

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

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

ИНСТИТУТ МЕНЕДЖМЕНТА, ТУРИЗМА И ИНДУСТРИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель образовательной
программы З.Ю. Тенова

Директор института
(декан факультета) Р.М. Давидов

«26» 05 2023 г.

«26» 05 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«СТРУКТУРА ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА»

Направление подготовки (специальность)

43.04.03.- ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

(код и наименование направления подготовки)

Направленность (магистерская программа):

Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства

Квалификация (степень) выпускника:

Магистр

Форма обучения

очная

Нальчик 2023 г.

Рабочая программа дисциплины «Структура гостиничного бизнеса» / сост. Жерукова А.Б.
– Нальчик: КБГУ, 2023. –28 с.

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины обязательной части студентам 2 курса очной формы обучения по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело в 3 семестре.

Рабочая программа составлена с учетом федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.06.2017 г. № 558 (зарегистрировано в Минюсте России 06 июля 2017 г. № 47328).

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО**
- 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ**
 - 4.1. *Содержание разделов*
 - 4.2. *Структура дисциплины*
 - 4.3. *Лекционные занятия*
 - 4.4. *Практические занятия (семинары)*
 - 4.5. *Лабораторные работы*
 - 4.6. *Самостоятельное изучение разделов дисциплины*
- 5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО И РУБЕЖНОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**
 - 5.1. *Оценочные материалы для текущего контроля*
 - 5.1.1. *Вопросы по разделам дисциплины*
 - 5.1.2. *Оценочные материалы для выполнения рефератов*
 - 5.1.3. *Оценочные материалы для выполнения эссе по дисциплине*
 - 5.2. *Оценочные материалы для рубежного контроля*
 - 5.3. *Оценочные материалы для промежуточной аттестации*
- 6. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**
- 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**
 - 7.1. *Основная литература*
 - 7.2. *Дополнительная литература*
 - 7.3. *Периодические издания (газета, вестник, бюллетень, журнал)*
 - 7.4. *Интернет – ресурсы*
 - 7.5. *Методические указания к лабораторным занятиям*
 - 7.6. *Методические указания к проведению учебных занятий*
- 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 9. Лист изменений (дополнений) в рабочей программе дисциплины (модуля)**

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

Программа дисциплины составлена на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03. Гостиничное дело. Предназначена для магистров, обучающихся по профилю «Бизнес – технологии в индустрии гостеприимства» (3 семестр).

1.1. Целью изучения дисциплины является освоение магистрантами системы научно-практических знаний, умений и компетенций в области гостиничного бизнеса и реализация их в своей профессиональной деятельности.

1.2. Основные задачи изучения дисциплины:

- изучить объект и предмет, ее место в системе наук, методы, приемы и средства;
- рассмотреть особенности структуры гостиничного бизнеса;
- применять подходы, методы и технологии научно- прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности

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 «Структура гостиничного бизнеса» относится к обязательной части основной образовательной программы (Б.1) предназначенной для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Дисциплина преподается посредством чтения лекций, проведения практических и семинарских занятий. Курс «Структура гостиничного бизнеса» обеспечивает преемственность теоретических и практических знаний при изучении дисциплин, таких как «Виды и особенности управления в гостиничном бизнесе», «Современные системы продаж в гостиничном бизнесе» и ряда других. Курс ориентирован на формирование умений и навыков по исследовательской деятельности и совершенствованию рынка туристических услуг.

При освоении дисциплины «Структура гостиничного бизнеса» обучающийся сможет продемонстрировать обобщённые трудовые функции ОТФ «Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса» Профессионального стандарта 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц».

Курс «Структура гостиничного бизнеса» преподается посредством чтения лекций, проведения практических и семинарских занятий.

Итоговая оценка уровня сформированности компетенций ОПК-5,ОПК - 6 определяется в период государственной итоговой аттестации.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В совокупности с другими дисциплинами программы магистратуры по профилю «Бизнес – технологии в индустрии гостеприимства» компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03. Гостиничное дело (уровень магистратуры):

Общепрофессиональные компетенции по типу задач профессиональной деятельности:

ОПК -5- Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений

ОПК – 6 - Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины «Структура гостиничного бизнеса» студент должен продемонстрировать следующие результаты обучения:

Код и наименование компетенции	Трудовые действия	Основные показатели оценки результатов обучения		
		Знать	Уметь	Владеть
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)				
ОПК -5- Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений ОПК – 6 - Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	(ТФ – С-01.7) Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса	–функционально-организационную структуру гостиницы, стандарты обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения; –технологии создания инновационного гостиничного продукта, технологии предоставления дополнительных и сопутствующих услуг в гостинице; –должностные инструкции в гостиничной деятельности; –классификацию гостиниц и других средств размещения.	–анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы; –контролировать выполнение инновационных процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; – организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.	-навыками использования экономических норм и стандартов в профессиональной деятельности в области туристской индустрии, гостиничных комплексах.

