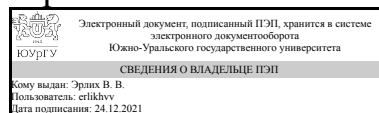


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



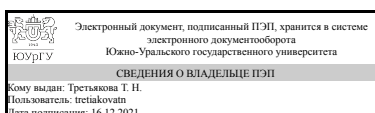
В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины 1.Ф.П1.27.02 Организация дополнительных услуг в санаторно-курортных комплексах
для направления 43.03.03 Гостиничное дело
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Гостиничная деятельность
форма обучения очная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис**

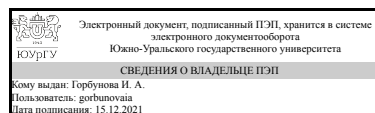
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

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



Т. Н. Третьякова

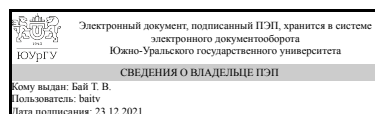
Разработчик программы,
старший преподаватель



И. А. Горбунова

СОГЛАСОВАНО

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



Т. В. Бай

1. Цели и задачи дисциплины

Цель - формирование у студентов системы знаний об особенностях оказания дополнительных услуг в санаторно-курортных комплексах, о технологическом процессе их предоставления в современной курортной индустрии, создание теоретической и методологической основы для овладения базовыми знаниями в области оздоровительных услуг. Задачи - рассмотреть основы рекреации и профилактики на курортах и в оздоровительных центрах, изучить специфику технологических процессов основных и дополнительных услуг санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта, а так же процессы разработки и осуществления технологических процессов деятельности вспомогательных служб и оказания дополнительных услуг и санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта, с учетом категории средства размещения

Краткое содержание дисциплины

Развитие индустрии оздоровительных услуг в лечебно-оздоровительном туризме на курорте. Курортная рекреация, организация, особенности. Лечебный туризм и мировые курорты. Основные типы курортов. Курортные факторы: понятие, классификация, возможности использования в профилактических и оздоровительных целях. Основные методы санаторно-курортного оздоровления. Дополнительные услуги в санаториях, профилакториях и домах отдыха. Спецификация вспомогательных служб санаторно-курортных комплексов. Характеристика СПА и велнес услуг на современном этапе развития индустрии санаторно-курортного дела. Возможности для формирования оздоровительного продукта на курорте с применением методов СПА и велнес технологий.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1 способен формировать и предоставлять гостиничный продукт в соответствии с требованиями потребителей	Знает: специфику технологических процессов основных и дополнительных услуг санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта Умеет: разрабатывать алгоритм стандартизированной процедуры оказания дополнительных услуг в структуре санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта, с учетом категории средства размещения Имеет практический опыт: разработки и осуществления технологических процессов деятельности вспомогательных служб и оказания дополнительных услуг и санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта, с учетом категории средства размещения
ПК-8 способен организовать работу по	Знает: спецификацию вспомогательных служб

<p>подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p>	<p>санаторно-курортных комплексов для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ</p> <p>Умеет: разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания оборудования вспомогательных служб санаторно-курортного комплекса согласно системе классификации</p> <p>Имеет практический опыт: проведения оценки инженерно-технического оборудования вспомогательных служб санаторно-курортных комплексов на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ</p>
---	--

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
<p>Имидж санаторно-курортных комплексов, Индустрия гостеприимства Южного Урала, Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства, Практикум по виду профессиональной деятельности, Курортно-рекреационные ресурсы, Организация инженерной службы санаторно-курортных комплексов, Фирменный стиль гостиничного предприятия, Организация инженерной службы гостиницы, Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации, Инновации в гостиничном сервисе, Организация обслуживания в гостиницах, Организация культурно-досуговой деятельности, Производственная практика, проектно-технологическая практика (6 семестр), Производственная практика, сервисная практика (4 семестр)</p>	<p>Стандартизация и сертификация гостиничных услуг, 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
<p>Организация инженерной службы санаторно-курортных комплексов</p>	<p>Знает: функциональное значение инженерной службы санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта, спецификацию инженерной службы санаторно-курортных комплексов для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации</p>

