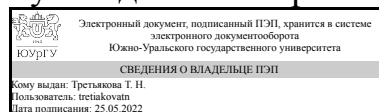


УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.06 Современные технологии гостиничной деятельности
для направления 43.04.03 Гостиничное дело

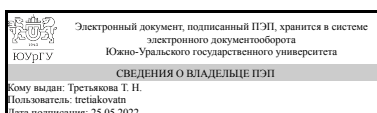
уровень Магистратура

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

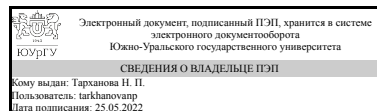
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 15.06.2017 № 558

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



Т. Н. Третьякова

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



Н. П. Тарханова

1. Цели и задачи дисциплины

Цель - формирование системы знаний о современных, инновационных технологиях гостиничной деятельности как совокупности операций и процессов в предоставлении услуг гостеприимства потребителю гостиничного продукта. Задачи обусловлены структурой курса и сводятся к следующим положениям: 1. Знакомство с современными тенденция развития индустрии гостеприимства в России и за рубежом. 2. Формирование системы знаний о деятельности служб гостиничного комплекса и необходимым с материально-техническим обеспечением гостиничного комплекса. 3. Современные и инновационные технологий, уровни их внедрения в структуре гостиничного комплекса

Краткое содержание дисциплины

Современные тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства. Технологический цикл гостиничной деятельности и жизненный цикл продукта индустрии гостеприимства. Современные технологии в гостиничной деятельности и их роль в повышении конкурентоспособности предприятия .

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Знает: современные тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства в субъектах РФ Умеет: организовать и скоординировать производственно-технологические процессы на предприятиях индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: анализа технологических процессов и оптимизации производственной деятельности предприятий индустрии гостеприимства
ОПК-1 Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: технологические особенности организации деятельности предприятий индустрии гостеприимства; современные технологии гостиничной деятельности Умеет: разрабатывать программы мероприятий по совершенствованию технологических процессов Имеет практический опыт: принимать организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, а так же быть готовым нести за них ответственность
ОПК-6 Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	Знает: технологический цикл гостиничной деятельности и жизненный цикл продукта индустрии гостеприимства Умеет: контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и

	других средств размещения Имеет практический опыт: совершенствования производственной системы и моделей формирования клиентурных отношений в сфере гостеприимства
--	---

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.03 Философия научного знания, 1.Ф.04 Инфраструктура специализированных средств размещения и курортных зон, ФД.01 Технологии разработки анимационных программ, 1.О.02 История и методология науки, Производственная практика, научно- исследовательская работа (2 семестр), Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно- исследовательской работы) (1 семестр)	1.Ф.05 Теории мотивации персонала и потребительского поведения в гостиничном деле, Производственная практика, преддипломная практика (5 семестр), Производственная практика, педагогическая практика (5 семестр)

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

Дисциплина	Требования
1.О.02 История и методология науки	Знает: генезис науки, его философское осмысление на различных этапах познания, категориальный аппарат научно-исследовательской деятельности Умеет: представлять структуру научного знания и уметь описать его основные элементы, применять основные категории понятийного поля научно-исследовательской деятельности в прикладных аспектах туристской и гостиничной индустрии Имеет практический опыт: анализа тенденции современной науки, определения перспективных направлений научных исследований в предметной сфере профессиональной деятельности, методами интерпретации результатов научно-исследовательской деятельности в сфере туризма и гостиничного бизнеса
1.Ф.04 Инфраструктура специализированных средств размещения и курортных зон	Знает: нормативно-правовую базу создания и осуществления профессиональной деятельности специализированных средств размещения и курортных зон, классификацию средств размещения и особенности организации командной работы в специализированных средствах размещения и курортных зонах, национальные стандарты и нормативно-правовую базу и деятельности специализированных средств размещения и