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1. Содержание дисциплины «Структура гостиничного бизнеса», перечень оценочных средств и контролируемых компетенций.

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Форма текущего контроля
1	2	3	4	5

1	Индустрия гостеприимства. История развития гостиничного бизнеса в мире и России.	Индустрия гостеприимства: определение, сущность, основные направления. Местогостиничного бизнеса в индустрии гостеприимства. Характеристика основных этапов развития мировой индустрии гостеприимства с древних времен до наших дней. Характеристика основных этапов развития индустрии гостеприимства в России с древних времен до наших дней	ОПК-5, ОПК-6	Домашнее задание (ДЗ); реферат (Р); рубежный контроль (РК); тесты (Т); конспект (К)
2	Общие сведения о современной гостиничной индустрии	Классификация средств размещения. Виды гостиниц. Стандартизация и сертификация услуг гостиничных предприятий. Структура гостиничного бизнеса. Современные тенденции развития гостиничного бизнеса	ОПК-5, ОПК-6	Домашнее задание (ДЗ); реферат (Р); рубежный контроль (РК); тесты (Т); конспект (К)
3	Эксплуатация гостиниц. Организационная структура управления гостиничным предприятием	Характеристика здания гостиницы. Структура управления гостиничным предприятием. Службы гостиницы и их характеристика. Технология работы службы приема и размещения. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда. Организация работы отдела продаж и маркетинга. Маркетинг гостиничных услуг. Требования к обслуживающему персоналу гостиницы.	ОПК-5, ОПК-6	Домашнее задание (ДЗ); реферат (Р); рубежный контроль (РК); тесты (Т); конспект (К)

		Организация работы кадровой службы		
4	Общественное питание – обязательный элемент гостиничного бизнеса	Основные понятия ресторанного бизнеса. Виды предприятий. Управление предприятиями питания. Основные формы обслуживания туристов на предприятиях питания	ОПК-5, ОПК-6	Домашнее задание (ДЗ); реферат (Р); рубежный контроль (РК); тесты (Т); конспект (К)
Вид промежуточной аттестации			зачет	

На изучение курса отводится 108 часов (3 з.е.), из них: контактная работа 32 ч., в том числе лекционных – 16 часов; практических (семинарских) – 16 часов; самостоятельная работа студента 67 часов; контроль -9 часов, завершается зачётом.

4.2. Структура дисциплины.

Таблица 2. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часа)

ВИД РАБОТЫ	ТРУДОЁМКОСТЬ, ЧАСЫ
	3-й семестр
Общая трудоемкость (в часах)	108
Контактная работа (в часах)	32
<i>Лекции (Л)</i>	16
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	16
Самостоятельная работа (в часах):	67
Рефераты	30
Самостоятельное изучение разделов	37
Подготовка и прохождение промежуточной аттестации	9
Вид промежуточной аттестации	зачет

4.3. Лекционные занятия

Таблица 3.

№ п/п	Тема
1	<i>Тема 1. Индустрия гостеприимства. История развития гостиничного бизнеса в мире и России.</i> 1. Индустрия гостеприимства: определение, сущность, основные направления. 2. Место гостиничного бизнеса в индустрии гостеприимства. 3. Характеристика основных этапов развития мировой индустрии гостеприимства с древних времен до наших дней. 4. Характеристика основных этапов развития индустрии гостеприимства в России с древних времен до наших дней
2	<i>Тема 2. Общие сведения о современной гостиничной индустрии</i> 1. Классификация средств размещения. 2. Виды гостиниц. Стандартизация и сертификация услуг гостиничных предприятий.

