



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный социальный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Высшей школы индустрии  
гостеприимства, впечатлений и социального  
креатива (институт)  
К.К. Поздняков  
29 февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**РАЗРЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМНЫХ СИТУАЦИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ПАРТНЕРОВ И  
ЗАИНТЕРЕСОВАННЫХ СТОРОН**

**43.03.03 Гостиничное дело**

**Направленность**  
*«Гостинично-ресторанная деятельность»*

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ –  
ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА**

**Форма обучения**  
*Очная, очно-заочная, заочная*

Москва 2024

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) .....	5
1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля).....	5
1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций .....	5
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	6
2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося .....	6
2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля) .....	7
<b>2.3. Содержание дисциплины (модуля) .....</b>	<b>11</b>
РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....	12
3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).....	12
<b>3.2. Задания для самостоятельной работы .....</b>	<b>14</b>
3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю) .....	15
РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	17
4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю) .....	17
4.2. Оценочные материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.....	17
4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю).....	17
4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося .....	18
4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося .....	19
4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.....	20
4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю) .....	20
4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).....	21
РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) .....	22
5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля) ...	22
<b>5.1.1. Основная литература .....</b>	<b>22</b>
<b>5.1.2.Дополнительная .....</b>	<b>литература</b>
.....	22

<b>5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)</b> .....	22
5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	23
5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля) .....	24
<b>5.4.1. Средства информационных технологий</b> .....	24
<b>5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:</b> .....	24
<b>5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных</b> .....	24
5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	25
5.6. Образовательные технологии.....	25
<b>РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений</b> .....	26

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 июня 2017г. № № 515, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (далее – «ОПОП»).

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон» разработана рабочей группой в составе: канд. экон. наук, доцента Ушакова Р.Н.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обсуждена и утверждена на заседании кафедры ресторанный-гостиничного бизнеса Высшей школы индустрии гостеприимства, впечатлений и социального креатива.

Протокол № 7 от «26» февраля 2024 года

Заведующий кафедрой  
кандидат экономических  
наук, доцент



Р.Н. Ушаков

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Рабочая программа дисциплины (модуля) рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Управляющий Отель Веллион  
Сухаревский, Москва



М.Ф.Курджиева

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель дисциплины (модуля) заключается в получении обучающимися знаний и практических навыков в области разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон с последующим применением в профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины (модуля):

- формирование представлений о способах разрешения проблемных ситуаций в гостинице;
- изучить проблемные ситуации потребителей гостиничных услуг;
- изучить проблемные ситуации партнеров гостиничного предприятия;
- изучить круг заинтересованных сторон гостиниц и возникающие у них проблемные ситуации.

**1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций**

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций ПК-3 в соответствии с учебным планом.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций (при наличии)	Код компетенции Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
	ПК-3. Способен управлять процессами обеспечения кросс-культурного взаимодействия и решения конфликтных ситуаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.	ПК-3.1 Планирует процесс взаимодействия с потребителями услуг в соответствии с культурными, национальными и религиозными особенностями потребителей услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-3.2 Организует и контролирует процесс оказания услуг в соответствии с культурными, национальными и религиозными особенностями потребителей услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-3.3 Обеспечивает координацию сотрудников в разрешении конфликтных ситуаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: культурные, национальные и религиозные особенности потребителей услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь: обеспечить координацию сотрудников в разрешении конфликтных ситуаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и организовать процесс оказания услуг в соответствии с культурными, национальными и религиозными особенностями потребителей услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные единицы.

#### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		7			
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	36	36			
Лекционные занятия	12	12			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	24	24			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации					
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	27	27			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>9</b>	<b>9</b>			
Форма промежуточной аттестации	Зачет	Зачет			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>72</b>	<b>72</b>			

#### Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		8			
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	24	24			
Лекционные занятия	6	6			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	18	18			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации					
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	39	39			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>9</b>	<b>9</b>			
Форма промежуточной аттестации	Зачет	Зачет			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>72</b>	<b>72</b>			

#### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 4	
		Сессия 1-2	Сессия 3-4
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	8		8
Лекционные занятия	4		4
<i>из них: в форме практической подготовки</i>			
Практические занятия	4		4
<i>из них: в форме практической подготовки</i>			

Консультации			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>60</b>		<b>60</b>
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>4</b>		<b>4</b>
Форма промежуточной аттестации	<b>Зачет</b>		<b>Зачет</b>
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>72</b>		<b>72</b>

## 2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля)

Раздел, тема	Очной формы обучения									
	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации <i>из них: в форме практической подготовки</i>			
<b>Модуль 1 (Семестр 7)</b>										
<b>РАЗДЕЛ 1. ПОНЯТИЕ, ВИДЫ И ЗАДАЧИ КОНТРОЛЬНО-НАДЗОРНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СФЕРЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВ А</b>	<b>31</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>				
Тема 1.1. Общая характеристика контрольно-надзорной деятельности.	15	7	8	2		6				
Тема 1.2. Правовые основы контрольно-надзорной деятельности в Российской Федерации	16	6	10	4		6				
<b>РАЗДЕЛ 2. КОНТРОЛЬНО-НАДЗОРНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОТНОШЕНИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА</b>	<b>32</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>				
Тема 2.1. Общие положения организации контрольно-надзорной деятельности в сфере туризма, гостеприимства и ресторанного бизнеса	16	8	8	2		6				
Тема 2.2. Виды проверок предприятий отрасли туризма, гостеприимства и ресторанного	16	6	10	4		6				

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации <i>из них: в форме практической подготовки</i>			
бизнеса и органы, их осуществляющие										
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>9</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>Зачет</b>									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>72</b>	<b>27</b>	<b>36</b>	<b>12</b>		<b>24</b>				

#### Очно-заочной формы обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации <i>из них: в форме практической подготовки</i>			
<b>Модуль 1 (Семестр 8)</b>										
<b>РАЗДЕЛ 1. ПОНЯТИЕ, ВИДЫ И ЗАДАЧИ КОНТРОЛЬНО-НАДЗОРНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СФЕРЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВ А</b>	<b>31</b>	<b>19</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		<b>8</b>				
Тема 1.1. Общая характеристика контрольно-	15	9	6	2		4				

