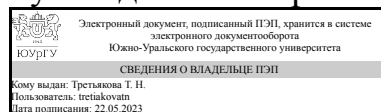


УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель направления



Т. Н. Третьякова

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.02 Национальная система классификации средств размещения для направления 43.04.03 Гостиничное дело

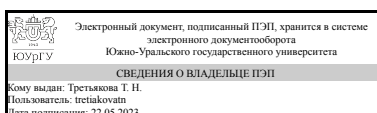
уровень Магистратура

форма обучения очная

кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

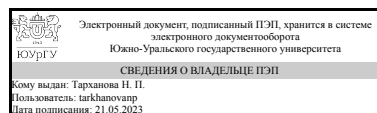
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 15.06.2017 № 558

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

Целью дисциплины является знакомство с особенностями государственного регулирования в индустрии размещения. Задачи обучения формулируются в соответствии со структурой дисциплины и сводятся к следующим положениям: системы категоризации средств размещения в мире и России; национальная система классификации средств размещения и ее особенности; процедура проведения категоризации средств размещения в России

## Краткое содержание дисциплины

Нормативно-правовая база системы стандартизации и классификации гостиниц и других средств размещения. Особенности национальной системы классификации гостиниц и других средств размещения. Международные и государственные стандарты в области гостеприимства. Национальные стандарты как гарантия качества предоставляемых услуг. Профессиональные стандарты и требования к должностям в индустрии размещения.

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

| Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)  | Планируемые результаты обучения по дисциплине  |
|--|--|
| ПК-4 Способен управлять и/или участвовать в разработке программы стратегического развития системы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах | Знает: особенности организации эффективного использования персонала; виды кадровой политики в гостинице; профессиональные стандарты и требования к должности; планирование карьеры и формирование кадрового резерва в индустрии гостеприимства<br>Умеет: применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность по управлению персоналом; обеспечивать эффективную организацию адаптации и обучения персонала; осуществлять выбор исследовательского инструментария (методик, техник, процедур) и применять его в конкретных ситуациях<br>Имеет практический опыт: организации системы управления персоналом в гостиницах и средствах размещения, соответствующей стратегии развития гостиничного предприятия |
| ПК-5 Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  | Знает: нормативно-законодательную базу организации и контроля средств размещения в РФ<br>Умеет: проводить оценку качества организации гостиничной деятельности в средствах размещения на соответствие заявленной категории<br>Имеет практический опыт: анализа соответствия качества гостиничных услуг существующим требованиям  |
| ПК-10 Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе   | Знает: нормативно-правовую базу системы стандартизации и классификации гостиниц и  |

|  |  |
|--|--|
| классификации гостиниц и других средств размещения | других средств размещения<br>Умеет: проводить оценку соответствия предприятий индустрии гостеприимства заявленной категории<br>Имеет практический опыт: составления научно-технической документации по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения |
|--|--|

### 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана | Перечень последующих дисциплин, видов работ   |
|---|---|
| Нет   | 1.Ф.07 Исследование, оценка и прогнозирование экономической устойчивости гостиничного предприятия,<br>1.Ф.03 Проектирование стандартов гостиничной деятельности,<br>1.Ф.04 Инфраструктура специализированных средств размещения и курортных зон,<br>1.Ф.05 Теории мотивации персонала и потребительского поведения в гостиничном деле,<br>1.Ф.09 Статистические исследования в индустрии гостеприимства |

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

Нет

### 4. Объём и виды учебной работы

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

| Вид учебной работы   | Всего часов | Распределение по семестрам в часах |
|--|-------------|------------------------------------|
|  |             | Номер семестра                     |
|  |             | 1                                  |
| 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                              |
| Подготовка к зачету  | 4           | 4                                  |
| Подготовка презентации   | 6           | 6                                  |
| контрольная работа   | 10,75       | 10,75                              |
| подготовка к опросу  | 2           | 2                                  |

|  |      |       |
|--|------|-------|
| Подготовка к занятиям                    | 13   | 13    |
| 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         | Раздел 1. Основные понятия гостиничной индустрии          | 8   | 6 | 2  | 0  |
| 2         | Раздел 2. Наиболее распространенные системы классификации | 2   | 2 | 0  | 0  |
| 3         | Раздел 3. Национальные системы классификации              | 22  | 8 | 14 | 0  |