	<p>курортных зон, нормативно-правовую базу специализированных средств размещения и курортных зон Умеет: анализировать деятельность специализированных средств размещения и курортных зон с целью определения соответствия заявленной категории и нормативным требованиям, организовать процесс оказания услуг в условиях специализированных средств размещения в структурных подразделениях предприятия и в курортных зонах, создавать материалы производственно-технологической документацию, регламентирующей деятельность специализированных средств размещения и курортных зон, проводить оценку качества услуг специализированных и курортных предприятий Имеет практический опыт: составления научно-технической документации по подтверждению соответствия системе классификации специализированных средств размещения и курортных зон, оценки эффективности организации деятельности персонала специализированных средств размещения и курортных зон, владеть навыками создания внутренней производственно-технологической документации, регламентирующую деятельность специализированных средств размещения и курортных зон, анализа качества услуг специализированных средств размещения и курортных предприятий и устранения существующих несоответствий</p>
<p>ФД.01 Технологии разработки анимационных программ</p>	<p>Знает: особенности работы с различными типами потребителей в зависимости от их возраста, пола, национальности, психологических особенностей; основы управления анимационной деятельностью в гостиницах, особенности анимационного обслуживания в различных средствах размещения; методику анимационной деятельности Умеет: учитывать различные особенности (национальные, возрастные, психологические и т.д.) целевой аудитории при разработке и реализации анимационных программ; оценивать эффективность анимационного менеджмента в отеле, разрабатывать различные анимационные программы Имеет практический опыт: организации игрового взаимодействия с различными группами гостей, экскурсантов, туристов (в том числе с применением подвижных, народных и спортивных игр и соревнований), организовывать отдых и развлечения</p>
<p>1.О.03 Философия научного знания</p>	<p>Знает: об особенностях гуманитарного научного познания; подходы, методы и технологии научного знания, основные формы, признаки, критерии научного знания и абстрактного</p>

	<p>мышления; современные концепции истории и философии науки Умеет: пользоваться основными принципами научного познания и современными общенаучными понятиями, анализировать современные проблемы истории и философии науки Имеет практический опыт: выступления перед аудиторией, участия в дискуссии; использования базовых приёмов философского анализа в научных исследованиях в сфере гостеприимства, использования концептуального и методологического аппарата современной истории и философии науки</p>
<p>Производственная практика, научно-исследовательская работа (2 семестр)</p>	<p>Знает: особенности построения понятийного аппарата научных исследований в российских и зарубежных базах научного цитирования, основные направления научных исследований в сфере гостеприимства Умеет: получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта, организовывать опытно-экспериментальную работу в сфере гостеприимства и анализировать результаты исследования Имеет практический опыт: исследования проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; демонстрация оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций, подготовки и публикации научных статей, а также выступлений с докладом в рамках проведения научных конференций разного уровня</p>
<p>Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (1 семестр)</p>	<p>Знает: сущность и структуру научной публикации; методики проведения исследований в сфере гостеприимства, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; современные средства информационно-коммуникационных технологий Умеет: проводить научно-исследовательскую работу в сфере гостеприимства и готовить материал по результатам исследования к публикации, создавать на русском и иностранном языке письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по вопросам в сфере гостеприимства; Имеет практический опыт: подготовки и публикации научных статей, а также выступлений с докладом в рамках проведения научных конференций разного уровня, осуществления устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представления планов и результатов деятельности с использованием коммуникативных технологий; современных</p>

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 22,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		3	
Общая трудоёмкость дисциплины	144	144	
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12	
Лекции (Л)	8	8	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4	
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	121,5	121,5	
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Экзамен	30	30	
Решение кейса	5	5	
Контрольная работа	43,5	43.5	
реферат	20	20	
составление схем по теме	5	5	
Составление таблиц по теме	5	5	
составление аннотирования литературы по теме	8	8	
составление терминологического словаря	5	5	
Консультации и промежуточная аттестация	10,5	10,5	
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	Технологии гостиничной деятельности	12	8	4	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Проблематика совершенствования технологий гостиничной деятельности	2
2	1	Технология обслуживания номеров	2
3	1	Технологии, используемые службами: технической, приема и размещения, дополнительных и сопутствующих услуг, коммерческой	2
4	1	Технологии обеспечения качества услуг в отеле	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Гостиничные предприятия региона и используемые передовые технологии обслуживания клиентов	2
2	1	Инновационные технологии сетевых отелей	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
Экзамен	<p>Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с.;Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 350 с. — (Высшее образование);Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Высшее образование);Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с.;Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 413 с. — (Высшее образование);Гаврилов, Л. П. Инновационные технологии в коммерции и бизнесе : учебник для бакалавров / Л. П. Гаврилов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 372 с.</p>	3	30
Решение кейса	<p>Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с.;Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В.</p>	3	5

