

«ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИЙ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»

Направление подготовки (специальность)
43.04.02 - ТУРИЗМ

Программа
Туризм: эволюция, структура, менеджмент, маркетинг

Квалификация (степень) выпускника
Магистр

Форма обучения
очная

Нальчик - 2022

Рабочая программа дисциплины «Экономика организаций гостеприимства и общественного питания» / сост. Тенова З.Ю. – Нальчик: КБГУ, 2022. – 26 с.

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины по выбору студентам 1 курса очной формы обучения по направлению подготовки 43.04.02 Туризм, профиль «Туризм: эволюция, структура, менеджмент, маркетинг» в 1 семестре.

Рабочая программа составлена с учётом федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.04.02 Туризм, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.06.2017 г. № 556.

Содержание

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО	Ошибка! Закладка не определена.
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Ошибка! Закладка не определена.
4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.1. Содержание разделов.....	6
4.2. Структура дисциплины.	9
4.3 Лекционные занятия	9
4.4 Практические занятия (семинары)	9
4.5 Лабораторные работы.....	10
4.6. Самостоятельное изучение разделов дисциплины	10
5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО И РУБЕЖНОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	10
5.1. Оценочные материалы для текущего контроля	10
5.1.1. Вопросы по темам дисциплины «Экономика организаций гостеприимства и общественного питания» для устного опроса на практических занятиях	11
5.1.2. Оценочные материалы для выполнения рефератов	12
5.2. Оценочные материалы для рубежного контроля.....	Ошибка! Закладка не определена.
5.2.1. Вопросы для проведения коллоквиума по рейтинговым точкам.....	13
5.3. Оценочные материалы для промежуточной аттестации.....	14
6. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	15
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
7.1. Основная и дополнительная литература.....	17
7.2. Интернет-ресурсы	18
7.3. Методические указания по проведению учебных занятий.....	18
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	24
8.1. Требования к материально-техническому обеспечению.....	25
8.2. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	25

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

Программа дисциплины составлена на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.02. Туризм. Предназначена для магистров, обучающихся по профилю «Туризм: эволюция, структура, менеджмент, маркетинг» (1 семестр).

1.1.Целью раскрыть особенности становления и развития гостиничного и ресторанного дела в структуре развития туризма и формирование у студентов целостной системы знаний об исторических этапах развития туризма. Показать основы функционирования гостиничного и ресторанного предприятия в современных условиях сферы услуг.

1.2.Задачами дисциплины являются:

- ознакомление студентов со знаниями, опытом и навыками, выработанными практикой предшествующих поколений в области туристской деятельности;
- выявление исторических условий, которые повлияли на формирование современной системы гостеприимства в России и за рубежом;
- раскрыть современные тенденции развития гостиничного и ресторанного дела в России и за рубежом.

При составлении программы дисциплины учитывались требования ПС 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. № 282н). (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26 мая 2015 г. Регистрационный № 37395).

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО.

Дисциплина «Экономика организаций гостеприимства и общественного питания» включена в вариативную часть общенаучного цикла основной образовательной программы дисциплин по выбору (ДВ.3.) предназначенной для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.04.02 Туризм программы магистратуры по профилю «Туризм: эволюция, структура, менеджмент, маркетинг».

Курс «Экономика организаций гостеприимства и общественного питания» обеспечивает преемственность теоретических и практических знаний при изучении дисциплин, таких как «Проектирование производственных процессов и технологических регламентов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», «Управление проектами и изменениями в сфере гостеприимства и общественного питания», «Маркетинг в индустрии гостеприимства» и ряда других. Курс ориентирован на формирование умений и навыков по исследовательской деятельности и совершенствованию рынка туристических услуг.

При освоении дисциплины «Экономика организаций гостеприимства и общественного питания» обучающийся сможет продемонстрировать обобщённую трудовую функцию ОТФ «Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса». Профессионального стандарта 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц».

Курс «Экономика организаций гостеприимства и общественного питания» преподаётся посредством чтения лекций, проведения практических и семинарских занятий.

Итоговая оценка уровня сформированности компетенций УК-2 определяется в период государственной итоговой аттестации.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В совокупности с другими дисциплинами программы магистратуры по профилю «Туризм: эволюция, структура, менеджмент, маркетинг» направлена на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.02. Туризм (уровень магистратуры):

Универсальных компетенций (УК) по типу задач

профессиональной деятельности:

Проектный:

УК -2- Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла.

ПКС-2.

Способен оценивать эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и плана реализации стратегии развития предприятий сферы туризма

Функциональная карта вида профессиональной деятельности

Обобщённые трудовые функции			Трудовые функции		
код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
С	Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса	7	Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса	С/01.7	7
			Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса	С/02.7	7
			Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе	С/03.7	7

* Профессиональный стандарт 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. № 282н). (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26 мая 2015 г. Регистрационный № 37395).

В результате изучения дисциплины «Экономика организаций гостеприимства и общественного питания» студент должен продемонстрировать следующие результаты обучения:

Категория универсальных компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины (код и наименование компетенции)	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции	Основные показатели оценки результатов обучения
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла ПКС-2. Способен оценивать эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и плана реализации стратегии	УК-2.1. Способен определить на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения на всех этапах реализации с учетом имеющихся ресурсов ПКС-2.1. Умеет проводить оценку	Знать: сущность категорий, терминологию и структуру решения социально значимых проблем, функции и методы исследований; теоретические основы современной системы управления гостиницами и другими средствами размещения, а также

	развития предприятий сферы туризма	эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы туризма. ПКС-2.2. Умеет формировать план реализации стратегии туристского предприятия с использованием программно-целевого подхода	пунктами питания; функции менеджмента
			<p>Уметь: формировать и совершенствовать свои взгляды и убеждения; применять в профессиональной деятельности основные системы и функции гостиничного менеджмента;</p> <p>Владеть: системным мышлением, методами социально- экономических исследований, приемами и методами анализа гуманитарных проблем и явлений; навыками гостиничного менеджмента, стратегии и тактики гостиничной деятельности.</p>

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Содержание разделов

Таблица 1. Содержание дисциплины «Экономика организаций гостеприимства и общественного питания», перечень оценочных средств и контролируемых компетенций

