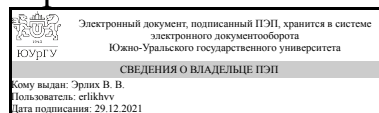


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



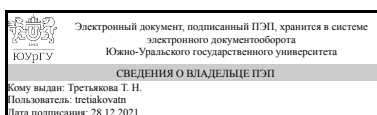
В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.24.02 Имидж санаторно-курортных комплексов
для направления 43.03.03 Гостиничное дело
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Гостиничная деятельность
форма обучения очная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

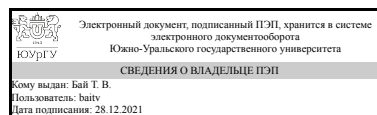
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

Зав.кафедрой разработчика,
д.пед.н., проф.



Т. Н. Третьякова

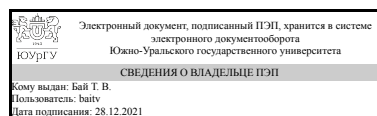
Разработчик программы,
к.пед.н., доц., доцент



Т. В. Бай

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной
программы
к.пед.н., доц.



Т. В. Бай

1. Цели и задачи дисциплины

Цель - формирование системы знаний, умений и навыков по формированию имиджа санаторно-курортных комплексов в зависимости от категории и специализации средства размещения. Задачи дисциплины: 1. Сформировать представление о стилях оформления интерьера и прилегающей территории санаторно-курортных комплексов в зависимости от категории и специализации средства размещения; 2. Изучить особенности формирования имиджа санаторно-курортных комплексов в зависимости от категории и специализации средства размещения и корпоративной культуры предприятия; 3. Рассмотреть вопросы брендинга и продвижения имиджа санаторно-курортных комплексов в зависимости от категории и специализации средства размещения.

Краткое содержание дисциплины

Понятие имиджа санаторно-курортных комплексов в зависимости от категории и специализации средства размещения. Дизайн и организация внутреннего пространства интерьеров предприятия, ландшафтный дизайн и функционально-пространственная организация прилегающей территории. Стили оформления интерьеров и прилегающей территории. Имидж деловой документации. Имидж как элемент корпоративной культуры. Имидж как составляющая брендинга. Виды брендов в индустрии гостеприимства, формирование модели корпоративного имиджа предприятия и его брендрование.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Знает: понятие и элементы имиджа санаторно-курортных комплексов Умеет: проводить анализ компонентов имиджа санаторно-курортных комплексов Имеет практический опыт: разработки имиджа санаторно-курортных предприятий
ПК-1 способен формировать и предоставлять гостиничный продукт в соответствии с требованиями потребителей	Знает: элементы имиджа санаторно-курортного комплекса Умеет: разрабатывать концепцию имиджа санаторно-курортного комплекса Имеет практический опыт: проведения презентации концепции имиджа санаторно-курортного комплекса

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Организация обслуживания в гостиницах, Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации, Мировая индустрия владения отдыхом, Страноведение,	Международный туризм, Организация вспомогательных служб гостиницы, Организация дополнительных услуг в санаторно-курортных комплексах, Технологии и организация услуг питания в

<p>Курортно-рекреационные ресурсы, Мировая культура и искусство, Философия, Мировое гостиничное хозяйство, Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства, Социально-экономическая география современного мира, Инновации в гостиничном сервисе, Гостеприимство народов мира, Организация культурно-досуговой деятельности, Культурология, История, Гастрономические традиции мира, Историко-культурное наследие региона, Производственная практика, сервисная практика (4 семестр)</p>	<p>туризме и гостиничном сервисе, Организация административно-хозяйственной службы гостиницы, Организация предпринимательской деятельности, Организация службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах, Международный протокол и деловой этикет в индустрии гостеприимства, Производственная практика, преддипломная практика (8 семестр)</p>
--	---