### 5.1. Лекции

| № лекции | № раздела | Наименование или краткое содержание лекционного занятия   | Кол-во часов |
|----------|-----------|---|--------------|
| 1        | 1         | Гостиничная индустрия. Основные критерии звездной классификации гостиниц  | 2            |
| 2        | 1         | Мировые системы классификации гостиниц  | 2            |
| 3        | 1         | Классификация номерного фонда отеля.  | 2            |
| 4        | 2         | Классификация по местоположению, по продолжительности работы, по продолжительности пребывания гостей. Классификация по функциональному назначению гостиничного предприятия, В зависимости от назначения | 2            |
| 5        | 3         | Система классификации в России  | 2            |
| 6        | 3         | Процедура проведения категоризации средств размещения в России  | 2            |
| 7        | 3         | Французская национальная классификация  | 2            |
| 8        | 3         | Классификация гостиниц в европейских странах  | 2            |

### 5.2. Практические занятия, семинары

| № занятия | № раздела | Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара   | Кол-во часов |
|-----------|-----------|---|--------------|
| 1         | 1         | Гостиничная индустрия.  | 2            |
| 2         | 3         | Процедура проведения категоризации средств размещения в России (характеристика этапов)                                | 2            |
| 3,4,5     | 3         | Процедура проведения категоризации средств размещения в России (балльная оценка гостиниц, номерного фонда, персонала) | 6            |
| 6,7       | 3         | Процедура проведения категоризации средств размещения в России (порядок составления отчетной документации)            | 4            |
| 8         | 3         | Профессиональные стандарты и требования к должностям в индустрии размещения.  | 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 зачету    | <p>Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 350 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12253-4. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1. Кобяк, М. В. Управление качеством гостиничного предприятия : учебник для вузов / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин ; под редакцией С. С. Скобкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 502 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15142-8.</p> | 1       | 4            |
| Подготовка презентации | <p>Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для</p>   | 1       | 6            |

|                           |   |          |              |
|---------------------------|---|----------|--------------|
|                           | <p>вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 350 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12253-4. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1. Кобяк, М. В. Управление качеством гостиничного предприятия : учебник для вузов / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин ; под редакцией С. С. Скобкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 502 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15142-8.</p>  |          |              |
| <p>контрольная работа</p> | <p>Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 350 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12253-4. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1. Кобяк, М. В. Управление качеством гостиничного предприятия : учебник для вузов / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин ; под редакцией С. С. Скобкина. — 2-е изд.,</p> | <p>1</p> | <p>10,75</p> |

|                       |  |   |    |
|-----------------------|--|---|----|
|                       | испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 502 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15142-8.   |   |    |
| подготовка к опросу   | <p>Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 350 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12253-4. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1. Кобяк, М. В. Управление качеством гостиничного предприятия : учебник для вузов / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин ; под редакцией С. С. Скобкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 502 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15142-8.</p> | 1 | 2  |
| Подготовка к занятиям | <p>Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва :</p>  | 1 | 13 |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | Издательство Юрайт, 2023. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. Ефремова, М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 350 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12253-4. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1. Кобяк, М. В. Управление качеством гостиничного предприятия : учебник для вузов / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин ; под редакцией С. С. Скобкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 502 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15142-8. |  |  |
|--|--|--|--|

## 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    | 1        | Текущий контроль | Занятие "Профессиональные стандарты и требования к должностям в индустрии размещения" | 1   | 5          | Проверка осуществляется по окончании изучения темы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов (за каждую работу):<br>- описательная часть выполнена верно – 5 баллов - описательная часть выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 4 баллов - описательная часть выполнена верно но, есть замечания – 3 баллов - в описательная части есть замечания, но метод выполнения выбран правильный – 2 балла - в описательной части есть грубые | зачет            |



|   |   |                          |                              |   |    |   |       |
|---|---|--------------------------|------------------------------|---|----|---|-------|
|   |   |                          |                              |   |    | замечания, но ход выполнения верен – 1 балла - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 0 баллов<br>Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %.<br>Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %<br>Максимальное количество баллов – 5.<br>Весовой коэффициент мероприятия (за каждую работу) – 1балл   |       |
| 2 | 1 | Промежуточная аттестация | компьютерное тестирование    | - | 40 | При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Зачтено: рейтинг обучающегося больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося менее 60 %.<br>Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 %<br>Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 %<br>Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 %<br>Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %                                    | зачет |
| 3 | 1 | Текущий контроль         | Написание контрольной работы | 1 | 20 | Критерии оценивания контрольной работы.<br>уровень освещения в ней научно-теоретических проблем<br>полный 3<br>половина 2<br>менее половины -1<br>не раскрыта -0<br>актуальность и практическая значимость исследования<br>приведены аргументы более 2 -3<br>приведены аргументы 2 -<br>приведены аргументы 1 -1<br>Не обосновано -0<br>Приведены конкретные примеры из практики<br>Более 3 -3<br>Менее 3-2<br>1 -1<br>Отсутствуют 0<br>стиль исследования<br>научный- 3<br>научно-публицистический -2<br>разговорный- 1<br>выводы по теме<br>вывод сделан по решению вопроса -3<br>обобщает информацию 2<br>отсутствуют суждения-1 | зачет |