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4

1	Тема 1. Введение в дисциплину.	- Основные определения гостиничного хозяйства. Основные определения сферы общественного питания.	ПР, К, С,Р, РК
2	Тема 2. Экономические основы функционирования гостиничного предприятия. Основные фонды гостиничных предприятий .	-Сущность гостиничного предприятия в современной индустрии туризма. Службы гостиничных предприятий и их характеристика. -Организационная структура управления гостиничным предприятием. Управление гостиничным предприятием. Гостиничный продукт. - Экономические показатели и факторы, влияющие на работу гостиничного предприятия. Экономическая сущность основных фондов гостиничного предприятия. Показатели оценки движения и состояния основных фондов гостиничного предприятия. Нематериальные активы	ПР, К, С,Р, РК
3	Тема 3. Оборотные средства гостиничных предприятий. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия. Издержки и прибыль гостиничного предприятия.	Сущность и состав оборотных средств гостиничного предприятия. Показатели эффективности использования оборотных средств гостиничного предприятия. Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия. Производительность труда и заработная плата в гостиничном предприятии Понятие и виды издержек в гостиничном бизнесе. Ценообразование и себестоимость гостиничных услуг. Прибыль гостиничного предприятия и ее распределение. Показатели эффективности деятельности гостиничного предприятия	ПР, К, С,Р, РК
4	Тема 4. Особенности налогообложения деятельности гостиничного предприятия. Планирование деятельности гостиничного предприятия	Налоговая система: понятие и характеристики. Сущность и принципы планирования в гостиничном бизнесе. Виды, методы и классификация планирования деятельности гостиничного предприятия. Система показателей плана деятельности гостиничного предприятия	ПР, К, С,Р, РК
5	Тема 6. Особенности организации гостиничного хозяйства. Службы гостиниц, и	- Службы гостиниц, и особенности их функционирования. - Организационная структура современной гостиницы.	ПР, К, С,Р, РК

	особенности их функционирования.	<ul style="list-style-type: none"> - Основные подразделения (службы) их функциональные обязанности. - Служба приема и размещения. - Служба безопасности. - Служба питания. - Финансовая и коммерческая службы. 	
6	Тема 6. Ресторанный бизнес: история, современное состояние и перспективы его развития.	<ul style="list-style-type: none"> - Службы гостиниц, и особенности их функционирования. - Организационная структура современной гостиницы. - Основные подразделения (службы) их функциональные обязанности. - Служба приема и размещения. - Административная служба. - Служба безопасности. - Служба питания. - Финансовая и коммерческая службы. 	ПР, К, С,Р, РК
7	Тема 7. Классификация ресторанов.	<ul style="list-style-type: none"> - Классификация предприятий общественного питания. - Требования и нормы для разных типов и классов предприятий общественного питания. - Основные типы предприятий общественного питания: ресторан, кафе, бар, кофейня, столовая и др 	ПР, К, С,Р, РК
8	Тема 8. Организация обслуживания в предприятиях питания.	<ul style="list-style-type: none"> - Задачи обслуживания на предприятиях питания; - Подготовка к обслуживанию посетителей - Организация и искусство обслуживания - Сервировка стола, их виды. - Организация обслуживания в предприятиях разных типов. - Специальные формы обслуживания. - Формирование и оформление меню ресторана. Виды меню. 	ПР, К, С,Р, РК
9	Тема 9. Контроль и надзор в сфере ресторанного бизнеса.	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль и надзор в сфере ресторанного бизнеса. - Контролирующие органы и их полномочия. - Проверка торгового предприятия: основания и цели. - Права контролируемых предприятий. - Оформление результатов проверок. 	ПР, К, С,Р, РК
Вид промежуточной аттестации			экзамен

В столбце 4 приводятся планируемые формы текущего контроля: защита практической работы (ПР), семинарские занятия (С), коллоквиум (К), рубежный контроль (РК), тестирование (Т), написание реферата (Р), лекционные занятия (Л).

На изучение курса отводится 108 часов (3 з.е.), из них: контактная работа 34 ч., в том числе практических (семинарских) – 34 часа; самостоятельная работа студента 47 часов; контроль -27 часов, завершается экзаменом.

4.2. Структура дисциплины.

Таблица 2. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа)

Вид работы	Трудоемкость, часов
	Общая трудоемкость
Общая трудоемкость	144
Аудиторная работа:	34
Лекции (Л)	0
Практические занятия (ПЗ)	34
Самостоятельная работа:	83
Реферат (Р)	16
Самостоятельное изучение разделов	20
Самоподготовка	20
Подготовка и прохождение промежуточной аттестации	27
Вид промежуточной аттестации	экзамен

4.3 Лекционные занятия

Таблица 3.

№ п/п	Наименование лекционных занятий
	не предусмотрены

4.4 Практические занятия (семинары)

Таблица 4

№ занятия	Тема	Кол-во часов
1-2	Экономические показатели и факторы, влияющие на работу гостиничного предприятия.	2
3-4	Показатели оценки движения и состояния основных фондов гостиничного предприятия.	2
5-6	Особенности налогообложения деятельности гостиничного предприятия	3
7-8	1.Определение гостиничной цепи. Типы гостиничных объединений. 2. Преимущества объединения гостиниц в цепи. 3. Повышение конкурентоспособности гостиниц за счет объединения. 4. Международные гостиничные цепи в России. 5. Особенности формирования национальных гостиничных цепей.	3
9-10	Система показателей плана деятельности гостиничного предприятия	3
11-12	Организация обслуживания в предприятиях питания.	3

17-18	Технологический процесс предприятий общественного питания.	3
19-20	Организация обслуживания в предприятиях питания.	3
21-22	1. Менеджмент ресторанного сервиса. 2. Методы организации труда официантов. 3. Кадровая политика ресторана.	3
Всего:		34

4.5 Лабораторные работы

Таблица 5.

№ п/п	Наименование лабораторных работ
	не предусмотрены

4.6. Самостоятельное изучение разделов дисциплины

Таблица 6.

№ п/п	Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение
1.	Ценообразование на предприятиях гостиничного сервиса
2.	Основные особенности, проблемы и перспективы развития гостиничной отрасли в регионах РФ
3.	Цели и задачи общественного питания. Характеристика современного состояния
4.	Особенности деятельности предприятий общественного питания
5.	Организация обслуживания в предприятиях питания.
6.	Технологический процесс предприятий общественного питания.

7.

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО И РУБЕЖНОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Конечными результатами освоения программы дисциплины являются сформированные когнитивные дескрипторы «знать», «уметь», «владеть», расписанные по отдельным компетенциям. Формирование этих дескрипторов происходит в течение всего семестра по этапам в рамках различного вида занятий и самостоятельной работы.

В ходе изучения дисциплины предусматриваются текущий, рубежный контроль и промежуточная аттестация.