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства	<p>Знает: предмет, методы и специфику обслуживания различных этнических групп потребителей гостиничного продукта, основные понятия, виды и технологии кросс-культурного менеджмента в гостиничном деле, понятие культурных различий и виды их влияния на модели управления гостиничных предприятий</p> <p>Умеет: оказывать услуги клиентам различных этнических групп потребителей предприятий индустрии гостеприимства, организовать работу функциональных подразделений гостиничных предприятий в контексте кросс-культурного подхода, выявить культурные различия, влияющие на модель управления гостиничных предприятий</p> <p>Имеет практический опыт: проведения и анализа результатов мониторинга удовлетворенности потребителей услуг предприятий индустрии гостеприимства, организационно-управленческой деятельности в гостиничном деле на основе кросс-культурных коммуникаций, решения конфликтных ситуаций в системе управления, возникающих на основе культурных различий</p>
Гостеприимство народов мира	<p>Знает: национальные и этнокультурные особенности гостеприимства и гастрономических традиций народов мира, традиции, культуру и особенности гостеприимства народов мира</p> <p>Умеет: ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мирового опыта гостеприимства и гастрономических традиций народов мира, составлять различные</p>

	<p>программы гостеприимства Имеет практический опыт: изучения и использования исторического опыта народов мира в традициях гостеприимства и гастрономической культуры, составления программ этнического гостеприимства с учетом национальных и конфессиональных особенностей народов мира</p>
Философия	<p>Знает: предмет, структуру и функции философии познания в социально-историческом, этическом и философском контекстах, сущность философских категорий, терминологию философии и структуру философского знания, функции философии и методы философских исследований, философские персоналии и специфику философских направлений Умеет: использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений в социально-историческом, этическом и философском контекстах, формировать и совершенствовать свои взгляды и убеждения, анализировать гражданскую и мировоззренческую позицию людей, переносить философское мировоззрение в область материально-практической деятельности Имеет практический опыт: ведения дискуссии и полемики, навыками публичной речи и письменного аргументированного изложения собственной точки зрения, применения методов философских и социально-культурных исследований, приемов и методов анализа гуманитарных проблем и явлений</p>
История	<p>Знает: закономерности, основные события, особенности и персоналии истории с древнейших времен до наших дней в контексте европейской и всемирной истории, основные этапы и закономерности историко-культурного развития человека и человечества Умеет: применять системный подход для синтеза исторической информации в профессиональной деятельности, анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые исторические проблемы общества Имеет практический опыт: использования исторического опыта, национального и мирового культурного наследия в профессиональной деятельности и личностном развитии, интерпретации исторических событий в контексте профессиональной деятельности</p>
Мировое гостиничное хозяйство	<p>Знает: современное состояние и перспективы развития мировой индустрии гостеприимства, историю и динамику развития мирового гостиничного хозяйства Умеет: адаптировать международные гостиничные стандарты в технологические процессы гостиничного обслуживания в России, проводить анализ эффективности деятельности гостиничных</p>

	<p>предприятий на основе прикладных исследований Имеет практический опыт: разработки внутренних стандартов обслуживания на основе международных и национальных стандартов, проведения прикладных исследований на основе анализа предприятий мирового гостиничного хозяйства</p>
<p>Социально-экономическая география современного мира</p>	<p>Знает: территориальную организацию гостиничной индустрии в социально-историческом, этическом и философском контекстах, закономерности, принципы, факторы размещения территориальной организации гостиничной индустрии в мире, Российской Федерации и ее регионах Умеет: свободно ориентироваться в географической картографии: физической, социально-экономической, политической картах мира и России, свободно ориентироваться в географической картографии: физической, социально-экономической, политической картах мира и России Имеет практический опыт: комплексного туристского районирования территорий любого ранга в социально-историческом, этическом и философском контекстах, классификации, покомпонентного и комплексного районирования территорий любого ранга</p>
<p>Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации</p>	<p>Знает: понятие, сущность, классификацию, специфику и расположение природных территорий мира, России и региона; понятие, сущность, классификацию, специфику и дислокацию природных территорий региона для формирования комплексного гостиничного продукта Умеет: проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры, проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры Имеет практический опыт: оценки туристского потенциала особо охраняемых природных территорий для целей туризма и повышения качества услуг по размещению туристов, оценки туристского потенциала для повышения качества гостиничного продукта</p>
<p>Мировая индустрия владения отдыхом</p>	<p>Знает: современное состояние мировой индустрии владения отдыхом, методику прикладных исследований в мировой индустрии гостеприимства Умеет: транслировать достижения мировой индустрии владения отдыхом в технологические процессы гостиничного комплекса России, выбирать методы прикладных исследований для обзора мировой практики индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: создания гостиничных адаптеров мировой индустрии владения отдыхом, использования методов прикладных исследований для анализа мировой</p>