	<p>гостиниц и иных средств размещения в РФ Умеет: разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта, разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания оборудования санаторно-курортного предприятия согласно системе классификации Имеет практический опыт: разработки технологических процессов обеспечения бесперебойного функционирования инженерного оборудования санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта, проведения оценки инженерно-технического оборудования санаторно-курортного предприятия на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ</p>
<p>Организация культурно-досуговой деятельности</p>	<p>Знает: формы и методы культурно-досуговой деятельности при формировании комплексного гостиничного продукта с учетом специфики целевой аудитории гостиничного предприятия и региона, виды деловой коммуникации при осуществлении культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, виды информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, виды и формы социального взаимодействия при организации культурно-досуговой деятельности в гостиничных комплексах Умеет: разрабатывать культурно-досуговые программы в структуре комплексного гостиничного продукта, осуществлять деловую коммуникацию при организации культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, отбирать информационные и коммуникационные технологии для организации культурно-досуговой деятельности, осуществлять социальное взаимодействие при реализации культурно-досуговых программ Имеет практический опыт: разработки и реализации программ организации культурно-досуговой деятельности клиентов гостиничных комплексов, организации культурно-досуговых мероприятий в гостинице, использования информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, проведения культурно-досуговых программ в гостиничных комплексах</p>
<p>Фирменный стиль гостиничного предприятия</p>	<p>Знает: элементы фирменного стиля в структуре гостиничного продукта, предмет, объект и методы фирменного стиля и брендинга средств размещения Умеет: разрабатывать элементы фирменного стиля в структуре гостиничного</p>

	<p>продукта, проводить конкурентный анализ составных элементов фирменного стиля средств размещения в зависимости от типа предприятия Имеет практический опыт: разработки фирменного стиля в соответствии с требованиями потребителей, разработки элементов фирменного стиля средства размещения</p>
<p>Курортно-рекреационные ресурсы</p>	<p>Знает: понятие, сущность, классификацию, специфику курортно-рекреационных ресурсов для формирования комплексного гостиничного продукта, основные индивидуальные потребности и психофизиологические возможности человека, основные виды и характеристики санаторно-курортных услуг Умеет: проводить оценку курортно-рекреационных ресурсов территорий для развития гостиничной инфраструктуры, осуществлять подбор программ санаторно-курортного обслуживания и рекреации в соответствии с потребительскими запросами Имеет практический опыт: оценки курортно-рекреационного потенциала территории для повышения качества гостиничного продукта, оценки рекреационной эффективности и воздействия санаторно-курортных услуг на организм человека</p>
<p>Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства</p>	<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 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 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>
<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</p>

	<p>продукта Умеет: проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры, проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры</p> <p>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>Практикум по виду профессиональной деятельности</p>	<p>Знает: основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; нормативно-правовую документацию, основные законы регулирующие проектирование технологических процессов в гостинице, предмет и средства мониторинга потребительского спроса и удовлетворенности работников структурных подразделений предприятий индустрии гостеприимства, алгоритм проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, объект и предмет области профессиональной деятельности; формы, методы профессиональной деятельности с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>Умеет: применять в профессиональной деятельности методы проектирования объектов профессиональной деятельности, функциональных процессов в гостинице, стимулирования персонала гостиничного предприятия, проводить мониторинг потребительского спроса клиентов предприятий индустрии гостеприимства; проводить оценку категории номерного фонда на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, выполнять практические задания по обобщению, анализу, восприятию профессиональной информации; устанавливать межпредметные связи и использовать знания из других предметных областей с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>Имеет практический опыт: организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения, анализа мониторинга удовлетворенности потребителей и работников структурных подразделений предприятий индустрии гостеприимства, проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, использования основных методов профессиональной деятельности на основе</p>

	действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Организация обслуживания в гостиницах	<p>Знает: организацию технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, организацию функциональных процессов в структурных подразделениях средств размещения, технологию и виды гостиничного обслуживания</p> <p>Умеет: адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения для предоставления качественных услуг потребителю, формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя</p> <p>Имеет практический опыт: организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей, организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения для удовлетворения потребностей потребителя, организации профессиональной деятельности отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя</p>
Организация инженерной службы гостиницы	<p>Знает: функциональное значение инженерной службы гостиничных при формировании гостиничного продукта, спецификацию инженерной службы гостиницы для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ</p> <p>Умеет: разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта, разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания оборудования гостиничного предприятия согласно системе классификации</p> <p>Имеет практический опыт: разработки технологических процессов обеспечения бесперебойного функционирования инженерного оборудования гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта, проведения оценки инженерно-технического оборудования на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ</p>
Инновации в гостиничном сервисе	Знает: технологию организации обслуживания на основе инноваций различного уровня в гостиницах и других средствах размещения, подходы к формированию и продвижению гостиничного продукта, теорию организации