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации <i>из них: в форме практической подготовки</i>			
надзорной деятельности.										
Тема 1.2. Правовые основы контрольно-надзорной деятельности в Российской Федерации	16	10	6	2		4				
<b>РАЗДЕЛ 2. КОНТРОЛЬНО-НАДЗОРНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОТНОШЕНИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА</b>	<b>32</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>2</b>		<b>10</b>				
Тема 2.1. Общие положения организации контрольно-надзорной деятельности в сфере туризма, гостеприимства и ресторанного бизнеса	16	10	6	2		4				
Тема 2.2. Виды проверок предприятий отрасли туризма, гостеприимства и ресторанного бизнеса и органы, их осуществляющие	16	10	6			6				
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>9</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>Зачет</b>									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>72</b>	<b>39</b>	<b>24</b>	<b>6</b>		<b>18</b>				

Заочной формы обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации	<i>из них: в форме практической подготовки</i>		
<b>Модуль 1 (Курс 4 Сессия 3-4)</b>										
<b>РАЗДЕЛ 1. ПОНЯТИЕ, ВИДЫ И ЗАДАЧИ КОНТРОЛЬНО-НАДЗОРНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СФЕРЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВ А</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>2</b>				
Тема 1.1. Общая характеристика контрольно-надзорной деятельности.	17	15	2	1		1				
Тема 1.2. Правовые основы контрольно-надзорной деятельности в Российской Федерации	17	15	2	1		1				
<b>РАЗДЕЛ 2. КОНТРОЛЬНО-НАДЗОРНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОТНОШЕНИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>2</b>				
Тема 2.1. Общие положения организации контрольно-надзорной деятельности в сфере туризма, гостеприимства и ресторанного бизнеса	17	15	2	1		1				
Тема 2.2. Виды проверок предприятий отрасли туризма, гостеприимства и ресторанного бизнеса и органы, их осуществляющие	17	15	2	1		1				
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>4</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>Зачет</b>									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>72</b>	<b>60</b>	<b>8</b>	<b>4</b>		<b>4</b>				

## **2.3. Содержание дисциплины (модуля)**

### **Раздел 1. Технологии обслуживания потребителей, партнеров и заинтересованных сторон**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания:**

Состав гостиничного фонда, технологии обслуживания  
Технологии взаимодействия персонала с потребителями

#### **Тема 1. Состав гостиничного фонда, технологии обслуживания.**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания:**

Типология гостиничных помещений. Технология уборочных работ. Подготовка номеров для заселения. Деятельность горничных. Нормативный подход к мероприятиям по уборке гостиничного фонда.оборот постельного белья.

#### **Тема 1.2. Технологии взаимодействия персонала с потребителями**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания:**

Модели поведения персонала гостиниц. Стили обслуживания гостей. Правила проведения телефонных коммуникаций. Внешний вид и личная гигиена персонала.

### **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 1**

**Тема практического занятия: Технологии обслуживания потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.**

**Форма практического задания: реферат**

#### **Темы рефератов:**

1. Виды и технология уборки гостиничных помещений.
2. Санитарно-гигиенические принадлежности в гостиничном деле.
3. Технология обслуживания различных категорий номеров.
4. Особенности обслуживания номерного фонда различных типов гостиничных предприятий.
5. Технические средства проведения уборочных работ.
6. Критерии поведения гостиничного персонала с гостями.
7. Критерии поведения гостиничного персонала с коллегами.
8. Корпоративный стиль обслуживания.
9. Корпоративная культура.
10. Невербальные коммуникации в гостиничном деле.
11. Вербальные коммуникации в гостинице.
12. Коммуникативные барьеры и их преодоление.
13. Методы работы с проблемными клиентами.

**РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 1: форма рубежного контроля – контрольная работа**

1. Модели поведения персонала гостиниц.
2. Стили обслуживания гостей.
3. Правила проведения телефонных коммуникаций.
4. Внешний вид и личная гигиена персонала.

## **Раздел 2. Профессиональная этика работников гостиничных предприятий**

**Перечень изучаемых элементов содержания:**

Типология клиентов гостиничных предприятий

Проблемные ситуации в гостиничном сервисе

**Тема 2.1. Типология клиентов гостиничных предприятий**

**Перечень изучаемых элементов содержания:**

Клиенты гостиничных предприятий и их типы. Характеристика клиентов гостиничных предприятий. Особенности обслуживания клиентов предприятий туризма. Особенности управления гостиничным предприятием.

**Тема 2.2. Проблемные ситуации в гостиничном сервисе**

**Перечень изучаемых элементов содержания:**

Психологическая культура сервиса. Категории жалоб. Особенности контакта персонала с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами. Правила разрешения проблемных ситуаций. Примеры жалоб клиентов, психологические роли проблемных клиентов

**ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 2**

**Тема практического занятия: Профессиональная этика работников гостиничных предприятий**

**Форма практического задания:** реферат

**Темы рефератов:**

1. Категория «Трудные гости» и принципы работы с ними.
2. Жалобы и претензии в гостиничной индустрии.
3. Порядок фиксирования и рассмотрения жалоб.
4. Жалобы и претензии, как механизм повышения качества оказываемых услуг.
5. Жалобы и претензии в гостиничном сервисе.
6. Категории жалоб и их рассмотрение.
7. Технологии работы с гостевыми жалобами.

**РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 2: форма рубежного контроля – контрольная работа.**

1. Психологическая культура сервиса.
2. Категории жалоб.
3. Особенности контакта персонала с клиентами.
4. Правила разрешения конфликтных ситуаций.
5. Примеры жалоб клиентов, психологические роли конфликтных клиентов.

**РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

**3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Очной формы обучения**

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1 (семестр 7)</b>		
<b>Раздел 1. Технологии обслуживания потребителей, партнеров и заинтересованных</b>	<b>13</b>	Подготовка реферата

сторон		
<b>Раздел 2. Профессиональная этика работников гостиничных предприятий</b>	<b>14</b>	Подготовка реферата
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>27</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>27</b>	

#### Очно-заочной формы обучения

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1 (семестр 8)</b>		
<b>Раздел 1. Технологии обслуживания потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</b>	<b>19</b>	Подготовка реферата
<b>Раздел 2. Профессиональная этика работников гостиничных предприятий</b>	<b>20</b>	Подготовка реферата
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>39</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>39</b>	

#### Заочной формы обучения

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1 (курс 4 сессия 3-4)</b>		
<b>Раздел 1. Технологии обслуживания потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</b>	<b>30</b>	Подготовка реферата
<b>Раздел 2. Профессиональная этика работников гостиничных предприятий</b>	<b>30</b>	Подготовка реферата
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>60</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>60</b>	

### **3.2. Задания для самостоятельной работы**

#### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 1**

##### **Вопросы для самостоятельной работы к Разделу 1**

1. Модели поведения персонала гостиниц.
2. Стили обслуживания гостей.
3. Правила проведения телефонных коммуникаций.
4. Внешний вид и личная гигиена персонала.

##### **Темы рефератов к Разделу 1:**

1. Виды и технология уборки гостиничных помещений.
2. Санитарно-гигиенические принадлежности в гостиничном деле.
3. Технология обслуживания различных категорий номеров.
4. Особенности обслуживания номерного фонда различных типов гостиничных предприятий.
5. Технические средства проведения уборочных работ.
6. Критерии поведения гостиничного персонала с гостями.
7. Критерии поведения гостиничного персонала с коллегами.
8. Корпоративный стиль обслуживания.
9. Корпоративная культура.
10. Невербальные коммуникации в гостиничном деле.
11. Вербальные коммуникации в гостинице.
12. Коммуникативные барьеры и их преодоление.
13. Методы работы с проблемными клиентами.

#### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 1.**

##### **Основная литература**

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, 2024. — 502 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15142-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539412> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг : учебник и практикум для вузов / А. Ю. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 172 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07316-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537384> (дата обращения: 18.02.2024).

##### **Дополнительная литература**

1. 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, 2024. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538380> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для вузов / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 165 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9313-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538393> (дата обращения: 18.02.2024).

## **Задания для самостоятельной работы к Разделу 2**

### **Вопросы для самостоятельной работы к Разделу 2**

1. Психологическая культура сервиса.
2. Категории жалоб.
3. Особенности контакта персонала с клиентами.
4. Правила разрешения конфликтных ситуаций.
5. Примеры жалоб клиентов, психологические роли конфликтных клиентов

### **Темы рефератов:**

1. Категория «Трудные гости» и принципы работы с ними.
2. Жалобы и претензии в гостиничной индустрии.
3. Порядок фиксирования и рассмотрения жалоб.
4. Жалобы и претензии, как механизм повышения качества оказываемых услуг.
5. Жалобы и претензии в гостиничном сервисе.
6. Категории жалоб и их рассмотрение.
7. Технологии работы с гостевыми жалобами.

## **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 2.**

### **Основная литература**

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, 2024. — 502 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15142-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539412> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг : учебник и практикум для вузов / А. Ю. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 172 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07316-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537384> (дата обращения: 18.02.2024).

### **Дополнительная литература**

1. 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, 2024. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538380> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для вузов / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 165 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9313-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538393> (дата обращения: 18.02.2024).

### **3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)**

Освоение слушателями программы предполагает изучение материалов дисциплин (модулей) в ходе самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины (модуля) и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с рабочей программой дисциплины (модуля), доступной в электронной информационно-образовательной среде РГСУ.

Следует обратить внимание на списки основной и дополнительной литературы, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала.

Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

#### ***Написание реферата (доклада).***

*Требования к структуре реферата (доклада):*

Работа должна содержать систематизацию и краткое изложение материала из не менее 5-и литературных источников (монографий, научных статей и докладов) по выбранной теме.

Основные требования к оформлению:

Структура доклада (реферата): 1) титульный лист; 2) содержание (в нем последовательно указываются названия пунктов доклада (реферата), указываются страницы, с которых начинается каждый пункт); 3) введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада (реферата), дается характеристика используемой литературы); 4) основная часть (каждый раздел ее доказательно раскрывает исследуемый вопрос); 5) выводы и заключение (подводятся итоги или делается обобщенный вывод по теме доклада (реферата)); 6) литература.

Доклад (реферат) оформляется на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Интервал межстрочный - полуторный. Цвет шрифта - черный. Гарнитура шрифта основного текста - «Times New Roman» или аналогичная. Кегль (размер) от 12 до 14 пунктов. Размеры полей страницы (не менее): правое 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм, левое - 25 мм. Формат абзаца: полное выравнивание («по ширине»). Отступ красной строки одинаковый по всему тексту – 15 мм. Страницы должны быть пронумерованы с учётом титульного листа (на титульном листе номер страницы не ставится). В работах используются цитаты, статистические материалы. Эти данные оформляются в виде сносок (ссылок и примечаний). Внутритекстовые, подстрочные и затекстовые библиографические ссылки должны оформляться в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка». Общие требования и правила составления».

Реферат (доклад) сдается в бумажном и электронном виде (10 - 20 печатных страниц).

При проверке реферата (доклада) на антиплагиат - [www.antiplagiat.ru](http://www.antiplagiat.ru) - (более 50% заимствований) работа не принимается.

#### ***Выполнение тестовых заданий.***

Тестовые задания содержат вопросы и 3-4 варианта ответа по базовым положениям изучаемой темы, составлены с расчетом на знания, полученные слушателями в процессе изучения темы.

Тестовые задания выполняются в письменной или электронной форме и сдаются преподавателю, ведущему дисциплину (модуль).