	практики индустрии гостеприимства
Страноведение	<p>Знает: типологию стран мира, их расположение, столицы, страноведческие характеристики, типологию стран мира, их расположение, столицы, страноведческие характеристики в социально-историческом, этическом и философском контекстах Умеет: определять факторы страноведческой регионализации, определять факторы страноведческой регионализации Имеет практический опыт: анализа системы взаимосвязей между природной средой и хозяйственной деятельностью в субъектах туристской индустрии, анализа системы взаимосвязей между природной средой и хозяйственной деятельностью в субъектах туристской индустрии в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>
Гастрономические традиции мира	<p>Знает: традиции, культуру и особенности гастрономических технологий народов мира, национальные и этнокультурные особенности гастрономических традиций народов мира Умеет: формировать рационы питания с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций народов мира, ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия гастрономических традиций народов мира Имеет практический опыт: навыками составления программ обслуживания питанием с учетом национальных и конфессиональных особенностей народов мира, изучения и использования исторического опыта народов мира в традициях гостеприимства и гастрономической культуры</p>
Инновации в гостиничном сервисе	<p>Знает: теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений, подходы к формированию и продвижению гостиничного продукта, основные категории инноватики и научные подходы к проектированию и созданию моделей инновационного обслуживания, технологию организации обслуживания на основе инноваций различного уровня в гостиницах и других средствах размещения Умеет: организовывать работу функциональных служб гостиниц и других средств размещения, эффективно использовать инновации различного уровня в гостиничном сервисе, изучать модели удовлетворенности потребителей гостиничных услуг и разрабатывать инновационные гостиничные продукты, создавать модели гостиничных продуктов на основе инновационного подхода к содержанию программ клиентоориентированного обслуживания и технологий оказания услуг в условиях гостиничной инноватики, адаптировать и развивать инновационные технологии</p>

	<p>обслуживания для различных структурных подразделений гостиничного предприятия Имеет практический опыт: выявления потребностей потребителя, приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности, исследовательской деятельности в области создания стандартизированных процедур обслуживания клиентов гостиничных и туристских комплексах, инновационного проектирования и моделирования гостиничной деятельности в соответствии с требованиями национальных стандартов обслуживания, организации технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, на основе инноваций различного уровня</p>
<p>Историко-культурное наследие региона</p>	<p>Знает: понятие, сущность и основные характеристики историко-культурного наследия региона для целей гостеприимства, понятие, сущность и основные характеристики историко-культурного наследия региона (ИКНР) Умеет: проводить оценку туристского потенциала историко-культурного наследия региона и паспортизацию объектов ИКНР для составления программ гостиничного обслуживания, проводить оценку потенциала ИКНР и определять значение ценности ИКНР Имеет практический опыт: разработки инновационных гостиничных продуктов на основе потенциала историко-культурного наследия региона, анализа основных этапов и закономерностей историко-культурного развития региона</p>
<p>Организация культурно-досуговой деятельности</p>	<p>Знает: виды деловой коммуникации при осуществлении культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, формы и методы культурно-досуговой деятельности при формировании комплексного гостиничного продукта с учетом специфики целевой аудитории гостиничного предприятия и региона, виды информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, виды и формы социального взаимодействия при организации культурно-досуговой деятельности в гостиничных комплексах Умеет: осуществлять деловую коммуникацию при организации культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, разрабатывать культурно-досуговые программы в структуре комплексного гостиничного продукта, отбирать информационные и коммуникационные технологии для организации культурно-досуговой деятельности, осуществлять социальное взаимодействие при реализации культурно-досуговых программ Имеет практический опыт: организации культурно-досуговых мероприятий в гостинице, разработки</p>