5.1. Оценочные материалы для текущего контроля

Цель текущего контроля – оценка результатов работы в семестре и обеспечение своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы обучающегося. Объектом текущего контроля являются конкретизированные результаты обучения (учебные достижения) по дисциплине

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины «Экономика организаций гостеприимства и общественного питания» и включает: ответы на теоретические вопросы на практическом занятии, выполнение заданий на практическом занятии,

самостоятельное выполнение индивидуальных домашних заданий с отчетом (защитой) в установленный срок, написание докладов, рефератов, дискуссии.

Оценка качества подготовки на основании выполненных заданий ведется преподавателем (с обсуждением результатов), баллы начисляются в зависимости от сложности задания.

5.1.1. Вопросы по темам дисциплины «Экономика организаций гостеприимства и общественного питания» для устного опроса на практических занятиях. Контролируемая компетенция УК – 2, ПКС-2.

1. Сущность гостиничного предприятия в современной индустрии туризма.
2. Службы гостиничных предприятий и их характеристика.
3. Организационная структура управления гостиничным предприятием.
4. Управление гостиничным предприятием.
5. Гостиничный продукт.
6. Экономические показатели и факторы, влияющие на работу гостиничного предприятия.
7. Налоговая система: понятие и характеристики.
8. Понятие и виды издержек в гостиничном бизнесе.
9. Ценообразование и себестоимость гостиничных услуг
10. Экономическая сущность основных фондов гостиничного предприятия.
11. Показатели оценки движения и состояния основных фондов гостиничного предприятия.
12. Виды, методы и классификация планирования деятельности гостиничного предприятия.
13. Система показателей плана деятельности гостиничного предприятия
14. Цели и задачи общественного питания. Характеристика современного состояния
15. Особенности деятельности предприятий общественного питания
16. Организация обслуживания в предприятиях питания.
17. Технологический процесс предприятий общественного питания.
18. Задачи обслуживания на предприятиях питания
19. Особенности питания жителей зарубежных стран (страна по выбору студента) с оформлением в виде презентации.

Критерии формирования оценок (оценивания) устного опроса

Устный опрос является одним из основных способов учёта знаний обучающегося по дисциплине «Экономика организаций гостеприимства и общественного питания». Развёрнутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения.

В результате устного опроса знания, обучающегося оцениваются по следующей шкале:

2 балла выставится, если обучающийся: полно излагает изученный материал; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике; излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

1 балла выставится, если обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для балла «1», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

0,5 балла выставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

0 баллов, ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке.

5.1.2. Оценочные материалы для выполнения рефератов. Контролируемая компетенция УК – 2, ПКС-2.

Примерные темы рефератов по дисциплине «Экономика организаций гостеприимства и общественного питания»

1. Сущность и состав оборотных средств гостиничного предприятия.
2. Налоговая система: понятие и характеристики. Сущность и принципы планирования в гостиничном бизнесе.
3. Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия.
4. Сущность гостиничного предприятия в современной индустрии туризма. Службы гостиничных предприятий и их характеристика.
5. Экономические показатели и факторы, влияющие на работу гостиничного предприятия.
6. Организация обслуживания в предприятиях питания.
7. Технологический процесс предприятий общественного питания.
8. Организация обслуживания в предприятиях питания.
9. Основные критерии сегментации рынка для ресторанов.
10. Нормативные документы, действующие в сфере гостиничного сервиса.

Критерии оценки реферата:

2 балла ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. Обучающийся проявил инициативу, творческий подход, способность к выполнению сложных заданий, организационные способности. Отмечается способность к публичной коммуникации. Документация представлена в срок. Полностью оформлена в соответствии с требованиями

1 балл – выполнены основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы. Обучающийся достаточно полно, но без инициативы и творческих находок выполнил возложенные на него задачи. Документация представлена достаточно полно и в срок, но с некоторыми недоработками.

0 баллов – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы. Обучающийся не выполнил свои задачи или выполнил лишь отдельные несущественные поручения. Документация не сдана.

5.2. Оценочные материалы для рубежного контроля.

Рубежный контроль осуществляется по более или менее самостоятельным разделам – учебным модулям курса и проводится по окончании изучения материала модуля в заранее установленное время. Рубежный контроль проводится с целью определения качества усвоения материала учебного модуля в целом. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятия по графику.

В качестве форм рубежного контроля можно использовать тестирование (письменное или компьютерное), проведение коллоквиума или контрольных работ. Выполняемые работы должны

храниться на кафедре в течении учебного года и по требованию предоставляться в Управление контроля качества. На рубежные контрольные мероприятия рекомендуется выносить весь программный материал (все разделы) по дисциплине.

5.2.1. Вопросы для проведения контрольной работы (коллоквиума) по рейтинговым точкам. Контролируемая компетенция УК – 2, ПКС-2.

Рейтинговая точка №1

1. Службы гостиничных предприятий и их характеристика.
2. Организационная структура управления гостиничным предприятием.
3. Управление гостиничным предприятием.
4. Гостиничный продукт.
5. Технологии создания гостиничного продукта.
6. Функционально-организационная структура гостиницы.

Рейтинговая точка №2

1. Сущность и состав оборотных средств гостиничного предприятия.
2. Налоговая система: понятие и характеристики. Сущность и принципы планирования в гостиничном бизнесе.
3. Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия.
4. Сущность гостиничного предприятия в современной индустрии туризма. Службы гостиничных предприятий и их характеристика.
5. Экономические показатели и факторы, влияющие на работу гостиничного предприятия.

Рейтинговая точка №3

1. Культура обслуживания, сущность и основные понятия.
2. Элементы программы качественного обслуживания.
3. Организация обслуживания в предприятиях питания.
4. Технологический процесс предприятий общественного питания.
5. Организация обслуживания в предприятиях питания.
6. Основные критерии сегментации рынка для ресторанов.
7. Нормативные документы, действующие в сфере гостиничного сервиса.

Критерии формирования оценок по контрольным точкам (контрольные работы; коллоквиум)

5 баллов - ставится за работу, выполненную полностью без ошибок и недочетов; обучающийся демонстрирует знание теоретического и практического материала; имеет конспекты всех проведенных лекционных и практических занятий.

4 балла – ставится за работу, выполненную полностью, но при наличии в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, не более трех недочетов. Обучающийся демонстрирует знание теоретического и практического материала по вопросам контрольной работы, допуская незначительные неточности при изложении материала; имеет конспекты по большей части проведенных лекционных и практических занятий.