	<p>Ефремова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 350 с. — (Высшее образование); Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Высшее образование); Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с.; Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 413 с. — (Высшее образование); Гаврилов, Л. П. Инновационные технологии в коммерции и бизнесе : учебник для бакалавров / Л. П. Гаврилов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 372 с.</p>		
Контрольная работа	<p>Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с.; Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 350 с. — (Высшее образование); Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Высшее образование); Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с.; Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 413 с. — (Высшее образование); Гаврилов, Л. П. Инновационные технологии в коммерции и бизнесе : учебник для бакалавров / Л. П. Гаврилов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 372 с.</p>	3	43,5
реферат	<p>Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с.; Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В.</p>	3	20

	<p>Ефремова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 350 с. — (Высшее образование); Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Высшее образование); Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с.; Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 413 с. — (Высшее образование); Гаврилов, Л. П. Инновационные технологии в коммерции и бизнесе : учебник для бакалавров / Л. П. Гаврилов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 372 с.</p>		
составление схем по теме	<p>Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с.; Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 350 с. — (Высшее образование); Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Высшее образование); Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с.; Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 413 с. — (Высшее образование); Гаврилов, Л. П. Инновационные технологии в коммерции и бизнесе : учебник для бакалавров / Л. П. Гаврилов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 372 с.</p>	3	5
Составление таблиц по теме	<p>Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с.; Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В.</p>	3	5

	<p>Ефремова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 350 с. — (Высшее образование); Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Высшее образование); Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с.; Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 413 с. — (Высшее образование); Гаврилов, Л. П. Инновационные технологии в коммерции и бизнесе : учебник для бакалавров / Л. П. Гаврилов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 372 с.</p>		
составление аннотирования литературы по теме	<p>Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с. Гостиничный менеджмент [Текст] учеб. пособие для вузов по направлению "Гостинич. дело" Н. А. Платонова и др.; под ред. А. А. Федулина; Рос. гос. ун-т туризма и сервиса. - 3-е изд., перераб. - М.: КНОРУС, 2016. - 426 с. ил. Овчаренко Н.П Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров/ Овчаренко Н.П, Руденко Л.Л., Барашок И.В.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018 Инновации в гостиничной деятельности : учеб. пособие / Т.Н. Сафронова. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 156 с</p>	3	8
составление терминологического словаря	<p>Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с.; Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 350 с. — (Высшее образование); Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Высшее образование); Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия :</p>	3	5

	учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с.; Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 413 с. — (Высшее образование); Гаврилов, Л. П. Инновационные технологии в коммерции и бизнесе : учебник для бакалавров / Л. П. Гаврилов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 372 с.		
--	--	--	--

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

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	3	Текущий контроль	Гостиничные предприятия региона и используемые передовые технологии обслуживания клиентов	1	5	Соответствие темы программе учебного предмета, раздела - 1-2 балла Содержание - Достоверная информация об исторических справках и текущих событиях Все заключения подтверждены достоверными источниками Язык изложения материала понятен аудитории Актуальность, точность и полезность содержания - 11 баллов Подбор информации для создания презентации - Графические иллюстрации для презентации Статистика Диаграммы и графики Ресурсы Интернет Примеры Сравнения Цитаты и т.д. - 2 балла Подача материала презентации - Тематическая последовательность Структура по принципу «проблема-решение» - 4 балла Логика и переходы во время проекта – презентации - От вступления к основной части От одной основной идеи (части) к другой От одного слайда к другому Гиперссылки - 2 балла Заключение - Яркое высказывание - переход к заключению Повторение основных целей и задач выступления Выводы	экзамен