	и реализации программ организации культурно-досуговой деятельности клиентов гостиничных комплексов, использования информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, проведения культурно-досуговых программ в гостиничных комплексах
Курортно-рекреационные ресурсы	Знает: основные индивидуальные потребности и психофизиологические возможности человека, основные виды и характеристики санаторно-курортных услуг, понятие, сущность, классификацию, специфику курортно-рекреационных ресурсов для формирования комплексного гостиничного продукта Умеет: осуществлять подбор программ санаторно-курортного обслуживания и рекреации в соответствии с потребительскими запросами, проводить оценку курортно-рекреационных ресурсов территорий для развития гостиничной инфраструктуры Имеет практический опыт: оценки рекреационной эффективности и воздействия санаторно-курортных услуг на организм человека, оценки курортно-рекреационного потенциала территории для повышения качества гостиничного продукта
Культурология	Знает: историю становления и развития государственности, общие духовно-ценностные ориентиры, исторические и региональные типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях культурной практики Умеет: применять в профессиональной и других видах деятельности базовые понятия, знания и закономерности осмысления исторического процесса и актуальной общественно-политической практики, самостоятельно анализировать культурные явления, давать оценку современному состоянию культуры, функциям культуры в обществе, перспективам культурного моделирования Имеет практический опыт: осознания ответственности перед страной и нацией за свою социальную и нравственную позицию, использования современной терминологии осмысления культурных процессов
Организация обслуживания в гостиницах	Знает: технологию и виды гостиничного обслуживания, организацию функциональных процессов в структурных подразделениях средств размещения, организацию технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения Умеет: формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения для предоставления качественных

	<p>услуг потребителю, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания Имеет практический опыт: организации профессиональной деятельности отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя, организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения для удовлетворения потребностей потребителя, организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей</p>
<p>Мировая культура и искусство</p>	<p>Знает: базовые ценности отечественной и мировой культуры, искусства и национальных традиций, базовые ценности отечественной и мировой культуры, искусства и национальных традиций Умеет: ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мировой и национальной культуры и искусства, ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мировой и национальной культуры и искусства Имеет практический опыт: изучения и использования мирового историко-культурного наследия в процессе удовлетворения духовных потребностей и интересов разных групп населения, изучения и использования мирового историко-культурного наследия в процессе удовлетворения духовных потребностей и интересов разных групп населения</p>
<p>Производственная практика, сервисная практика (4 семестр)</p>	<p>Знает: основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на гостиничном предприятии, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на предприятии гостиничной индустрии, технику безопасности на конкретном предприятии и внутренние стандарты предприятия для обслуживания потребителя, структуру и содержание гостиничного продукта; виды гостиничных услуг, понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий Умеет: анализировать условия деятельности при разработке гостиничного продукта, общения с клиентами; осуществлять командный процесс обслуживания потребителей гостиничных услуг, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя,</p>

	<p>толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте и указывать их в отчете по практике, предлагать мероприятия по решению проблем, организовывать профессиональную деятельность отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя, использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий</p> <p>Имеет практический опыт: реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиенториентированных технологий, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры гостиничных предприятий, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры предприятий гостиничной индустрии, безопасного обслуживания потребителя, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия, решения практических задач, связанных с организацией предоставления услуг потребителю, продвижения и продажи гостиничного продукта и отдельных услуг с использованием информационных технологий</p>
--	--

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 56,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам
		в часах
		Номер семестра
		6
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	48	48
Лекции (Л)	32	32
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	51,5	51,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Подготовка к экзамену	21,5	21,5
Подготовка к практическим занятиям по разделу 1.	15	15
Подготовка к практическим занятиям по разделу 2	15	15