|   |   |                  |                        |   |    |  |       |
|---|---|------------------|------------------------|---|----|--|-------|
|   |   |                  |                        |   |    | отсутствует-0<br>Сдано в срок:<br>В срок-2<br>Задержка неделю -1<br>Более 2 недель -0. Максимальное количество баллов 20.  |       |
| 4 | 1 | Текущий контроль | Подготовка презентации | 1 | 10 | <p>Оцениваемые параметры Тема презентации</p> <p>Соответствие темы программе учебного предмета, раздела - 1 балла</p> <p>Содержание - Достоверная информация об исторических справках и текущих событиях</p> <p>Все заключения подтверждены достоверными источниками</p> <p>Язык изложения материала понятен аудитории</p> <p>Актуальность, точность и полезность содержания - 1 балл</p> <p>Подбор информации для создания презентации - Графические иллюстрации для презентации</p> <p>Статистика Диаграммы и графики</p> <p>Ресурсы Интернет Примеры</p> <p>Сравнения Цитаты и т.д. - 1 балла</p> <p>Тематическая последовательность</p> <p>Структура по принципу «проблема-решение» - 2 балла</p> <p>Подача материала презентации</p> <p>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 - 1 балла</p> <p>Заключение - Яркое высказывание - переход к заключению Повторение основных целей и задач выступления</p> <p>Выводы Короткое и запоминающееся высказывание в конце - 2 балла</p> <p>Дизайн презентации - Шрифт (читаемость) Корректно ли выбран цвет (фона, шрифта, заголовков)</p> <p>Элементы анимации - 1 балл</p> <p>Техническая часть - Грамматика</p> <p>Наличие ошибок правописания и опечаток - 1 балл</p> | зачет |
| 5 | 1 | Текущий контроль | Письменный опрос       | 1 | 5  | <p>Студенту задаются вопросы из списка контрольных вопросов. Время, отведенное на опрос -25 минут</p> <p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от</p>   | зачет |

|   |   |                  |   |   |    |  |       |
|---|---|------------------|---|---|----|--|-------|
|   |   |                  |   |   |    | 24.05.2019 г. № 179).Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу.Неправильный ответ на вопрос соответствует 0.баллов.Максимальное количество баллов – 5.Весовой коэффициент 1.  |       |
| 6 | 1 | Текущий контроль | Занятие 3-5.Балльная оценка гостиниц, номерного фонда,персонала | 1 | 10 | Задание выполнено правильно, дано развернутое пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания -3. Задание выполнено правильно, дано неполное пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания -2. Задание выполнено правильно, пояснение и обоснование сделанного заключения было дано при активной помощи преподавателя-1 Задание выполнено 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 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. Студент показал; знание дополнительной литературы -2. Знание литературы по проблеме в пределах курса-1 Студент свободно владеет научной терминологией-2 Студент допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией-1 Студент не использует научную терминологию- 0. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %.Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 % | зачет |
| 7 | 1 | Текущий контроль | Занятие 6,7. Порядок составления отчетной документации          | 1 | 10 | Задание выполнено правильно, дано развернутое пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания -3. Задание выполнено правильно, дано неполное пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует   | зачет |

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  | <p>методологические и теоретические знания -2. Задание выполнено правильно, пояснение и обоснование сделанного заключения было дано при активной помощи преподавателя-1</p> <p>Задание выполнено неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению 0</p> <p>Студент: Демонстрирует хорошие аналитические способности, способен при обосновании своего мнения свободно проводить аналогии между темами курса 3. Демонстрирует хорошие аналитические способности, однако допускает некоторые неточности -2 допускает существенные ошибки при установлении логических взаимосвязей -1</p> <p>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</p> <p>Студент допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией-1</p> <p>Студент не использует научную терминологию- 0.</p> <p>Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %.</p> <p>Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %</p> |
|--|--|--|--|--|--|