3 балла – ставится за работу, если магистр правильно выполнил не менее 2/3 всей работы или допустил не более одной грубой ошибки и двух недочетов, не более одной грубой и одной негрубой ошибки, не более трех негрубых ошибок, одной негрубой. Обучающийся затрудняется с изложением части контрольных вопросов, дает неполный ответ; отсутствуют конспекты по большей части проведенных лекционных и практических занятий.

менее 3-х баллов – ставится за работу, если число ошибок и недочетов превысило норму для оценки 3 или правильно выполнено менее 2/3 всей работы; отсутствуют конспекты всех проведенных

лекционных и практических занятий.

5.3. Оценочные материалы для промежуточной аттестации.

Целью промежуточных аттестаций по дисциплине является оценка качества освоения дисциплины обучающимися.

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения дисциплины. Осуществляется в конце семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине «Экономика организаций гостеприимства и общественного питания» в виде проведения экзамена.

Промежуточная аттестация может проводиться в устной, письменной форме, и в форме тестирования. На промежуточную аттестацию отводится до 30 баллов.

ВОПРОСЫ, ВЫНОСИМЫЕ НА ЭКЗАМЕН. Контролируемая компетенция УК – 2, ПКС-2.

1. Основные определения гостиничного хозяйства.
2. Основные определения сферы общественного питания.
3. Классификация средств размещения, рекомендуемая ВТО: коллективные и индивидуальные средства размещения.
4. Типология средств размещения, характеристика отдельных типов гостиниц (флотели, апартаменты и др).
5. Предпосылки и история возникновения гостиничных цепей, преимущества объединения гостиничных предприятий в международные цепи.
6. Порядок создания гостиничного предприятия.
7. Базовые конфигурации гостиничных зданий.
8. Дизайн гостиничного интерьера.
9. Службы гостиниц, и особенности их функционирования.
10. Сущность и состав оборотных средств гостиничного предприятия.
11. Налоговая система: понятие и характеристики. Сущность и принципы планирования в гостиничном бизнесе.
12. Структура трудовых ресурсов и кадрового состава гостиничного предприятия.
13. Сущность гостиничного предприятия в современной индустрии туризма. Службы гостиничных предприятий и их характеристика.
14. Экономические показатели и факторы, влияющие на работу гостиничного предприятия.
15. Организация обслуживания в предприятиях питания.
16. Технологический процесс предприятий общественного питания.
17. Организация обслуживания в предприятиях питания.
18. Основные критерии сегментации рынка для ресторанов.
19. Нормативные документы, действующие в сфере гостиничного сервиса.
20. Виды, методы и классификация планирования деятельности гостиничного предприятия.
21. Система показателей плана деятельности гостиничного предприятия
22. Цели и задачи общественного питания. Характеристика современного состояния
23. Особенности деятельности предприятий общественного питания
24. Организация обслуживания в предприятиях питания.
25. Технологический процесс предприятий общественного питания.
26. Задачи обслуживания на предприятиях питания
27. Особенности питания жителей зарубежных стран

Критерии формирования оценок по промежуточной аттестации:

«отлично» (30 баллов) – получают обучающиеся, которые свободно ориентируются в материале и отвечают без затруднений. Обучающийся способен к выполнению сложных заданий, постановке целей и выборе путей их реализации. Работа выполнена полностью без ошибок, решено 100% задач;

«хорошо» (25 баллов) – получают обучающиеся, которые относительно полно ориентируются в материале, отвечают без затруднений, допускают незначительное количество ошибок. Обучающийся способен к выполнению сложных заданий. Работа выполнена полностью, но имеются не более одной негрубой ошибки и одного недочета, не более трех недочетов. Допускаются незначительные неточности при решении задач, решено 70% задач;

«удовлетворительно» (20 баллов) – получают обучающиеся, у которых недостаточно высок уровень владения материалом. В процессе ответа на экзамене допускаются ошибки и затруднения при изложении материала. Обучающийся правильно выполнил не менее 2/3 всей работы или допустил не более одной грубой ошибки и двух недочетов, не более одной грубой и одной негрубой ошибки, не более трех негрубых ошибок, одной негрубой. Обучающийся затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, решено 55% задач;

«неудовлетворительно» (15 баллов) – получают обучающиеся, которые допускают значительные ошибки. Обучающийся имеет лишь начальную степень ориентации в материале. В работе число ошибок и недочетов превысило норму для оценки 3 или правильно выполнено менее 2/3 всей работы. Обучающийся дает неверную оценку ситуации, решено менее 50% задач.

6.МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине включает две составляющие:

– первая составляющая – оценка регулярности, своевременности и качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение периода изучения дисциплины (семестра, или нескольких семестров) (сумма – не более 70 баллов). Баллы, характеризующие успеваемость студента по дисциплине, набираются им в течение всего периода обучения за изучение отдельных тем и выполнение отдельных видов работ.

– вторая составляющая – оценка знаний студента по результатам промежуточной аттестации (не более 30 – баллов).

Критерием оценки уровня сформированности компетенций в рамках учебной дисциплины «Экономика организаций гостеприимства и общественного питания» в первом и третьем семестрах является экзамен, во втором – экзамен.

Целью промежуточных аттестаций по дисциплине является оценка качества освоения дисциплины обучающимися.

Критерии оценки качества освоения дисциплины

Оценка «отлично» – от 91 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые навыки работы сформированы. Все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному. На экзамене студент демонстрирует глубокие знания предусмотренного программой материала, умеет четко, лаконично и логически последовательно отвечать на поставленные вопросы.

Оценка «хорошо» – от 81 до 90 баллов – содержание курса освоено, необходимые навыки работы сформированы, выполненные учебные задания содержат незначительные ошибки. На экзамене студент демонстрирует твердые знания материала, умеет четко, грамотно, без существенных неточностей отвечать на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» – от 61 до 80 баллов – содержание курса освоено не полностью, необходимые навыки работы сформированы частично, выполненные учебные задания содержат

грубые ошибки. На экзамене студент демонстрирует знание только основного материала, ответы содержат неточности, слабо аргументированы, нарушена последовательность изложения материала

Оценка «неудовлетворительно» – от 36 до 60 баллов – содержание курса не освоено, необходимые навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий. На экзамене студент демонстрирует незнание значительной части программного материала, существенные ошибки в ответах на вопросы, неумение ориентироваться в материале, незнание основных понятий дисциплины.

Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Таблица 7.