	3. Правовое регулирование деятельности гостиничных предприятий. 4. Современные тенденции развития гостиничного бизнеса.
3	Тема 3. Эксплуатация гостиниц. Организационная структура управления гостиничным предприятием 1. Характеристика здания гостиницы. Структура управления гостиничным предприятием. 2. Службы гостиницы и их характеристика. 3. Технология работы службы приема и размещения. 4. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда. 5. Организация работы отдела продаж и маркетинга. 6. Маркетинг гостиничных услуг. 7. Требования к обслуживающему персоналу гостиницы. 8. Организация работы кадровой службы
4	Тема 4. Общественное питание – обязательный элемент гостиничного бизнеса 1. Основные понятия ресторанного бизнеса. 2. Виды предприятий. Управление предприятиями питания. 3. Основные формы обслуживания туристов на предприятиях питания.

4.4. Практические занятия (семинары)

Таблица 4.

№ п/п	Тема
1	Индустрия гостеприимства: определение, сущность, основные направления
2	Характеристика основных этапов развития индустрии гостеприимства в России с древних времен до наших дней
3	Классификация средств размещения. Виды гостиниц. Современные тенденции развития гостиничного бизнеса
4	Характеристика здания гостиницы. Структура управления гостиничным предприятием. Службы гостиницы и их характеристика
5	Технология работы службы приема и размещения. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда. Организация работы отдела продаж и маркетинга
6	Маркетинг гостиничных услуг. Требования к обслуживающему персоналу гостиницы
7	Основные понятия ресторанного бизнеса. Виды предприятий
8	Управление предприятиями питания. Основные формы обслуживания туристов на предприятиях питания

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.	Структура и особенности гостиничного продукта.
2.	Основные, дополнительные и вспомогательные услуги в гостинице.
3.	Качество гостиничного продукта.
4.	Политика ценообразования в современном гостиничном предприятии.

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 «Структура гостиничного бизнеса» 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 разделам дисциплины « Структура гостиничного бизнеса» (контролируемые компетенции ОПК-5, ОПК-6)

1. Особенности гостиничной архитектуры.
2. Классификация функциональных зон гостиничного предприятия.
3. Интерьер в гостинице и организация внутреннего пространства.
4. Структура и особенности гостиничного продукта.
5. Основные, дополнительные и вспомогательные услуги в гостинице.
6. Качество гостиничного продукта.
7. Политика ценообразования в современном гостиничном предприятии.
8. Основные требования к персоналу в гостиничном предприятии.
9. Организационная структура управления современного гостиничного предприятия.
10. Характеристика зданий и сооружений современного гостиничного комплекса.
11. Системы жизнеобеспечения гостиничного предприятия и их характеристика.
12. Помещения гостиничного предприятия. Основные принципы обустройства интерьера гостиницы.
13. Состояние, структура и перспективы развития гостиничного бизнеса в России.

14. Состояние, структура и перспективы развития гостиничного бизнеса в г. Нальчик.
15. Особенности гостиничной архитектуры.
16. Классификация функциональных зон гостиничного предприятия.
17. Интерьер в гостинице и организация внутреннего пространства.
18. Структура и особенности гостиничного продукта.
19. Основные, дополнительные и вспомогательные услуги в гостинице.
20. Качество гостиничного продукта.
21. Политика ценообразования в современном гостиничном предприятии.
22. Основные требования к персоналу в гостиничном предприятии.
23. Организационная структура управления современного гостиничного предприятия.
24. Характеристика зданий и сооружений современного гостиничного комплекса.
25. Системы жизнеобеспечения гостиничного предприятия и их характеристика.
26. Помещения гостиничного предприятия. Основные принципы обустройства интерьера гостиницы.
27. Состояние, структура и перспективы развития гостиничного бизнеса в России.
28. Состояние, структура и перспективы развития гостиничного бизнеса в г. Нальчик.

Критерии формирования оценок (оценивания) устного опроса

Устный опрос является одним из основных способов учёта знаний обучающегося по дисциплине «Структура гостиничного бизнеса». 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:

3 балла выставится, если обучающийся:

- 1) полно излагает изученный материал;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

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
(контролируемые компетенции ОПК-5,ОПК-6)**