#### ***Написание реферата (эссе).***

Эссе - вид самостоятельной исследовательской работы обучающихся, с целью углубления и закрепления теоретических знаний и освоения практических навыков. Цель эссе состоит в развитии самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных мыслей. При написании эссе слушатель должен представить развернутый письменный ответ на теоретический или практический актуальный вопрос, объявленный преподавателем в аудитории непосредственно перед ее написанием. В процессе написания эссе разрешается пользоваться

нормативно-правовыми актами, конспектом лекций (в печатном виде). Использование интернет-ресурсов не допускается. Темы эссе преподаватель предлагает из числа тех, которые слушатели уже рассматривали на лекциях или семинарских занятиях, исходя из содержания заданий в составе оценочных средств. По решению преподавателя, в качестве темы эссе может быть выбрана одна или несколько тем, которые могут быть распределены между слушателями по желанию.

Эссе проводится письменно, по объему не более 3-х печатных листов.

Требования к оформлению эссе:

Эссе выполняется на компьютере (гарнитура Times New Roman, шрифт 14) через 1,5 интервала с полями: верхнее, нижнее – 2; правое – 3; левое – 1,5. Отступ первой строки абзаца – 1,25. Сноски – постраничные. Таблицы и рисунки встраиваются в текст работы. При этом обязательный заголовок таблицы надо размещать над табличным полем, а рисунки сопровождать подрисуночными подписями. При включении в эссе нескольких таблиц и/или рисунков их нумерация обязательна. Обязательна и нумерация страниц. Их целесообразно проставлять внизу страницы – по середине или в правом углу. Номер страницы не ставится на титульном листе, но в общее число страниц он включается. Объем эссе, без учета приложений, не должен превышать 5 страниц. Значительное превышение установленного объема является недостатком работы и указывает на то, что слушатель не сумел отобрать и переработать необходимый материал.

Работа должна содержать собственные умозаключения по сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ по сути этой проблемы, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

## **РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

### **4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю)**

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) является **зачет**, который проводится в **устной** форме.

### **4.2. Оценочные материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

#### **4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю)**

Оценка качества освоения обучающимися дисциплины (модуля) реализуется в формате балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся (БРСО).

БРСО в ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации осуществляется по 100-балльной шкале.

Академический рейтинг обучающегося по дисциплине (модулю) складывается из результатов:

- текущего контроля успеваемости (максимальный текущий рейтинг обучающегося 80 рейтинговых баллов;
- промежуточной аттестации (максимальный рубежный рейтинг обучающегося 20 рейтинговых баллов.

Условия оценки освоения обучающимся дисциплины (модуля) в формате БРСО доводятся преподавателем до сведения обучающихся на первом учебном занятии, а также размещены в свободном доступе в электронной информационно-образовательной среде Университета.

#### 4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося

В течение учебного семестра до промежуточной аттестации на основании утвержденной рабочей программы дисциплины (модуля) формируется текущий рейтинг обучающегося. Текущий рейтинг обучающегося складывается как сумма рейтинговых баллов, полученных им в течение учебного семестра по всем видам учебных занятий по дисциплине (модулю).

В процессе текущего контроля оцениваются следующие действия обучающегося, направленные на освоение компетенций в рамках изучения учебной дисциплины:

– академическая активность (посещаемость учебных занятий, самостоятельное изучение содержания учебной дисциплины в электронной информационно-образовательной среде, соблюдение сроков сдачи практических заданий и текущих контрольных мероприятий и др.);

– выполнение и сдача текущих и итогового практических заданий (эссе, рефераты, творческие задания, кейс-задания, лабораторные работы, расчетные задания и др., активное участие в групповых интерактивных занятиях (дискуссии, WiKi-проекты и др.), защита проектов и др.);

– прохождение рубежей текущего контроля, включая соблюдение графика их прохождения в электронной информационно-образовательной среде.

Для планирования расчета текущего рейтинга обучающегося используются следующие пропорции:

Вид учебного действия	Максимальная рейтинговая оценка, баллов
академическая активность	10
практические задания	40
из них: текущие практические задания	20
итоговое практическое задание	20
рубежи текущего контроля	30
<b>ИТОГО:</b>	<b>80</b>

В течение учебного семестра по дисциплине (модулю) обучающимся должен быть накоплен текущий рейтинг не менее 52 рейтинговых баллов (65% от максимального значения текущего рейтинга).

Необходимыми условиями допуска обучающегося к промежуточной аттестации по дисциплине являются положительное прохождение обучающимся не менее 65% рубежей текущего контроля с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла за каждый рубеж текущего контроля и положительное выполнение итогового практического задания с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла, установленного за итоговое практическое задание.

Невыполнение вышеуказанных условий является текущей академической задолженностью, которая должна быть ликвидирована обучающимся до контрольного мероприятия промежуточной аттестации.

Сведения о наличии у обучающихся текущей академической задолженности, сроках и порядке добора рейтинговых баллов для её ликвидации доводятся до обучающихся педагогическим работником.

В случае неликвидации текущей академической задолженности, педагогический работник обязан во время контрольного мероприятия промежуточной аттестации поставить обучающемуся 0 рейтинговых баллов. В этом случае ликвидация текущей академической задолженности возможна в периоды проведения повторной промежуточной аттестации.

#### 4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) проводится в соответствии с Положением о промежуточной аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете и Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете в действующей редакции.

На промежуточную аттестацию отводится 20 рейтинговых баллов.

Ответы обучающегося на контрольном мероприятии промежуточной аттестации оцениваются педагогическим работником по 20 - балльной шкале, а итоговая оценка по дисциплине (модулю) выставляется по системе зачтено/не зачтено для зачета.

Критерии выставления оценки определяются Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Российском государственном социальном университете.