Категория универсальных компетенций	Результаты обучения (компетенции)	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции	Основные показатели оценки результатов обучения	Вид оценочного материала, обеспечивающего формирование компетенций
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла ПКС-2. Способен оценивать эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и плана реализации стратегии развития предприятий сферы туризма	УК-2.1. Способен определить на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения на всех этапах реализации с учетом имеющихся ресурсов ПКС-2.1. Умеет проводить оценку эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы туризма. ПКС-2.2. Умеет формировать план реализации стратегии туристского предприятия с использованием программно-целевого подхода	Знать: сущность категорий, терминологию и структуру решения социально значимых проблем, функции и методы исследований; теоретические основы современной системы управления гостиницами и другими средствами размещения, а также пунктами питания; функции менеджмента	типовые оценочные материалы для устного опроса (раздел 5.1.1); типовые оценочные материалы для рубежного контроля (разделы 5.2.1 и 5.2.2); типовые оценочные материалы к экзамену (раздел 5.3.).
			Уметь: формировать и совершенствовать свои взгляды и убеждения; применять в профессиональной деятельности основные системы и функции гостиничного менеджмента;	примерные темы рефератов (раздел 5.1.2.). типовые оценочные материалы для рубежного контроля (раздел 5.2.1 и 5.2.2);
			Владеть: системным мышлением, методами социально-экономических исследований, приемами и методами	типовые оценочные материалы для устного опроса (раздел 5.1.1);

			анализа гуманитарных проблем и явлений; навыками гостиничного менеджмента, стратегии и тактики гостиничной деятельности.	типовые оценочные материалы для рубежного контроля (образцы тестов) (раздел 5.2.1);
--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Таким образом, выполнение типовых заданий, представленных в разделе 5 «Оценочные материалы для текущего и рубежного контроля успеваемости и промежуточной аттестации» позволит обеспечить формирование у будущего магистра способности к проведению исследований в профессиональной сфере и направлено на формирование компетенции УК - 2.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Основная литература

1. Костылева С.Ю. Экономические основы предпринимательской деятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки «Экономика», «Менеджмент» / С.Ю. Костылева. — Электрон.текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Ар Букс, 2015. — 171 с. — 978-5-906-17267-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/34305.html>

2. Актуальные проблемы экономики, менеджмента и туризма [Электронный ресурс] : сборник научных статей / Е.Л. Андреянова [и др.]. — Электрон.текстовые данные. — Иркутск: Иркутский государственный лингвистический университет, 2015. — 145 с. — 978-5-88267-409-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/50700.html>

3. Пасько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина ; под редакцией Д. П. Маевский. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. — 211 с. — ISBN 978-5-93252-325-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/26711.htm>

Дополнительная литература

4. Гировка, Н. Н. Туристское дело в России. Фирменный стиль и бренд : учебное пособие / Н. Н. Гировка, Е. С. Крашенинникова, С. В. Норенков. — Нижний Новгород : Нижегородский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 206 с. — ISBN 978-5-528-00176-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/80844.html>

5. Долженко, Г. П. Туризмведение / Г. П. Долженко, О. В. Ивлиева. — Ростов-на-Дону : Издательство Южного федерального университета, 2014. — 168 с. — ISBN 978-5-9275-1247-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/47160.html>

6. Пяткова, С. Г. Организация туристской деятельности : учебно-методическое пособие. Направление подготовки 100400 Туризм. Квалификация (степень) бакалавр / С. Г. Пяткова. — Сургут :Сургутский государственный педагогический университет, 2015. — 99 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87025.html>

7. Пяткова, С. Г. Основы туризма : учебно-методическое пособие / С. Г. Пяткова. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022. — 151 с. — ISBN 978-5-4486-0812-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83810.html>

8. Экономика туризма : методические указания по выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки бакалавриата «Туризм» / составители И. Ю. Захарова. — Краснодар, Саратов : Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 39 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/75097.html>

7.2. Интернет-ресурсы

При изучении дисциплины «Экономика организаций гостеприимства и общественного питания» студентам полезно пользоваться следующими Интернет – ресурсами:

1. Библиотека КБГУ: <http://lib.kbsu.ru/>
2. <http://unwto.org/> Всемирная туристская организация - WorldTourismOrganisation
3. <http://www.russiatourism.ru/> Федеральное агентство по туризму Министерства культуры Российской Федерации
4. <http://www.rostourunion.ru/> Российский Союз Туриндустрии
5. Электронный каталог российских диссертаций: <http://www.dissert.ru/index.html>
6. ЭБС«Консультант студента» <http://www.studmedlib.ru>

7.3. Методические указания по проведению учебных занятий.

Учебная работа по дисциплине «Экономика организаций гостеприимства и общественного питания» состоит из контактной работы (лекции, практические занятия) и самостоятельной работы. Соотношение лекционных и практических занятий к общему количеству часов соответствует учебному плану направления подготовки 43.04.02 – Туризм, программа магистратуры Туризм: эволюция, структура, менеджмент, маркетинг».

Для подготовки к практическим занятиям необходимо рассмотреть контрольные вопросы, при необходимости обратиться к рекомендуемой литературе, записать непонятные моменты в вопросах для уяснения их на предстоящем занятии.

Методические рекомендации по изучению дисциплины «Экономика организаций гостеприимства и общественного питания»

Приступая к изучению дисциплины, обучающемуся необходимо ознакомиться с тематическим планом занятий, списком рекомендованной учебной литературы. Следует уяснить последовательность выполнения индивидуальных учебных заданий, занести в свою рабочую тетрадь темы и сроки проведения семинаров, написания учебных и творческих работ. При изучении дисциплины обучающиеся выполняют следующие задания: изучают рекомендованную учебную и научную литературу; пишут контрольные работы, готовят рефераты и сообщения к практическим занятиям; выполняют самостоятельные творческие работы, участвуют в выполнении практических заданий. Уровень и глубина усвоения дисциплины зависят от активной и систематической работы на лекциях, изучения рекомендованной литературы, выполнения контрольных письменных заданий.

Курс изучается на лекциях, практических занятиях, при самостоятельной и индивидуальной работе обучающихся. Обучающийся для полного освоения материала должен не пропускать занятия и активно участвовать в учебном процессе. Лекции включают все темы и основные вопросы теории

и практики страхования. Для максимальной эффективности изучения необходимо постоянно вести конспект лекций, знать рекомендуемую преподавателем литературу, позволяющую дополнить знания и лучше подготовиться к семинарским занятиям.