					<p>Короткое и запоминающееся высказывание в конце - 3 балла Дизайн презентации - Шрифт (читаемость) Корректно ли выбран цвет (фона, шрифта, заголовков) Элементы анимации - 1 балл Техническая часть - Грамматика Наличие ошибок правописания и опечаток - 1 балл Список использованных источников - Наличие Оформление в соответствии со стандартом - 1 балл Количество набранных баллов Оценка От 27 баллов до 20 баллов 5 отлично От 19 баллов до 15 баллов 4 хорошо От 14 до 8 баллов 3 удовлетворительно От 7 баллов 2 неудовлетворительно</p>		
2	3	Текущий контроль	Инновационные технологии сетевых отелей	1	5	<p>Соответствие темы программе учебного предмета, раздела - 1-2 балла Содержание - Достоверная информация об исторических справках и текущих событиях Все заключения подтверждены достоверными источниками Язык изложения материала понятен аудитории Актуальность, точность и полезность содержания - 11 баллов Подбор информации для создания презентации - Графические иллюстрации для презентации Статистика Диаграммы и графики Ресурсы Интернет Примеры Сравнения Цитаты и т.д. - 2 балла Подача материала презентации - Тематическая последовательность Структура по принципу «проблема-решение» - 4 балла Логика и переходы во время проекта – презентации - От вступления к основной части От одной основной идеи (части) к другой От одного слайда к другому Гиперссылки - 2 балла Заключение - Яркое высказывание - переход к заключению Повторение основных целей и задач выступления Выводы Короткое и запоминающееся высказывание в конце - 3 балла Дизайн презентации - Шрифт (читаемость) Корректно ли выбран цвет (фона, шрифта, заголовков) Элементы анимации - 1 балл Техническая часть - Грамматика Наличие ошибок правописания и опечаток - 1 балл Список</p>	экзамен

						использованных источников - Наличие Оформление в соответствии со стандартом - 1 балл Количество набранных баллов Оценка От 27 баллов до 20 баллов 5 отлично От 19 баллов до 15 баллов 4 хорошо От 14 до 8 баллов 3 удовлетворительно От 7 баллов 2 неудовлетворительно	
3	3	Текущий контроль	Тестирование по лекционному курсу	1	10	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) .В тесте 10 вопросов. Каждый вопрос имеет вес 1 балл.Если отвечено 60% вопросов, то тест сдан. Оценка удовлетворительно.Оценка "хорошо" начинается с 75 и до 98% правильных ответов, оценка "отлично " с 85 до 100 баллов.	экзамен
4	3	Текущий контроль	Написание контрольной работы	1	10	Критерии оценивания контрольной работы. уровень освещения в ней научно-теоретических проблем полный 3 половина 2 менее половины -1 не раскрыта -0 актуальность и практическая значимость исследования приведены аргументы более 2 -3 приведены аргументы 2 - приведены аргументы 1 -1 Не обосновано -0 Приведены конкретные примеры из практики Более 3 -3 Менее 3-2 1 -1 Отсутствуют 0 выводы по теме вывод сделан по решению вопроса - 1 отсутствует-0 Структура контрольной работы Состоит из Введения, Основной части (глав) и Заключения.	экзамен
5	3	Бонус	Составление терминологического словаря	-	5	Критерии; количество терминов в словаре.Более 25 терминов -5 баллов, от 25 до 20- 4 балла, от 19 до 15 -3 балла, 14-10 -2 балла, менее 10 -1 балл	экзамен
6	3	Текущий контроль	аннотирование литературы по теме	1	3	Критерии; количество источников.Более 25 -5 баллов, от 25	экзамен

			"Современные технологии гостиничной деятельности"			до 20- 4 балла, от 19 до 15 -3 балла, 14-10 -2 балла, менее 10 -1 балл	
7	3	Текущий контроль	составление схем по технологическому циклу гостиничной деятельности и организации контроля за технологическим процессом и клиентурных отношений.	1	3	Критерии: полнота представленного материала (количество схем) 3 -3 балла , 2 -2 балла, 1 -1 балл	экзамен
8	3	Текущий контроль	Таблицы по современным технологиям и по этапам разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов	1	3	Критерии оценивания: Приведено в таблицах количество примеров: 3 примера-3 балла, 2 примера -2 балла,1 пример -1 балл	экзамен
9	3	Текущий контроль	Написание реферата	1	6	Критерии оценивания реферата. уровень освещения в ней научно-теоретических проблем: полный 3, половина 2, менее половины -1, не раскрыта -0 Приведены конкретные примеры из практики: Более 3 -3, Менее 3-2, 1 -1, Отсутствуют 0	экзамен
10	3	Текущий контроль	Решение кейса	1	10	Case решен правильно, дано развернутое пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания -3. Case решен правильно, дано неполное пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания -2. Case решен правильно, пояснение и обоснование сделанного заключения было дано при активной помощи преподавателя-1 Case решен неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению 0 Студент: Демонстрирует хорошие аналитические способности, способен при обосновании своего мнения свободно проводить аналогии между темами курса 3. Демонстрирует хорошие	экзамен