В процессе определения рубежного рейтинга обучающегося используется следующая шкала:

<b>Рубежный рейтинг</b>	<b>Критерии оценки освоения обучающимся учебной дисциплины в ходе контрольных мероприятий промежуточной аттестации</b>
19-20 рейтинговых баллов	обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок
16-18 рейтинговых баллов	обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий
13-15 рейтинговых баллов	обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий
1-12 рейтинговых баллов	обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания
0 рейтинговых баллов	не аттестован

**4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Перечень вопросов рубежного контроля и текущей аттестации**

<b>№ п/п</b>	<b>Контролируемые разделы, дисциплины</b>	<b>Код контролируемой компетенций</b>	<b>Форма рубежного контроля</b>	<b>Вопросы/задания рубежного контроля</b>
1	<b>Раздел 1. Технологии обслуживания потребителей, партнеров и заинтересованных сторон</b>	ПК-3	Контрольная работа	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Модели поведения персонала гостиниц.</li><li>2. Стили обслуживания гостей.</li><li>3. Правила проведения телефонных коммуникаций.</li><li>4. Внешний вид и личная гигиена персонала.</li></ol>
2.	<b>Раздел 2. Профессиональная этика работников гостиничных предприятий</b>	ПК-3	Контрольная работа	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Психологическая культура сервиса.</li><li>2. Категории жалоб.</li><li>3. Особенности контакта персонала с клиентами.</li><li>4. Правила разрешения конфликтных ситуаций.</li><li>5. Примеры жалоб клиентов, психологические роли конфликтных клиентов</li></ol>

**4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Вопросы/задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

<b>Коды контролируемой компетенций</b>	<b>Вопросы /задания</b>
ПК-3	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Модели поведения персонала гостиниц.</li><li>2. Стили обслуживания гостей.</li><li>3. Правила проведения телефонных коммуникаций.</li><li>4. Внешний вид и личная гигиена персонала.</li><li>5. Типология гостиничных помещений.</li><li>6. Технология уборочных работ.</li><li>7. Подготовка номеров для заселения.</li><li>8. Деятельность горничных.</li><li>9. Нормативный подход к мероприятиям по уборке гостиничного фонда.</li><li>10. Оборот постельного белья.</li><li>11. Виды и технология уборки гостиничных помещений.</li><li>12. Санитарно-гигиенические принадлежности в гостиничном деле.</li><li>13. Технология обслуживания различных категорий номеров.</li><li>14. Особенности обслуживания номерного фонда различных типов гостиничных предприятий.</li><li>15. Технические средства проведения уборочных работ.</li><li>16. Критерии поведения гостиничного персонала с гостями.</li><li>17. Критерии поведения гостиничного персонала с коллегами.</li><li>18. Корпоративный стиль обслуживания.</li><li>19. Корпоративная культура.</li><li>20. Невербальные коммуникации в гостиничном деле.</li><li>21. Вербальные коммуникации в гостинице.</li><li>22. Коммуникативные барьеры и их преодоление.</li><li>23. Методы работы с проблемными клиентами.</li><li>24. Клиенты гостиничных предприятий и их типы.</li><li>25. Характеристика клиентов гостиничных предприятий.</li><li>26. Особенности обслуживания клиентов предприятий туризма.</li><li>27. Особенности управления гостиничным предприятием.</li><li>28. Психологическая культура сервиса.</li><li>29. Категории жалоб.</li><li>30. Особенности контакта персонала с клиентами.</li><li>31. Правила разрешения конфликтных ситуаций.</li><li>32. Примеры жалоб клиентов, психологические роли конфликтных клиентов</li><li>33. Категория «Трудные гости» и принципы работы с ними.</li><li>34. Жалобы и претензии в гостиничной индустрии.</li><li>35. Порядок фиксирования и рассмотрения жалоб.</li><li>36. Жалобы и претензии, как механизм повышения качества оказываемых услуг.</li><li>37. Жалобы и претензии в гостиничном сервисе.</li><li>38. Категории жалоб и их рассмотрение.</li><li>39. Технологии работы с гостевыми жалобами.</li></ol>

## РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля)

#### 5.1.1. Основная литература

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, 2024. — 502 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15142-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539412> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг : учебник и практикум для вузов / А. Ю. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 172 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07316-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537384> (дата обращения: 18.02.2024).

#### 5.1.2. Дополнительная литература

1. 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, 2024. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538380> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для вузов / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 165 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9313-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538393> (дата обращения: 18.02.2024).

### 5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>

4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

### 5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Освоение обучающимся дисциплины (модуля) предполагает изучение материалов дисциплины (модуля) на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций, семинаров, практических и лабораторных занятий.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа заключается в следующем.

С целью обеспечения успешного обучения обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

Подготовка к занятию семинарского типа

При подготовке и работе во время проведения лабораторных работ и занятий семинарского типа следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс предварительной подготовки, на работу во время занятия, обработку полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач практического занятия, техники безопасности при работе с приборами, веществами.

Работа во время проведения учебного занятия семинарского типа включает:

- консультирование студентов преподавателями и вспомогательным персоналом с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в лаборатории;
- самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Обработка, обобщение полученных результатов лабораторной работы проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). В результате оформляется индивидуальный отчет. Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается преподавателю. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки по каждой лабораторной работе/практическому занятию. Это является необходимым условием при проведении рубежного контроля и допуска к зачету с оценкой. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время пересдать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

#### **5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля)**

##### **5.4.1. Средства информационных технологий**

1. Персональные компьютеры;
2. Средства доступа в Интернет;
3. Проектор.

##### **5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

##### **5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

<b>№ №</b>	<b>Название электронного ресурса</b>	<b>Описание электронного ресурса</b>	<b>Используемый для работы адрес</b>
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>

		литературе по различным дисциплинам.	
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

### 5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Для изучения дисциплины (модуля) используются:

**Учебная аудитория для занятий лекционного типа** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроекторное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет),

**Учебная аудитория для занятий семинарского типа:** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроекторное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет).

**Помещения для самостоятельной работы обучающихся:** оснащены специализированной мебелью (парты, стулья) техническими средствами обучения (персональные компьютеры с доступом в сеть Интернет и обеспечением доступа в электронно-информационную среду университета, программным обеспечением).

### 5.6. Образовательные технологии

При реализации дисциплины (модуля) применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение дисциплины (модуля) предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития **профессиональных** навыков обучающихся.

При освоении дисциплины (модуля) предусмотрено применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Учебные часы дисциплины (модуля) предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, вебинар, видеофильм, презентация, форум и др.).

В рамках дисциплины (модуля) предусмотрены встречи с руководителями и работниками организаций, деятельность которых связана с *направленностью* реализуемой основной профессиональной образовательной программы.

**РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений**

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения
1	Рабочая программа дисциплины (модуля) актуализирована	Протокол заседания кафедры № 7 от «26» февраля 2024 года



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный социальный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Высшей школы индустрии  
гостеприимства, впечатлений и социального  
креатива (институт)  
К.К. Поздняков  
29 февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)  
ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ПОЛИТИКА ГОСТИНИЦЫ**

**43.03.03 Гостиничное дело**

**Направленность**  
*«Гостинично-ресторанная деятельность»*

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ –  
ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА**

**Форма обучения**  
*Очная, очно-заочная, заочная*

Москва 2024

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) .....	5
1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля) .....	5
1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций .....	5
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	5
2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося.....	5
2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля) .....	7
<b>2.3. Содержание дисциплины (модуля) .....</b>	<b>9</b>
РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	12
3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) .....	12
<b>3.2. Задания для самостоятельной работы.....</b>	<b>13</b>
3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю) .....	15
РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	17
4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю) .....	17
4.2. Оценочные материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.....	17
4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) .....	17
4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося.....	17
4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося.....	18
4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.....	20
4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю).....	20
4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) .....	21
РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) .....	22
5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля) ...	22
<b>5.1.1. Основная литература.....</b>	<b>22</b>
<b>5.1.2.Дополнительная .....</b>	<b>литература</b>
.....	22

<b>5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)</b> .....	22
5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....	23
5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля) .....	24
<b>5.4.1. Средства информационных технологий</b> .....	24
<b>5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:</b> .....	24
<b>5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных</b> .....	24
5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	25
5.6. Образовательные технологии .....	25
<b>РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений</b> .....	26

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Экологическая политика гостиницы» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 июня 2017г. № № 515, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (далее – «ОПОП»).

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Экологическая политика гостиницы» разработана рабочей группой в составе: канд. экон. наук, доцента Ушакова Р.Н.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обсуждена и утверждена на заседании кафедры ресторанно-гостиничного бизнеса Высшей школы индустрии гостеприимства, впечатлений и социального креатива.

Протокол № 7 от «26» февраля 2024 года

Заведующий кафедрой  
кандидат экономических  
наук, доцент



Р.Н. Ушаков

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Рабочая программа дисциплины (модуля) рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Управляющий Отель Веллион  
Сухаревский, Москва



М.Ф.Курджијева

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель дисциплины (модуля) заключается в получении обучающимися знаний и практических навыков в области экологической политики гостиницы с последующим применением в профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины (модуля):

1. Формирование представлений об особенностях экологического менеджмента в гостинице;
2. Изучить эко-отели и их роль в экотуризме;
3. Изучить основные эколого-туристские технологии;
4. Изучить особенности формирования экологической культуры в гостиничном бизнесе.

**1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций**

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций ПК-7 в соответствии с учебным планом.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен продемонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций (при наличии)	Код компетенции Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
	ПК-7. Способен развивать новые направления деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	ПК-7.1 Осуществляет поиск новых направлений развития индустрии гостеприимства и общественного питания. ПК-7.2 Формирует направления развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания через использование природных ресурсов. ПК-7.3 Разрабатывает меры по совершенствованию ассортиментной политики предприятий сферы гостеприимства.	Знать: направления развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания через использование природных ресурсов. Уметь: разрабатывать меры по совершенствованию ассортиментной политики предприятий сферы гостеприимства.

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося**

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные единицы.

### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		8			
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	36	36			
Лекционные занятия	12	12			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	24	24			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации					
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	27	27			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	9	9			
Форма промежуточной аттестации	Зачет	Зачет			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>72</b>	<b>72</b>			

### Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		8			
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	24	24			
Лекционные занятия	6	6			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	18	18			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации					
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	39	39			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	9	9			
Форма промежуточной аттестации	Зачет	Зачет			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>72</b>	<b>72</b>			

### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 4	
		Сессия 1-2	Сессия 3-4
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	8		8
Лекционные занятия	4		4
<i>из них: в форме практической подготовки</i>			
Практические занятия	4		4
<i>из них: в форме практической подготовки</i>			
Консультации			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	60		60
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	4		4
Форма промежуточной аттестации	Зачет		Зачет
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>72</b>		<b>72</b>

## 2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля)

### Очной формы обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации <i>из них: в форме практической подготовки</i>			
<b>Модуль 1 (Семестр 8)</b>										
<b>Раздел 1. Экологический менеджмент гостиницы</b>	<b>31</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>				
Тема 1.1 Эко-отели и их роль в экотуризме	15	7	8	2		6				
Тема 1.2 Основные эколого-туристские технологии	16	6	10	4		6				
<b>Раздел 2. Формирование экологической культуры. Концепция «устойчивого туризма»</b>	<b>32</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>				
Тема 2.1 Формирование экологической культуры	16	8	8	2		6				
Тема 2.2 Концепция «устойчивого туризма»	16	6	10	4		6				
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>9</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>Зачет</b>									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>72</b>	<b>27</b>	<b>36</b>	<b>12</b>		<b>24</b>				

**Очно-заочной формы обучения**

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации <i>из них: в форме практической подготовки</i>			
<b>Модуль 1 (Семестр 8)</b>										
<b>Раздел 1. Экологический менеджмент гостиницы</b>	<b>31</b>	<b>19</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		<b>8</b>				
Тема 1.1 Эко-отели и их роль в экотуризме	15	9	6	2		4				
Тема 1.2 Основные эколого-туристские технологии	16	10	6	2		4				
<b>Раздел 2. Формирование экологической культуры. Концепция «устойчивого туризма»</b>	<b>32</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>2</b>		<b>10</b>				
Тема 2.1 Формирование экологической культуры	16	10	6	2		4				
Тема 2.2 Концепция «устойчивого туризма»	16	10	6			6				
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>9</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>Зачет</b>									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>72</b>	<b>39</b>	<b>24</b>	<b>6</b>		<b>18</b>				