В соответствии с учебным планом на каждую тему выделено необходимое количество часов практических занятий, которые проводятся в соответствии с вопросами, рекомендованными к изучению по определенным темам. Обучающиеся должны регулярно готовиться к семинарским занятиям и участвовать в обсуждении вопросов. При подготовке к занятиям следует руководствоваться конспектом лекций и рекомендованной литературой. Тематический план дисциплины, учебно-методические материалы, а также список рекомендованной литературы приведены в рабочей программе

В ходе изучения дисциплины обучающийся имеет возможность подготовить реферат по теме, предлагаемого в Рабочей программе дисциплины списка. Выступление с докладом по реферату в группе проводится в форме презентации с использованием мультимедийной техники.

Методические рекомендации при работе над конспектом во время проведения лекции

В процессе лекционных занятий целесообразно конспектировать учебный материал. Для этого используются общие и утвердившиеся в практике правила, и приемы конспектирования лекций:

Конспектирование лекций ведется в специально отведенной для этого тетради, каждый лист которой должен иметь поля, на которых делаются пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Целесообразно записывать тему и план лекций, рекомендуемую литературу к теме. Записи разделов лекции должны иметь заголовки, подзаголовки, красные строки. Для выделения разделов, выводов, определений, основных идей можно использовать цветные карандаши и фломастеры. Возможно использование магистрами современных методов конспектирования, к примеру, метод ментальных карт.

Названные в лекции ссылки на первоисточники надо пометить на полях, чтобы при самостоятельной работе найти и вписать их. В конспекте дословно записываются определения понятий, категорий и законов. Остальное должно быть записано своими словами.

Каждому студенту необходимо выработать и использовать допустимые сокращения наиболее распространенных терминов и понятий.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия – составная часть учебного процесса, групповая форма занятий при активном участии студентов. Практические занятия способствуют углубленному изучению наиболее сложных проблем науки и служат основной формой подведения итогов самостоятельной работы обучающихся. Целью практических занятий является углубление и закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися на лекциях и в процессе самостоятельного изучения учебного материала, а, следовательно, формирование у них определенных умений и навыков.

В ходе подготовки к семинарскому занятию необходимо прочитать конспект лекции, изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, выполнить выданные преподавателем практические задания. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы.

Желательно при подготовке к практическим занятиям по дисциплине одновременно использовать несколько источников, раскрывающих заданные вопросы.

На практических занятиях обучающиеся учатся грамотно излагать проблемы, свободно высказывать свои мысли и суждения, рассматривают ситуации, способствующие развитию профессиональной компетентности. Следует иметь в виду, что подготовка к практическому

занятию зависит от формы, места проведения занятия, конкретных заданий и поручений. Это может быть написание реферата (с последующим их обсуждением), эссе, коллоквиум.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы

Самостоятельная работа обучающихся – способ активного, целенаправленного приобретения студентом новых для него знаний и умений без непосредственного участия в этом процесса преподавателей. Повышение роли самостоятельной работы обучающихся при проведении различных видов учебных занятий предполагает:

- оптимизацию методов обучения, внедрение в учебный процесс новых технологий обучения, повышающих производительность труда преподавателя, активное использование информационных технологий, позволяющих магистру в удобное для него время осваивать учебный материал;
- широкое внедрение компьютеризированного тестирования;
- совершенствование методики проведения практик и научно-исследовательской работы обучающихся, поскольку именно эти виды учебной работы в первую очередь готовят обучающихся к самостоятельному выполнению профессиональных задач;
- модернизацию системы курсового и дипломного проектирования, которая должна повышать роль студента в подборе материала, поиске путей решения задач.

Самостоятельная работа приводит студента к получению нового знания, упорядочению и углублению имеющихся знаний, формированию у него профессиональных навыков и умений. Самостоятельная работа выполняет ряд функций:

- развивающую;
- информационно-обучающую;
- ориентирующую и стимулирующую;
- воспитывающую;
- исследовательскую.

В рамках курса выполняются следующие виды самостоятельной работы:

1. Проработка учебного материала (по конспектам, учебной и научной литературе);
2. Выполнение разноуровневых задач и заданий;
3. Работа с тестами и вопросами для самопроверки;
4. Выполнение итоговой контрольной работы.

Студентам рекомендуется с самого начала освоения курса работать с литературой и предлагаемыми заданиями в форме подготовки к очередному аудиторному занятию. При этом актуализируются имеющиеся знания, а также создается база для усвоения нового материала, возникают вопросы, ответы на которые студент получает в аудитории.

Необходимо отметить, что некоторые задания для самостоятельной работы по курсу имеют определенную специфику. При освоении курса студент может пользоваться библиотекой вуза, которая в полной мере обеспечена соответствующей литературой. Значительную помощь в подготовке к очередному занятию может оказать имеющийся в учебно-методическом комплексе краткий конспект лекций. Он может использоваться и для закрепления полученного в аудитории материала. Самостоятельная работа студентов предусмотрена учебным планом и выполняется в обязательном порядке. Задания предложены по каждой изучаемой теме и могут готовиться индивидуально или в группе. По необходимости студент может обращаться за консультацией к преподавателю. Выполнение заданий контролируется и оценивается преподавателем.

Для успешного самостоятельного изучения материала сегодня используются различные средства обучения, среди которых особое место занимают информационные технологии разного уровня и направленности: электронные учебники и курсы лекций, базы тестовых заданий и задач. Электронный учебник представляет собой программное средство, позволяющее представить для изучения теоретический материал, организовать апробирование, тренаж и самостоятельную

творческую работу, помогающее студентам и преподавателю оценить уровень знаний в определенной тематике, а также содержащее необходимую справочную информацию. Электронный учебник может интегрировать в себе возможности различных педагогических программных средств: обучающих программ, справочников, учебных баз данных, тренажеров, контролирующих программ.

Для успешной организации самостоятельной работы все активнее применяются разнообразные образовательные ресурсы в сети Интернет: системы тестирования по различным областям, виртуальные лекции, лаборатории, при этом пользователю достаточно иметь компьютер и подключение к Интернету для того, чтобы связаться с преподавателем, получать знания. Использование сетей усиливает роль самостоятельной работы студента и позволяет кардинальным образом изменить методику преподавания.