Примерные темы рефератов по дисциплине

1. Сущность и предмет гостиничной деятельности.
2. Цели и задачи международной гостиничной деятельности.
3. Объект и субъект гостиничной деятельности в индустрии гостеприимства.
4. Международные требования к организации гостиничной деятельности.
5. Международные гостиничные правила, международная классификация.
6. Динамика изменений нормативно-правовой базы индустрии гостеприимства и принцип ориентации на международные стандарты.
7. Принципы и правовые основы организации деятельности в гостинице.
8. Разновидности хозяйственных отношений между компаниями в сфере гостеприимства и туризма.
9. Формы взаимодействия с гостями и партнёрами.
10. Аутсорсинг в сфере гостеприимства.
11. Документооборот в гостиничном бизнесе.
12. Виды договоров в гостиничной деятельности. Этапы заключения договора.
13. Охарактеризуйте технологию работы службы приема и размещения.
14. Методы учета иностранных граждан в РФ.
15. Цели и задачи службы поэтажного обслуживания гостиничного предприятия.
16. Роль и значение данной службы в деятельности гостиничного предприятия.
17. Штатное расписание и должностные обязанности сотрудников службы поэтажного обслуживания.
18. Стандарты внешнего вида для сотрудников службы поэтажного обслуживания.
19. Современные технологии и методы уборки номеров.
20. Использование технических средств и оборудования службой поэтажного обслуживания.
21. Методы оценки качества гостиничных услуг.
22. Выбор критериев оценки качества обслуживания в отеле.
23. Приемы, существующие в гостиницах, побуждающие и мотивирующие клиентов к участию в опросе.

Методические рекомендации по написанию реферата

Реферат – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: новизна текста; обоснованность выбора источника; степень раскрытия сущности вопроса; соблюдения требований к оформлению.

Требования к реферату: Общий объем реферата 20 листов (шрифт 14 Times New Roman, 1,5 интервал). Поля: верхнее, нижнее, правое, левое – 20 мм. Абзацный отступ – 1,25. Таблицы выполнять табличными ячейками Microsoft Word. 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.

Обязательно наличие: содержания (структура работы с указанием разделов и их начальных номеров страниц), введения (актуальность темы, цель, задачи), основных разделов реферата, заключения (в кратком, резюмированном виде основные положения работы), списка литературы с указанием конкретных источников, включая ссылки на Интернет-ресурсы.

В тексте ссылка на источник делается путем указания (в квадратных скобках) порядкового номера цитируемой литературы и через запятую – цитируемых страниц. **Уровень оригинальности текста – 70%**

Критерии оценки реферата:

«отлично» (**4 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

«хорошо» (**3 балла**) – 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

«удовлетворительно» (**2 балла**) – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод. Обучающийся выполнил большую часть возложенной на него работы. Допущены существенные отступления. Документация сдана со значительным опозданием (более недели). Отсутствуют отдельные фрагменты.

«неудовлетворительно» (**менее 2 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 течение учебного года и по требованию предоставляться в Управление контроля качества. На рубежные контрольные мероприятия рекомендуется выносить весь программный материал (все разделы) по дисциплине.

Рейтинговая точка №1

1. Адаптация персонала как метод повышения гостиничного сервиса.
2. Роль классификация гостиничных и ресторанных предприятий в обеспечении требований туристов к гостиничному сервису (зарубежный и отечественный опыт).
3. Технология работы службы безопасности гостиницы.
4. Дайте сравнительную характеристику разным категориям номеров.
5. Технология оценки мнений потребителей услуг о качестве гостиничного сервиса.
6. Роль персонала в гостиничном сервисе.
7. Принципы оформления внутренних помещений гостиницы.
8. Технология обслуживания клиентов в ресторане.
9. Правила предоставления услуг общественного питания.

Рейтинговая точка №2

10. Индустрия гостеприимства: определение, сущность, основные направления. Место гостиничного бизнеса в индустрии гостеприимства.

11. Характеристика основных этапов развития мировой индустрии гостеприимства с древних времен до наших дней.
12. Характеристика основных этапов развития индустрии гостеприимства в России с древних времен до наших дней.
13. Классификация средств размещения.
14. Виды гостиниц.

Рейтинговая точка №3

15. Технология работы службы приема и размещения.
16. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда.
17. Организация работы отдела продаж и маркетинга.
18. Маркетинг гостиничных услуг.
19. Требования к обслуживающему персоналу гостиницы.

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 бакалавр 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 «Структура гостиничного бизнеса» в виде проведения зачета.

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

ВОПРОСЫ, ВЫНОСИМЫЕ НА ЗАЧЕТ (контролируемые компетенции ОПК-5, ОПК-6)

1. Индустрия гостеприимства: определение, сущность, основные направления. Место гостиничного бизнеса в индустрии гостеприимства.
2. Характеристика основных этапов развития мировой индустрии

гостеприимства с древних времен до наших дней.