### Заочной формы обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации <i>из них: в форме практической подготовки</i>			
<b>Модуль 1 (Курс 4 Сессия 3-4)</b>										
<b>Раздел 1. Экологический менеджмент гостиницы</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>2</b>				
Тема 1.1 Эко-отели и их роль в экотуризме	17	15	2	1		1				
Тема 1.2 Основные эколого-туристские технологии	17	15	2	1		1				
<b>Раздел 2. Формирование экологической культуры. Концепция «устойчивого туризма»</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>2</b>				
Тема 2.1 Формирование экологической культуры	17	15	2	1		1				
Тема 2.2 Концепция «устойчивого туризма»	17	15	2	1		1				
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>4</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>Зачет</b>									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>72</b>	<b>60</b>	<b>8</b>	<b>4</b>		<b>4</b>				

### 2.3. Содержание дисциплины (модуля)

#### Раздел 1. Экологический менеджмент гостиницы

##### Перечень изучаемых элементов содержания:

Эко-отели и их роль в экотуризме

Основные эколого-туристские технологии

## **Тема 1.1 Эко-отели и их роль в экотуризме**

### **Перечень изучаемых элементов содержания:**

География современного экотуризма. Доля экотуризма в мировом туризме (а также в отдельных странах) по финансовому обороту. Основные тенденции развития экотуризма.

## **Тема 1.2 Основные эколого-туристские технологии**

### **Перечень изучаемых элементов содержания:**

Экологические тропы и принципы их формирования. Наиболее и наименее ресурсоемкие формы туризма

## **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 1**

**Тема практического занятия: Технологии обслуживания потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.**

**Форма практического задания:** реферат

### **Темы рефератов:**

1. Предмет, задачи и структура экологии.
2. Организация экосистемы. Характеристика ее трофической структуры, потоков биомассы и энергии.
3. Положение и роль человека в биосфере в прошлом и в настоящем.
4. Биологическое разнообразие и смысл его сохранения.
5. Различия австралийской и западноевропейской модели экотуризма. Каковы их базовые принципы?
6. Основные тенденции развития экотуризма.
7. Связь целей экотуризма и охраны природы.
8. Прямая и косвенная экономическая выгода развития экотуризма для местного населения.
9. Предмет и основные задачи экологии человека.
10. Связь демографических процессов и состояния окружающей среды в странах с различными социально-экономическими условиями.
11. Социальное значение экотуризма, роль стран-доноров и стран-рецепторов.
12. Механизмы воздействия туризма на окружающую среду и их география в западноевропейских странах, в странах Африки, на приморских курортах.
13. Основные эколого-туристские технологии и их краткая характеристика.
14. Допустимая рекреационная нагрузка на ландшафт, методы и проблемы ее определения.
15. Экологические тропы и принципы их формирования.
16. Наиболее и наименее ресурсоемкие формы туризма.
17. Транспортные средства в туризме и их экологичность. Критерии оценки экологичности транспорта.

**РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 1: форма рубежного контроля – контрольная работа**

1. Организация экосистемы. Характеристика ее трофической структуры, потоков биомассы и энергии.
2. Формы экотуризма. Охарактеризуйте их особенности.
3. Экологическая критика стандартного массового туризма (приведите примеры).
4. Организация мирового эколого-туристского сообщества. Назовите и охарактеризуйте основные структуры.
5. География современного экотуризма. Доля экотуризма в мировом туризме (а также в отдельных странах) по финансовому обороту.

## **Раздел 2. Формирование экологической культуры. Концепция «устойчивого туризма».**

### **Перечень изучаемых элементов содержания:**

Формирование экологической культуры. Концепция «устойчивого туризма»

### **Тема 2.1 Формирование экологической культуры.**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания:**

Показатели экологической благоприятности и неблагоприятности той или иной местности. Содержание и специфика территориального планирования в целях осуществления эколого-туристских программ. Основные этапы формирования эколого-туристского продукта.

### **Тема 2.2 Концепция «устойчивого туризма».**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания:**

Концепция «устойчивого туризма». Социальное и экологическое воздействие мирового туризма на окружающую среду. Две основные противоположные тенденции в туризме, обусловленные его глобализацией.

## **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 2**

### **Тема практического занятия: Профессиональная этика работников гостиничных предприятий**

**Форма практического задания:** реферат

#### **Темы рефератов:**

1. Методика построения и использования в планировании турпродукта эколого-социологического опроса.
2. Формирование цены на эколого-туристские услуги: основные факторы, влияющие на ценообразование.
3. Основные цели и этапы экологического аудита в туризме.
4. Виды экологических сертификатов в туризме.
5. Принципы построения и использования «контрольных листов» экологического аудита.
6. Экологические критерии сертификации туристских сооружений, транспорта, маршрутов, рекреационных местностей.
7. Противоречия двух основных проблем менеджмента в экотуризме. Пути к компромиссу. Характеристики генеральных задач экоманеджмента в туризме.
8. Ключевые компоненты менеджмента в экотуризме.
9. Эколого-туристские кодексы и основные их типы.
10. Причины возникновения глобальных экологических проблем человечества. Краткая характеристика основных из них.
11. Формирование экологической культуры и три ее основных компонента. Вклад туризма в формирование экологической культуры.
12. Российские правовые основы охраны природы в туризме.
13. Формы экотуризма, получившие наибольшее развитие в России.

### **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 2: форма рубежного контроля – контрольная работа.**

1. Какие страны и регионы, на ваш взгляд, имеют наилучшие шансы противостоять негативным последствиям глобализации туризма?
2. Положение России на мировом эколого-туристском рынке.

3. Охарактеризуйте потенциал выбранного субъекта РФ для развития экотуризма.
4. Основные категории системы ООПТ России и экотуризм.