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

| Вид промежуточной аттестации | Процедура проведения | Критерии оценивания                     |
|------------------------------|----------------------|---|
| зачет                        | 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 |
| ПК-4        | Знает: особенности организации эффективного использования персонала; виды кадровой политики в гостинице; профессиональные стандарты и требования к должности; планирование карьеры и формирование кадрового резерва в индустрии гостеприимства  | +    | + | + | + | + | + | + |
| ПК-4        | Умеет: применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность по управлению персоналом; обеспечивать эффективную организацию адаптации и обучения персонала; осуществлять выбор исследовательского инструментария (методик, техник, процедур) и применять его в конкретных ситуациях | +    |   | + |   |   | + |   |
| ПК-4        | Имеет практический опыт: организации системы управления персоналом в гостиницах и средствах размещения, соответствующей стратегии   | +    |   | + |   |   |   |   |

|       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|       | развития гостиничного предприятия   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ПК-5  | Знает: нормативно-законодательную базу организации и контроля средств размещения в РФ   | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ПК-5  | Умеет: проводить оценку качества организации гостиничной деятельности в средствах размещения на соответствие заявленной категории                             | + |   | + |   |   |   | + | + |
| ПК-5  | Имеет практический опыт: анализа соответствия качества гостиничных услуг существующим требованиям   | + |   | + |   |   |   |   | + |
| ПК-10 | Знает: нормативно-правовую базу системы стандартизации и классификации гостиниц и других средств размещения   | + | + | + | + |   |   | + | + |
| ПК-10 | Умеет: проводить оценку соответствия предприятий индустрии гостеприимства заявленной категории  | + |   | + |   |   |   | + | + |
| ПК-10 | Имеет практический опыт: составления научно-технической документации по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения |   |   |   | + |   |   |   | + |

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:*

Не предусмотрена

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

1. Территория клиента

г) *методические указания для студентов по освоению дисциплины:*

1. методические указания по самостоятельной работе

*из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:*

1. методические указания по самостоятельной работе

### Электронная учебно-методическая документация

| № | Вид литературы      | Наименование ресурса в электронной форме | Библиографическое описание   |
|---|---------------------|--|--|
| 1 | Основная литература | Образовательная платформа Юрайт          | Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. <a href="https://urait.ru/book/standartizaciya-sertifikaciya-klassifikaciya-v-turistskoy-i-gostinichnoy-industrii-513643">https://urait.ru/book/standartizaciya-sertifikaciya-klassifikaciya-v-turistskoy-i-gostinichnoy-industrii-513643</a> |
| 2 | Основная литература | Образовательная платформа Юрайт          | Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. —  |

|   |                           |                                 |   |
|---|---------------------------|---------------------------------|---|
|   |                           |                                 | Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7.<br><a href="https://urait.ru/book/organizaciya-gostinichnogo-dela-511181">https://urait.ru/book/organizaciya-gostinichnogo-dela-511181</a>  |
| 3 | Дополнительная литература | Образовательная платформа Юрайт | Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3.<br><a href="https://urait.ru/book/marketing-gostinichnogo-predpriyatiya-511184">https://urait.ru/book/marketing-gostinichnogo-predpriyatiya-511184</a>   |
| 4 | Дополнительная 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). — ISBN 978-5-534-12253-4.<br><a href="https://urait.ru/book/upravlenie-kachestvom-gostinichnyh-uslug-447103">https://urait.ru/book/upravlenie-kachestvom-gostinichnyh-uslug-447103</a>   |
| 5 | Дополнительная литература | Образовательная платформа Юрайт | Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1<br><a href="https://urait.ru/book/proektirovanie-gostinichnoy-deyatelnosti-518225">https://urait.ru/book/proektirovanie-gostinichnoy-deyatelnosti-518225</a>   |
| 6 | Дополнительная литература | Образовательная платформа Юрайт | Кобяк, М. В. Управление качеством гостиничного предприятия : учебник для вузов / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин ; под редакцией С. С. Скобкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 502 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15142-8.<br><a href="https://urait.ru/book/upravlenie-kachestvom-gostinichnogo-predpriyatiya-514810">https://urait.ru/book/upravlenie-kachestvom-gostinichnogo-predpriyatiya-514810</a> |

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(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   |
|---------------------------------|----------|--|
| Зачет, диф.зачет                | 405 (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                      |
| Практические занятия и семинары | 405 (7Р) | 1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Доска – 1 шт. 3. Экран – 1 шт. 4. Компьютер – 1 шт. 5. Мультимедийный проектор – 1 шт. 6. Акустическая система – 1 шт. 7. Кондиционер – 1 шт. 8. Информационная доска (поворотная) – 1 шт |
| Лекции                          | 405 (7Р) | 1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Доска – 1 шт. 3. Экран – 1 шт. 4. Компьютер – 1 шт. 5. Мультимедийный проектор – 1 шт. 6. Акустическая  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | система – 1 шт. 7. Кондиционер – 1 шт. 8. Информационная доска (поворотная) – 1 шт |
|--|--|--|