Консультации и промежуточная аттестация	8,5	8,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Имидж санаторно-курортных комплексов в зависимости от категории и специализации средства размещения	30	20	10	0
2	Маркетинг и брендинг фирменного стиля санаторно-курортного предприятия	18	12	6	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Исторические аспекты формирования дизайна гостиниц	4
2	1	Понятие имиджа. Термины и определения	2
3	1	Базовые конфигурации гостиничных зданий и распределение площадей. Основные факторы, предопределяющие выбор площадей для гостиниц. Базовые конфигурации гостиничных зданий. Распределение площадей для гостиничных помещений. Современные технологии строительства отелей	4
4	1	Создание имиджа санаторно-курортных комплексов в зависимости от категории и специализации средства размещения и основные требования к нему. Стили в интерьере.	6
5	1	Разработка дизайн-проекта номерного фонда и общественных помещений. Комфорт. Требования к проектированию зданий средств размещения на территории санаторно-курортных предприятий (гостиничных комплексов) Проведение маркетингового анализа. Создание и разработка дизайн-проекта номерного фонда и общественных помещений	4
6	2	Имидж как составная часть брендинга. Среда бренда. Бренд-стратегия	4
7	2	Система управления брендами. Понятие и современные направления Взаимосвязь маркетинга гостиничных услуг и имиджа санаторно-курортных комплексов в зависимости от категории и специализации средства размещения.	6
8	2	Психологические аспекты значения торговой марки	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Исторические стили в формировании интерьера и ландшафта гостиничных предприятий	4
2	1	Этнические стили в интерьере и ландшафте гостиничного предприятия	4
3	1	Функционально-пространственная организация помещений гостиничного предприятия. Стиль и декор.	2
4	2	Корпоративный имидж как составляющая фирменного стиля. Фирменный блок. Униформа и требования к внешнему виду персонала различных служб отеля	4

5	2	Гостиничные цепи. Выдающиеся деятели гостиничного бизнеса. Формирование бренда	2
---	---	---	---

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к экзамену	Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания [Текст] Учеб. пособие по специальности 2302 "Орг. обслуживания в гостиницах и турист. комплексах" И. Ю. Ляпина. - 2-е изд., стер. - М.: Academia, 2002. - 206, [1] с. ил. Ляпина, И. Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов [Текст] учебник для сред. проф. образования по специальности "Гостиничный сервис" И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатъева, С. В. Безрукова. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2008. - 249, [1] с. Скараманга, В. П. Фирменный стиль в гостеприимстве [Текст] Учеб. пособие В. П. Скараманга; Рос. междунар. акад. туризма. - М.: Финансы и статистика, 2005. - 186, [1] с.	6	21,5
Подготовка к практическим занятиям по разделу 1.	Ляпина, И. Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов [Текст] учебник для сред. проф. образования по специальности "Гостиничный сервис" И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатъева, С. В. Безрукова. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2008. - 249, [1] с. Скараманга В. П. Фирменный стиль в гостеприимстве [Текст] Учеб. пособие В. П. Скараманга; Рос. междунар. акад. туризма. - М.: Финансы и статистика, 2005. - 186, [1] с.	6	15
Подготовка к практическим занятиям по разделу 2	Ляпина, И. Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов [Текст] учебник для сред. проф. образования по специальности "Гостиничный сервис" И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатъева, С. В. Безрукова. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2008. - 249, [1] с. Скараманга, В. П. Фирменный стиль в гостеприимстве [Текст] Учеб. пособие В. П. Скараманга; Рос. междунар. акад. туризма. - М.: Финансы и статистика, 2005. - 186, [1] с.	6	15

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	6	Текущий контроль	ФОС 1- Межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте	1	15	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 100-85 баллам. Частично правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 84-75 баллам. Неправильный ответ на вопрос, неполный объем практического задания соответствует 74-60 баллам. Не представлено задание или нет практического задания или ответов на вопросы соответствует 59-0 баллам. Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия 1.	экзамен
2	6	Текущий контроль	ФОС-2 Создание элементов ФС	1	15	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 100-85 баллам. Частично правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 84-75 баллам. Неправильный ответ на вопрос, неполный объем практического задания соответствует 74-60 баллам. Не представлено задание или нет практического задания или ответов на вопросы соответствует 59-0 баллам. Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия 1.	экзамен
3	6	Текущий	ФОС-3 Вопросы	1	15	При оценивании результатов	экзамен