3. Характеристика основных этапов развития индустрии гостеприимства в России с древних времен до наших дней.

4. Классификация средств размещения.
5. Виды гостиниц.
6. Стандартизация и сертификация услуг гостиничных предприятий.
7. Правовое регулирование деятельности гостиничных предприятий.
8. Современные тенденции развития гостиничного бизнеса
9. Характеристика здания гостиницы.
10. Структура управления гостиничным предприятием.
11. Службы гостиницы и их характеристика.
12. Технология работы службы приема и размещения.
13. Организация и технология обслуживания гостиничного фонда.
14. Организация работы отдела продаж и маркетинга.
15. Маркетинг гостиничных услуг.
16. Требования к обслуживающему персоналу гостиницы.
17. Организация работы кадровой службы.
18. Основные понятия ресторанного бизнеса. Виды предприятий.
19. Управление предприятиями питания.
20. Основные формы обслуживания туристов на предприятиях питания.
21. Стандарты качества обслуживания и поведения.
22. Технология обслуживания VIP гостей.
23. Роль корпоративной культуры в организации и обеспечении необходимого гостиничного сервиса.
24. Роль информационных технологий в повышении уровня гостиничного сервиса.
25. Технология приема и размещения гостей.
26. Технология ведения необходимой документации.
27. Стандарты рассмотрения жалоб и конфликтов.
28. Инновационные методы в обслуживании клиентов гостиничных (ресторанных) предприятий.
29. Международные стандарты и технология обслуживания.
30. Адаптация персонала как метод повышения гостиничного сервиса.
31. Роль классификация гостиничных и ресторанных предприятий в обеспечении требований туристов к гостиничному сервису (зарубежный и отечественный опыт).
32. Технология работы службы безопасности гостиницы.
33. Дайте сравнительную характеристику разным категориям номеров.
34. Технология оценки мнений потребителей услуг о качестве гостиничного сервиса.
35. Роль персонала в гостиничном сервисе.
36. Принципы оформления внутренних помещений гостиницы.
37. Технология обслуживания клиентов в ресторане.
38. Правила предоставления услуг общественного питания.
39. Профессиональные стандарты работников ресторанов и баров.
40. Показатели эффективности деятельности отеля.

Критерии формирования оценок по промежуточной аттестации в виде зачёта:

«зачтено» - обучающийся свободно, либо относительно полно ориентируется в материале, отвечает без затруднений и способен к выполнению заданий разного уровня сложности. Некоторые неточности в ответах допускаются, основное условие – выполнение не менее 60 % поставленных задач.

«не зачтено» - обучающийся допускает значительные ошибки и имеет лишь

начальную степень ориентации в материале, правильно выполнено менее 2/3 всей работы. Обучающийся дает неверную оценку ситуации, решено менее 55 % 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:

Критерием оценки уровня сформированности компетенций в рамках учебной дисциплины «Структура гостиничного бизнеса» в 3 семестре является зачет.

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

Критерии оценки качества освоения дисциплины

«Зачтено» - от 61 до 70 баллов - теоретическое содержание курса освоено, необходимые навыки работы сформированы. Предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному. На зачете студент демонстрирует глубокие знания предусмотренного программой материала, умеет четко, лаконично и логически последовательно отвечать на поставленные вопросы.

«Не зачтено» - 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 зачете студент демонстрирует незнание значительной части программного материала, существенные ошибки в ответах на вопросы, неумение ориентироваться в материале, незнание основных понятий дисциплины.

Выполнение типовых заданий, представленных в разделе 5 «Оценочные материалы для текущего и рубежного контроля успеваемости и промежуточной аттестации» позволит обеспечить реализацию компетенции ОПК – 5, ОПК-6.

Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Таблица 7.