Студент может получать все задания и методические указания через сервер, что дает ему возможность привести в соответствие личные возможности с необходимыми для выполнения работ трудозатратами. Студент имеет возможность выполнять работу дома или в аудитории. Большое воспитательное и образовательное значение в самостоятельном учебном труде студента имеет самоконтроль. Самоконтроль возбуждает и поддерживает внимание и интерес, повышает активность памяти и мышления, позволяет студенту своевременно обнаружить и устранить допущенные ошибки и недостатки, объективно определить уровень своих знаний, практических умений. Самое доступное и простое средство самоконтроля с применением информационно-коммуникационных технологий - это ряд тестов «on-line», которые позволяют в режиме реального времени определить свой уровень владения предметным материалом, выявить свои ошибки и получить рекомендации по самосовершенствованию.

Методические рекомендации по работе с литературой

Всю литературу можно разделить на учебники и учебные пособия, оригинальные научные монографические источники, научные публикации в периодической печати. Из них можно выделить литературу основную (рекомендуемую), дополнительную и литературу для углубленного изучения дисциплины.

Изучение дисциплины следует начинать с учебника, поскольку учебник – это книга, в которой изложены основы научных знаний по определенному предмету в соответствии с целями и задачами обучения, установленными программой.

При работе с литературой необходимо учитывать, что имеются различные виды чтения, и каждый из них используется на определенных этапах освоения материала.

Предварительное чтение направлено на выявление в тексте незнакомых терминов и поиск их значения в справочной литературе. В частности, при чтении указанной литературы необходимо подробнейшим образом анализировать понятия.

Сквозное чтение предполагает прочтение материала от начала до конца. Сквозное чтение литературы из приведенного списка дает возможность студенту сформировать свод основных понятий из изучаемой области и свободно владеть ими.

Выборочное – наоборот, имеет целью поиск и отбор материала. В рамках данного курса выборочное чтение, как способ освоения содержания курса, должно использоваться при подготовке к практическим занятиям по соответствующим разделам.

Аналитическое чтение – это критический разбор текста с последующим его конспектированием. Освоение указанных понятий будет наиболее эффективным в том случае, если при чтении текстов студент будет задавать к этим текстам вопросы. Часть из этих вопросов сформулирована в ФОС в перечне вопросов для собеседования. Перечень этих вопросов ограничен, поэтому важно не только содержание вопросов, но сам принцип освоения литературы с помощью вопросов к текстам.

Целью изучающего чтения является глубокое и всестороннее понимание учебной информации. Есть несколько приемов изучающего чтения:

1. Чтение по алгоритму предполагает разбиение информации на блоки: название; автор; источник; основная идея текста; фактический материал; анализ текста путем сопоставления имеющихся точек зрения по рассматриваемым вопросам; новизна.

2. Прием постановки вопросов к тексту имеет следующий алгоритм:

- медленно прочитать текст, стараясь понять смысл изложенного;
- выделить ключевые слова в тексте;
- постараться понять основные идеи, подтекст и общий замысел автора.

3. Прием тезирования заключается в формулировании тезисов в виде положений, утверждений, выводов.

К этому можно добавить и иные приемы: прием реферирования, прием комментирования.

Важной составляющей любого солидного научного издания является список литературы, на которую ссылается автор. При возникновении интереса к какой-то обсуждаемой в тексте проблеме всегда есть возможность обратиться к списку относящейся к ней литературы. В этом случае вся проблема как бы разбивается на составляющие части, каждая из которых может изучаться отдельно от других. При этом важно не терять из вида общий контекст и не погружаться чрезмерно в детали, потому что таким образом можно не увидеть главного.

Подготовка к экзамену должна проводиться на основе лекционного материала, материала практических занятий с обязательным обращением к основным учебникам по курсу. Это позволит исключить ошибки в понимании материала, облегчит его осмысление, прокомментирует материал многочисленными примерами.

Методические рекомендации по написанию рефератов

Реферат представляет собой сокращенный пересказ содержания первичного документа (или его части) с основными фактическими сведениями и выводами. Написание реферата используется в учебном процессе вуза в целях приобретения студентом необходимой профессиональной подготовки, развития умения и навыков самостоятельного научного поиска: изучения литературы по выбранной теме, анализа различных источников и точек зрения, обобщения материала, выделения главного, формулирования выводов и т. п. С помощью рефератов студент глубже постигает наиболее сложные проблемы курса, учится лаконично излагать свои мысли, правильно оформлять работу, докладывать результаты своего труда. Процесс написания реферата включает: выбор темы; подбор нормативных актов, специальной литературы и иных источников, их изучение; составление плана; написание текста работы и ее оформление; устное изложение реферата.

Рефераты пишутся по наиболее актуальным темам. В них на основе тщательного анализа и обобщения научного материала сопоставляются различные взгляды авторов, и определяется собственная позиция студента с изложением соответствующих аргументов. Темы рефератов должны охватывать и дискуссионные вопросы курса. Они призваны отражать передовые научные идеи, обобщать тенденции практической деятельности, учитывая при этом изменения в текущем законодательстве.

Реферат, как правило, состоит из введения, в котором кратко обосновывается актуальность, научная и практическая значимость избранной темы, основного материала, содержащего суть проблемы и пути ее решения, и заключения, где формируются выводы, оценки, предложения. Общий объем реферата 20 листов.

Технические требования к оформлению реферата следующие. Реферат оформляется на листах формата А4, с обязательной нумерацией страниц, причем номер страницы на первом, титульном, листе не ставится. Поля: верхнее, нижнее, правое, левое – 20 мм. Абзацный отступ – 1,25. Таблицы выполнять табличными ячейками MicrosoftWord. Сканирование рисунков и таблиц не допускается. Выравнивание текста (по ширине страницы) необходимо выполнять только стандартными способами, а не с помощью пробелов. Размер текста в рисунках и таблицах – 12 кегль. На титульном листе реферата нужно указать: название учебного заведения, факультета, номер группы и фамилию, имя и отчество автора, тему, место и год его написания. Рекомендуемый объем

работы складывается из следующих составляющих: титульный лист (1 страница), содержание (1 страница), введение (1 – 2 страницы), основная часть, которую можно разделить на главы или разделы (10 – 15 страниц), заключение (1 – 3 страницы), список литературы (1 страница), приложение (не обязательно). Если реферат содержит таблицу, то ее номер и название располагаются сверху таблицы, если рисунок, то внизу рисунка.

Содержательные части реферата – это введение, основная часть и заключение. Введение должно содержать рассуждение по поводу того, что рассматриваемая тема актуальна (то есть современна и к ней есть большой интерес в настоящее время), а также постановку цели исследования, которая непосредственно связана с названием работы. Также во введении могут быть поставлены задачи (но не обязательно, так как работа невелика по объему), которые детализируют цель. В заключении пишутся конкретные, содержательные выводы.