	<p>обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений, основные категории инноватики и научные подходы к проектированию и созданию моделей инновационного обслуживания Умеет: адаптировать и развивать инновационные технологии обслуживания для различных структурных подразделений гостиничного предприятия, изучать модели удовлетворенности потребителей гостиничных услуг и разрабатывать инновационные гостиничные продукты, организовывать работу функциональных служб гостиниц и других средств размещения, эффективно использовать инновации различного уровня в гостиничном сервисе, создавать модели гостиничных продуктов на основе инновационного подхода к содержанию программ клиентоориентированного обслуживания и технологий оказания услуг в условиях гостиничной инноватики Имеет практический опыт: организации технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, на основе инноваций различного уровня, исследовательской деятельности в области создания стандартизированных процедур обслуживания клиентов гостиничных и туристских комплексах, выявления потребностей потребителя, приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности, инновационного проектирования и моделирования гостиничной деятельности в соответствии с требованиями национальных стандартов обслуживания</p>
<p>Индустрия гостеприимства Южного Урала</p>	<p>Знает: сущностные особенности и характеристики модели развития индустрии гостеприимства на Южном Урале, основы гостиничной регионалистики на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности, историю становления и развития гостиничного дела; современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг Южного Урала; Умеет: анализировать экспертную оценку гостиничных предприятий региона согласно действующей системы классификации гостиниц и иных средств размещения, определять качество гостиничного продукта, используя прикладные исследования, применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей Имеет практический опыт: проведения организационных мероприятий в гостинице для подтверждение ее соответствия системе классификации гостиниц и иных средств размещения, анализа индустрии гостеприимства Южного Урала, оценки и совершенствования</p>

	услуг индустрии гостеприимства региона
Имидж санаторно-курортных комплексов	<p>Знает: понятие и элементы имиджа санаторно-курортных комплексов, элементы имиджа санаторно-курортного комплекса</p> <p>Умеет: проводить анализ компонентов имиджа санаторно-курортных комплексов, разрабатывать концепцию имиджа санаторно-курортного комплекса</p> <p>Имеет практический опыт: разработки имиджа санаторно-курортных предприятий, проведения презентации концепции имиджа санаторно-курортного комплекса</p>
Производственная практика, сервисная практика (4 семестр)	<p>Знает: понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на гостиничном предприятии, основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии, 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</p> <p>Умеет: использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, 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, 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</p> <p>Имеет практический опыт: продвижения и продажи гостиничного продукта и отдельных услуг с использованием информационных технологий, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры гостиничных предприятий, реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиенториентированных</p>

	<p>технологий, 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</p>
<p>Производственная практика, проектно-технологическая практика (6 семестр)</p>	<p>Знает: понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, запросы, потребности и ключевые ценности основных категорий потребителей гостиничных услуг, структуру и содержание гостиничных услуг, программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия, технологические приемы и методы социального взаимодействия при разработке и реализации гостиничного продукта, технологию формирования гостиничного продукта или конкретной услуги, нормативную базу для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ Умеет: использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, разрабатывать внутренние стандарты обслуживания потребителя гостиничных услуг, обеспечивать рациональную организацию технологических процессов в структурных подразделениях гостиничного предприятия, разрабатывать программы гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия, в процессе разработки гостиничного продукта или конкретной услуги обеспечивать рациональную организацию технологических процессов, проводить оценку категории номерного фонда и инфраструктуры гостиничного предприятия на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ Имеет практический опыт: продвижения и продажи гостиничного продукта или отдельных услуг с использованием информационных технологий, разработки, обоснования и внедрения внутренних стандартов обслуживания на гостиничном предприятии, решения практических задач, связанных с организацией оказания гостиничных услуг потребителю, осуществления профессиональной деятельности при разработке программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия, формировать</p>

	гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя, проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ
--	---

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч., 36,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		7	
Общая трудоёмкость дисциплины	72	72	
<i>Аудиторные занятия:</i>	32	32	
Лекции (Л)	16	16	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16	
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	35,75	35,75	
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Подготовка к практическим занятиям	10	10	
Подготовка к зачету	25,75	25,75	
Консультации и промежуточная аттестация	4,25	4,25	
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Организация работы дополнительных услуг санаториях, профилакториях, домах отдыха	32	16	16	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Развитие индустрии оздоровительных услуг в лечебно-оздоровительном туризме на курорте. Курортная рекреация, организация, особенности.	2
2	1	Лечебный туризм и мировые курорты. Основные типы курортов.	2
3	1	Курортные факторы: понятие, классификация, возможности использования в профилактических и оздоровительных целях. Основные методы санаторно-курортного оздоровления.	2
4	1	Дополнительные услуги в санаториях, профилакториях и домах отдыха. Спецификация вспомогательных служб санаторно-курортных комплексов.	2