		контроль	для самоконтроля			<p>мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 100-85 баллам. Частично правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 84-75 баллам. Неправильный ответ на вопрос, неполный объем практического задания соответствует 74-60 баллам. Не представлено задание или нет практического задания или ответов на вопросы соответствует 59-0 баллам. Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия 1.</p>	
4	6	Промежуточная аттестация	ФОС-4 вопросы к экзамену	-	15	<p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 100-85 баллам. Частично правильный ответ на вопрос и выполнение практического задания соответствует 84-75 баллам. Неправильный ответ на вопрос, неполный объем практического задания соответствует 74-60 баллам. Не представлено задание или нет практического задания или ответов на вопросы соответствует 59-0 баллам. Максимальное количество баллов – 15. Весовой коэффициент мероприятия 1.</p>	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	<p>Экзамен включает итоговое тестирование по дисциплине: выполнение итогового теста, который включает 20 вопросов, время для тестирования 60 минут. Оценка за промежуточную аттестацию выставляется по сумме набранных баллов, исходя из следующих критериев: оценка "отлично" - 85-100 баллов оценка "хорошо" - 75-84 балла оценка "удовлетворительно" - 60-74 балла оценка "неудовлетворительно" - 0-59 баллов</p>	<p>В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения</p>

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ			
		1	2	3	4
УК-5	Знает: понятие и элементы имиджа санаторно-курортных комплексов	+	+	+	+
УК-5	Умеет: проводить анализ компонентов имиджа санаторно-курортных комплексов	+	+	+	+
УК-5	Имеет практический опыт: разработки имиджа санаторно-курортных предприятий	+	+	+	+
ПК-1	Знает: элементы имиджа санаторно-курортного комплекса	+	+	+	+
ПК-1	Умеет: разрабатывать концепцию имиджа санаторно-курортного комплекса	+	+	+	+
ПК-1	Имеет практический опыт: проведения презентации концепции имиджа санаторно-курортного комплекса	+	+	+	+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Ляпина, И. Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов [Текст] учебник для сред. проф. образования по специальности "Гостиничный сервис" И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатъева, С. В. Безрукова. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2008. - 249, [1] с.
2. Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания [Текст] Учеб. И. Ю. Ляпина; Под ред. А. Ю. Лапина. - М.: ПрофОбрИздат, 2001. - 206,[1] с. ил.
3. Ляпина, И. Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов [Текст] Учеб. для сред. проф. образования по специальности 2302 "Гостиничный сервис" И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатъева, С. В. Безрукова. - М.: Academia, 2004. - 249, [1] с.
4. Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания [Текст] Учеб. пособие по специальности 2302 "Орг. обслуживания в гостиницах и турист. комплексах" И. Ю. Ляпина. - 2-е изд., стер. - М.: Academia, 2002. - 206,[1] с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Маркетинг : большой толковый словарь [Текст] Гильдия маркетологов ; под ред. А. П. Панкрухина. - М.: Омега-Л, 2008. - 261 с. граф. 25 см.
2. Скараманга, В. П. Фирменный стиль в гостеприимстве [Текст] Учеб. пособие В. П. Скараманга; Рос. междунар. акад. туризма. - М.: Финансы и статистика, 2005. - 186, [1] с.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Отельер
2. Интерьер+Дизайн
3. Гостиница и ресторан: бизнес и управление

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Скараманга В.П. С42 Фирменный стиль в гостеприимстве: Учеб. пособие. - М:Финансы и статистика, 2005. - 192 с: ил. ISBN 5-279- 03087-2 УДК 640.4:[659.126+659.15](075) ББК 65-432я7

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Скараманга В.П. С42 Фирменный стиль в гостеприимстве: Учеб. пособие. - М:Финансы и статистика, 2005. - 192 с: ил. ISBN 5-279- 03087-2 УДК 640.4:[659.126+659.15](075) ББК 65-432я7

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Костина, Н. Г. Фирменный стиль и дизайн : учебное пособие / Н. Г. Костина, С. Ю. Баранец. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 97 с. — ISBN 978-5-89289-847-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93556

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)
2. РСК Технологии-Система "Персональный виртуальный компьютер" (ПВК) (MS Windows, MS Office, открытое ПО)(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(бессрочно)
2. -Стандартинформ(бессрочно)
3. -Техэксперт(30.10.2017)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	504 (7Р)	1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место
Самостоятельная работа студента	504 (7Р)	1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место
Экзамен	504 (7Р)	1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место
Пересдача	504 (7Р)	1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт.

		шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место
Лекции	504 (7Р)	1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место