Содержание реферата студент докладывает на семинаре, кружке, научной конференции. Предварительно подготовив тезисы доклада, студент в течение 7 - 10 минут должен кратко изложить основные положения своей работы. После доклада автор отвечает на вопросы, затем выступают оппоненты, которые заранее познакомились с текстом реферата, и отмечают его сильные и слабые стороны. На основе обсуждения обучающемуся выставляется соответствующая оценка.

Методические рекомендации по подготовке сообщений

Подготовка материала для сообщения (доклада) аналогична поиску материалов для реферата и эссе. По объему текст, который рекомендуется использовать для сообщения, близок к объему текста эссе: для устного сообщения – не более трех страниц печатного текста. Если сообщение делается в письменном виде – объем его должен быть 3 – 5 страниц.

Устное сообщение может сопровождаться презентацией. Рекомендуемое количество слайдов – около 10. Текст слайда должен дополнять информацию, которая произносится докладчиком во время выступления. Полностью повторять на слайде текст выступления не целесообразно. Приоритет при написании слайдов отдается таблицам, схемам, рисункам, кратким заключениям и выводам.

В сообщении должна быть раскрыта заявленная тема. Приветствуется внимание аудитории к докладу, содержательные вопросы аудитории и достойные ответы на них поощряются более высокой оценкой выступающему.

Время выступления – 10-15 минут.

Литература и другие источники могут быть найдены обучающимся самостоятельно или рекомендованы преподавателем (если возникнут сложности с поиском материала по теме); при предложении конкретной темы сообщения преподаватель должен ориентироваться в проблеме и уметь направить студента.

Методические рекомендации для подготовки к экзамену

Экзамен в первом семестре является формой итогового контроля знаний и умений обучающихся по данной дисциплине, полученных на лекциях, практических занятиях и в процессе самостоятельной работы. Основой для определения оценки служит уровень усвоения обучающимися материала, предусмотренного данной рабочей программой. К экзамену допускаются студенты, набравшие 36 и более баллов по итогам текущего и промежуточного контроля. На экзамене студент может набрать от 15 до 30 баллов.

В период подготовки к экзамену обучающиеся вновь обращаются к учебно-методическому материалу и закрепляют промежуточные знания.

Подготовка обучающегося к экзамену включает три этапа:

- самостоятельная работа в течение семестра;
- непосредственная подготовка в дни, предшествующие экзамену по темам курса;
- подготовка к ответу на вопросы экзамена.

При подготовке к экзамену обучающимся целесообразно использовать материалы лекций,

учебно-методические комплексы, нормативные документы, основную и дополнительную литературу.

На экзамен выносится материал в объеме, предусмотренном рабочей программой учебной дисциплины за семестр. Экзамен проводится в письменной / устной форме.

При проведении письменного экзамена на работу отводиться 60 минут.

Результат устного (письменного) экзамен выражается оценками:

Оценка «отлично» – от 91 до 100 баллов – содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы. Все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному. На экзамене студент демонстрирует глубокие знания предусмотренного программой материала, умеет четко, лаконично и логически последовательно отвечать на поставленные вопросы.

Оценка «хорошо» – от 81 до 90 баллов – содержание курса освоено, необходимые практические навыки работы сформированы, выполненные учебные задания содержат незначительные ошибки. На экзамене студент демонстрирует твердое знание основного (программного) материала, умеет четко, грамотно, без существенных неточностей отвечать на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» – от 61 до 80 баллов – содержание курса освоено не полностью, необходимые практические навыки работы сформированы частично, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. На экзамене студент демонстрирует знание только основного материала, ответы содержат неточности, слабо аргументированы, нарушена последовательность изложения материала

Оценка «неудовлетворительно» – от 36 до 60 баллов – содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий. На экзамене студент демонстрирует незнание значительной части программного материала, существенные ошибки в ответах на вопросы, неумение ориентироваться в материале, незнание основных понятий дисциплины.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Минимально необходимый для реализации ОПОП перечень материально-технического обеспечения включает в себя: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекторным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном и имеющие выход в сеть Интернет), помещения для проведения практических занятий (оборудованные учебной мебелью), компьютерные классы и др.

По дисциплине «Экономика организаций гостеприимства и общественного питания» имеются презентации по отдельным темам курса, позволяющая наиболее эффективно освоить представленный учебный материал.

При проведении занятий лекционного типа, семинарских занятий используются:

лицензионное программное обеспечение:

Продукты Microsoft (Desktop EducationALNGLicSaPk OLVS Academic Edition Enterprise) подписка (Open Value Subscription);

Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security Стандартный Russian Edition;

свободно распространяемые программы:

WinZip для Windows - программ для сжатия и распаковки файлов;

AdobeReader для Windows – программа для чтения PDF файлов;

FarManager - консольный файловый менеджер для операционных систем семейства MicrosoftWindows.

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: ЭБС «АйПиЭрбукс», ЭБС «Консультант студента», СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

8.2 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для студентов с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные условия для получения образования. В целях доступности получения высшего образования по образовательным программам инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья университетом обеспечивается:

1. Альтернативная версия официального сайта в сети «Интернет» для слабовидящих;
 2. Для инвалидов с нарушениями зрения (слабовидящие, слепые)
 - присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь, дублирование вслух справочной информации о расписании учебных занятий; наличие средств для усиления остаточного зрения, брайлевской компьютерной техники, видеоувеличителей, программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с нарушениями зрения;
 - задания для выполнения на экзамене зачитываются ассистентом;
 - письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту обучающимся;
 3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху (слабослышащие, глухие):
 - на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
 - экзамене проводится в письменной форме;
 4. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, созданы материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, объекты питания, туалетные и другие помещения университета, а также пребывания в указанных помещениях (наличие расширенных дверных проемов, поручней и других приспособлений).
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
 - по желанию студента экзамен проводится в устной форме.
- Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Приложение 1

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)

в рабочую программу по дисциплине «Экономика организаций гостеприимства и общественного питания» по направлению подготовки 43.04.02 – Туризм; программа магистратуры по профилю «Туризм: эволюция, структура, менеджмент, маркетинг» на _____ учебный год

№п/п	Элемент (пункт) РПД	Перечень вносимых изменений (дополнений)	Примечание

Обсуждена и рекомендована на заседании кафедры экономики и менеджмента в туризме
протокол № ____ от «__» _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой _____ /А.Г. Карашева/