5	1	Характеристика СПА и велнес услуг на современном этапе развития индустрии санаторно-курортного дела. Возможности для формирования оздоровительного продукта на курорте с применением методов СПА и велнес технологий.	2
6	1	Организация предоставления СПА-услуг в гостиничных и санаторно-курортных комплексах	2
7	1	Дополнительные оздоровительные услуги санаторно-курортных комплексов. Стандартизированная процедура оказания дополнительных услуг в структуре санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта, с учетом категории средства размещения	2
8	1	Инженерно-техническое оборудование вспомогательных служб санаторно-курортных комплексов	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Рекреационные основы курортного дела. Понятие о рекреации. Свободное время и рекреация. Рекреационное пространство. Рекреационная деятельность, ее классификация и структурные особенности. Рекреационно-реабилитационные циклы системного курортного оздоровления, основные задачи	2
2	1	Курортно-рекреационные ресурсы, понятие, свойства, состав и основные характеристики. Природные лечебные ресурсы РФ, состояние и распространение, проблемы разработки и использования. Охрана природных лечебных ресурсов.	2
3	1	Понятие о курортном деле и курортологии. Место санаторно-курортного комплекса в сфере оказания услуг населению Российской Федерации. Взаимосвязь курортного дела с другими видами деятельности. Лечебный и оздоровительный туризм, современное состояние и особенности. Основные типы курортов	2
4	1	Место физиотерапии в оказании санаторно-курортных услуг. Основы взаимодействия организма с физическими факторами. Искусственные физические факторы, разработка и осуществление технологических процессов, применяемых в курортной лечебной практике	2
5	1	Применение редких и нетрадиционных методов лечения. Кумысолечение. Нафталанолечение. Псаммотерапия. Апитерапия. Пантолечение. Энотерапия	2
6	1	Курортная диетотерапия. Эволюция подходов к организации санаторно-курортного питания. Основы организации лечебного питания на курортах. Особенности организации лечебного питания в санаториях. Лечебные диеты. Контроль и система заказа питания. Порядок оформления лечебного питания	2
7	1	Анимационно-досуговая деятельность в санаторно-курортных организациях. Анимационный сервис как новое направление в организации досуга отдыхающих. Организация досуга и развлечений в санаторно-курортных учреждениях. Спортивно-массовая работа. Экскурсионная работа.	2
8	1	Характеристика СПА и велнес услуг на современном этапе развития индустрии санаторно-курортного лечения. Сущность, функции и эволюция СПА и Велнес услуг в России и в мире. Организация предоставления СПА-услуг в гостиничных и санаторно-курортных комплексах. Основные модели SPA и их характеристика	2

5.3. Лабораторные работы

							в ПА
1	7	Текущий контроль	Практическое задание 1	1	27	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	зачет
2	7	Текущий контроль	Практическое задание 2	1	27	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	зачет
3	7	Текущий контроль	Практическое задание 3	1	27	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	зачет
4	7	Текущий контроль	Практическое задание 4	1	27	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	зачет
5	7	Текущий контроль	Практическое задание 5	1	27	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	зачет
6	7	Текущий контроль	Практическое задание 6	1	27	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	зачет
7	7	Текущий контроль	Практическое задание 7	1	27	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	зачет
8	7	Текущий контроль	Практическое задание 8	1	27	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	зачет
9	7	Промежуточная аттестация	зачет	-	5	Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрируются: глубокое и прочное усвоение программного материала полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания, свободное владение материалом, правильно обоснованные принятые решения. Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрируются: знание программного материала грамотное	зачет

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

Не предусмотрена

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

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

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Максимовская, О. А. История курортного дела и спа-индустрии : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. А. Максимовская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 183 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09691-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473321>

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Максимовская, О. А. История курортного дела и спа-индустрии : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. А. Максимовская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 183 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09691-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473321>

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Образовательная платформа Юрайт	Логунцова, И. В. Маркетинг территорий : учебник и практикум для вузов / И. В. Логунцова, И. В. Малькова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 163 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09402-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469015
2	Основная литература	Образовательная платформа Юрайт	Максимовская, О. А. История курортного дела и спа-индустрии : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. А. Максимовская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 183 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09691-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/473321

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(бессрочно)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Зачет, диф. зачет	308 (7P)	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
Лекции	308 (7P)	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
Практические занятия и семинары	308 (7P)	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