					<p>аналитические способности, однако допускает некоторые неточности -2 допускает существенные ошибки при установлении логических взаимосвязей -1 Обнаруживает неспособность к построению самостоятельных заключений. Имеет слабые теоретические знания -0.</p> <p>Студент показал; знание дополнительной литературы -2. Знание литературы по проблеме в пределах курса-1</p> <p>Студент свободно владеет научной терминологией-2 Студент допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией-1 Студент не использует научную терминологию- 0</p>		
11	3	Промежуточная аттестация	Тестирование	-	40	<p>На экзамене происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине на основе полученных оценок за контрольнорейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %</p>	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	тестирование	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
УК-3	Знает: современные тенденции и перспективы развития индустрии гостеприимства в субъектах РФ	+	+	+	+	+	+					+
УК-3	Умеет: организовать и скоординировать производственно-технологические процессы на предприятиях индустрии гостеприимства	+	+		+							
УК-3	Имеет практический опыт: анализа технологических процессов и оптимизации производственной деятельности предприятий индустрии гостеприимства	+	+		+							
ОПК-1	Знает: технологические особенности организации деятельности предприятий индустрии гостеприимства; современные технологии гостиничной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОПК-1	Умеет: разрабатывать программы мероприятий по совершенствованию технологических процессов		+		+			+	+		+	
ОПК-1	Имеет практический опыт: принимать организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, а так же быть готовым нести за них ответственность		+		+						+	
ОПК-6	Знает: технологический цикл гостиничной деятельности и жизненный цикл продукта индустрии гостеприимства	+	+	+	+	+	+	+			+	+
ОПК-6	Умеет: контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	+	+		+			+			+	
ОПК-6	Имеет практический опыт: совершенствования производственной системы и моделей формирования клиентурных отношений в сфере гостеприимства	+	+		+			+			+	

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

Не предусмотрена

б) дополнительная литература:

1. Тимохина, Т. Л. Организация приема и обслуживания туристов [Текст] учеб. пособие для вузов по специальности 080502 "Экономика и упр. на предприятии сферы обслуживания" (туризм и гостинич. хоз-во) Т. Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Форум : ИНФРА-М, 2009. - 351 с. ил.

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

1. "Турбизнес";
2. "Парад отелей"

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Самостоятельная работа

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Самостоятельная работа

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Образовательная платформа Юрайт	Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. https://urait.ru/bcode/432904
2	Основная литература	Образовательная платформа Юрайт	Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 350 с. — (Высшее образование) https://urait.ru/book/upravlenie-kachestvom-gostinichnyh-uslug-447103
3	Дополнительная литература	Образовательная платформа Юрайт	Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Высшее образование). https://urait.ru/bcode/430919#
4	Основная литература	Образовательная платформа Юрайт	Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с. https://urait.ru/book/marketing-gostinichnogo-predpriyatiya-450320
5	Дополнительная литература	Образовательная платформа Юрайт	Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 413 с. — (Высшее образование). https://urait.ru/bcode/445759
6	Дополнительная литература	Образовательная платформа Юрайт	Гаврилов, Л. П. Инновационные технологии в коммерции и бизнесе : учебник для бакалавров / Л. П. Гаврилов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 372 с. https://urait.ru/book/innovacionnye-tehnologii-v-kommercii-i-biznese-425884

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2020)
2. -Консультант Плюс(31.07.2017)
3. -База данных ВИНТИ РАН(бессрочно)
4. -Техэксперт(31.12.2022)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	504	1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт.

	(7Р)	акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место
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
Экзамен	308 (7Р)	Стол преподавателя (сервер) – 1 шт. 2. Телевизор – 1 шт. 3. Рабочее место с компьютером – 9 шт. 4. Принтер – 1 шт. 5. Коммутатор – 1 шт. 6. Шкаф для документов – 1 шт. 7. Сплит-система LG UT24/UU24