Результаты обучения (компетенции)	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции	Основные показатели оценки результатов обучения	Вид оценочного материала, обеспечивающего формирование компетенций
ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ОПК-5.1 Обосновывает и осуществляет основные направления Работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: – функционально-организационную структуру гостиницы, стандарты обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения; – технологии создания инновационного гостиничного продукта, технологии предоставления дополнительных и сопутствующих услуг в гостинице; – должностные	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 зачету (раздел 5.3.). примерные темы рефератов (раздел 5.1.2.). типовые оценочные материалы для рубежного контроля (раздел 5.2.1 и 5.2.2);

<p>ОПК – 6 - Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно- прикладных исследований в избранной в сфере профессиональной деятельности.</p>	<p>ОПК-6.1 Планирует научно- прикладные Исследования в сфере профессиональной деятельности Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности Представляет результаты научно- прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в видео научных статей, докладов на научных конференциях</p>	<p>инструкции в гостиничной деятельности; –классификацию гостиниц и других средств размещения.</p> <p>Уметь: –анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы; -контролировать выполнение инновационных процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; – организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.</p> <p>Владеть: -навыками использования экономических норм и стандартов в профессиональной деятельности в области туристской индустрии, гостиничных комплексах.</p>	<p> типовые оценочные материалы для устного опроса (раздел 5.1.1);</p> <p> типовые оценочные материалы для рубежного контроля (образцы тестов) (раздел 5.2.1);</p>
---	---	--	--

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 ОПК–5,ОПК-6

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Основная литература

1. Гаврилова, С. В. Организация туристического и гостиничного бизнеса : учебное пособие / С. В. Гаврилова, А. Г. Томская, А. В. Дмитриев. — М. : Евразийский открытый институт, 2011. — 358 с. — ISBN 978-5-374-00274-4. — Текст : электронный // Электронно- библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/10741.html>
2. Иванилова, С. В. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие / С. В. Иванилова. — Саратов : Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2013. — 182 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/16744.html>
3. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм ; перевод А. В. Павлов. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 240 с. — ISBN 5-238-00792-2. — Текст : электронный // Электронно- библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/71186.html>

7.2. 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. Туризмоведение / 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 IPRBOOKS : [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, 2020. — 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>

7.3. Периодические издания (газета, вестник, бюллетень, журнал)

1. Журнал «Маркетинг менеджмент»
2. Журнал «Практический маркетинг»
3. Журнал «Маркетинг в России и за рубежом»
4. Журнал «Турбизнес»
5. Газета «Турифо»

7.4. Интернет-ресурсы

1. Деловая онлайн библиотека: <http://www.guu.alpinabook.ru>
2. Информер <http://www.secreti.info/p12m.html>.
3. Полнотекстовая база данных по бизнесу, менеджменту и экономике:
<http://proquest.umi.com/login>
4. Правовая поисковая система Гарант: www.garant.ru
5. Правовая поисковая система КонсультантПлюс: www.consultant.ru
6. Сайт Retail.ru: <http://www.retail.ru>
7. Сайт Минэкономразвития РФ: <http://www.economy.gov.ru/minrec/main>
8. Сайт Росстата РФ: <http://www.gks.ru>
9. Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки:
<http://diss.rsl.ru>
10. Электронная библиотека: <http://book.ru>
11. Электронная библиотечная система: <http://www.knigafund.ru>

7.5. Методические указания к лабораторным занятиям не предусмотрены

7.6. Методические указания по проведению учебных занятий

Учебная работа по дисциплине состоит из контактной работы (лекции, практические занятия) и самостоятельной работы. Доля контактной учебной работы в общем объеме времени, отведенном для изучения дисциплины, составляет 29,6 % (в том числе лекционных занятий – 14,8 %, практических занятий – 14,8 %), доля самостоятельной работы – 45,4 %.

Соотношение лекционных и практических занятий к общему количеству часов соответствует учебному плану направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства»

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

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 Microsoft Word. 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.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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 «Структура гостиничного бизнеса» 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 EducationALNG LicSaPk 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;

Adobe Reader для Windows – программа для чтения PDF файлов;

Far Manager - консольный файловый менеджер для операционных систем семейства Microsoft Windows.

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. Альтернативной версией официального сайта в сети «Интернет» для слабовидящих;
2. Присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху – дублирование вслух справочной информации о расписании учебных занятий; обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
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, объекту питания, туалетные и другие помещения университета, а также пребывания в указанных помещениях (наличие расширенных дверных проемов, поручней и других приспособлений).

Приложение 1

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)

в рабочую программу по дисциплине «Структура гостиничного бизнеса» по направлению подготовки 43.04.03 – Гостиничное дело; программа магистратуры по профилю **«Бизнес – технологии в индустрии гостеприимства»**

на 2023/2024 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.

Руководитель образовательной программы _____ З.Ю. Тенова