### **РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

#### **3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

##### **Очной формы обучения**

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1 (семестр 7)</b>		
<b>Раздел 1. Экологический менеджмент гостиницы</b>	<b>13</b>	Подготовка реферата
<b>Раздел 2. Формирование экологической культуры. Концепция «устойчивого туризма»</b>	<b>14</b>	Подготовка реферата
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>27</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>27</b>	

##### **Очно-заочной формы обучения**

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1 (семестр 8)</b>		
<b>Раздел 1. Экологический менеджмент гостиницы</b>	<b>19</b>	Подготовка реферата
<b>Раздел 2. Формирование экологической культуры. Концепция «устойчивого туризма»</b>	<b>20</b>	Подготовка реферата
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>39</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>39</b>	

##### **Заочной формы обучения**

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1 (курс 4 сессия 3-4)</b>		
<b>Раздел 1. Экологический менеджмент гостиницы</b>	<b>30</b>	Подготовка реферата
<b>Раздел 2. Формирование экологической культуры. Концепция «устойчивого туризма»</b>	<b>30</b>	Подготовка реферата
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>60</b>	

<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>60</b>	
--	-----------	--

### **3.2. Задания для самостоятельной работы**

#### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 1**

1. Организация экосистемы. Характеристика ее трофической структуры, потоков биомассы и энергии.
2. Формы экотуризма. Охарактеризуйте их особенности.
3. Экологическая критика стандартного массового туризма (приведите примеры).
4. Организация мирового эколого-туристского сообщества. Назовите и охарактеризуйте основные структуры.
5. География современного экотуризма. Доля экотуризма в мировом туризме (а также в отдельных странах) по финансовому обороту.

#### **Темы рефератов к Разделу 1:**

1. Предмет, задачи и структура экологии.
2. Организация экосистемы. Характеристика ее трофической структуры, потоков биомассы и энергии.
3. Положение и роль человека в биосфере в прошлом и в настоящем.
4. Биологическое разнообразие и смысл его сохранения.
5. Различия австралийской и западноевропейской модели экотуризма. Каковы их базовые принципы?
6. Основные тенденции развития экотуризма.
7. Связь целей экотуризма и охраны природы.
8. Прямая и косвенная экономическая выгода развития экотуризма для местного населения.
9. Предмет и основные задачи экологии человека.
10. Связь демографических процессов и состояния окружающей среды в странах с различными социально-экономическими условиями.
11. Социальное значение экотуризма, роль стран-доноров и стран-рецепторов.
12. Механизмы воздействия туризма на окружающую среду и их география в западноевропейских странах, в странах Африки, на приморских курортах.
13. Основные эколого-туристские технологии и их краткая характеристика.
14. Допустимая рекреационная нагрузка на ландшафт, методы и проблемы ее определения.
15. Экологические тропы и принципы их формирования.
16. Наиболее и наименее ресурсоемкие формы туризма.
17. Транспортные средства в туризме и их экологичность. Критерии оценки экологичности транспорта.

#### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 1.**

##### **Основная литература**

1. Скобкин, С. С. Менеджмент в туризме : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 366 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07713-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539414> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Масленникова, И. С. Экологический менеджмент и аудит : учебник и практикум для вузов / И. С. Масленникова, Л. М. Кузнецов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт,

2024. — 311 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14568-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536489> (дата обращения: 19.02.2024).

### **Дополнительная литература**

1. Притужалова, О. А. Экологический менеджмент и аудит : учебное пособие для вузов / О. А. Притужалова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15453-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541090> (дата обращения: 19.02.2024).
2. Боголюбова, С. А. Виды и тенденции развития туризма : учебное пособие для вузов / С. А. Боголюбова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 202 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17765-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/533697> (дата обращения: 19.02.2024).

### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 2**

#### **Вопросы для самостоятельной работы к Разделу 2**

1. Психологическая культура сервиса.
2. Категории жалоб.
3. Особенности контакта персонала с клиентами.
4. Правила разрешения конфликтных ситуаций.
5. Примеры жалоб клиентов, психологические роли конфликтных клиентов

#### **Темы рефератов:**

1. Методика построения и использования в планировании турпродукта эколого-социологического опроса.
2. Формирование цены на эколого-туристские услуги: основные факторы, влияющие на ценообразование.
3. Основные цели и этапы экологического аудита в туризме.
4. Виды экологических сертификатов в туризме.
5. Принципы построения и использования «контрольных листов» экологического аудита.
6. Экологические критерии сертификации туристских сооружений, транспорта, маршрутов, рекреационных местностей.
7. Противоречия двух основных проблем менеджмента в экотуризме. Пути к компромиссу. Характеристики генеральных задач экоманеджмента в туризме.
8. Ключевые компоненты менеджмента в экотуризме.
9. Эколого-туристские кодексы и основные их типы.
10. Причины возникновения глобальных экологических проблем человечества. Краткая характеристика основных из них.
11. Формирование экологической культуры и три ее основных компонента. Вклад туризма в формирование экологической культуры.
12. Российские правовые основы охраны природы в туризме.
13. Формы экотуризма, получившие наибольшее развитие в России.

### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 2.**

#### **Основная литература**

1. Скобкин, С. С. Менеджмент в туризме : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 366 с. — (Высшее

- образование). — ISBN 978-5-534-07713-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539414> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Масленникова, И. С. Экологический менеджмент и аудит : учебник и практикум для вузов / И. С. Масленникова, Л. М. Кузнецов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 311 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14568-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536489> (дата обращения: 19.02.2024).

#### **Дополнительная литература**

1. Притужалова, О. А. Экологический менеджмент и аудит : учебное пособие для вузов / О. А. Притужалова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15453-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541090> (дата обращения: 19.02.2024).
2. Боголюбова, С. А. Виды и тенденции развития туризма : учебное пособие для вузов / С. А. Боголюбова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 202 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17765-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/533697> (дата обращения: 19.02.2024).

### **3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)**

Освоение слушателями программы предполагает изучение материалов дисциплин (модулей) в ходе самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины (модуля) и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с рабочей программой дисциплины (модуля), доступной в электронной информационно-образовательной среде РГСУ.

Следует обратить внимание на списки основной и дополнительной литературы, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала.

Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

#### ***Написание реферата (доклада).***

##### ***Требования к структуре реферата (доклада):***

Работа должна содержать систематизацию и краткое изложение материала из не менее 5-и литературных источников (монографий, научных статей и докладов) по выбранной теме.

##### **Основные требования к оформлению:**

Структура доклада (реферата): 1) титульный лист; 2) содержание (в нем последовательно указываются названия пунктов доклада (реферата), указываются страницы, с которых начинается каждый пункт); 3) введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада (реферата), дается характеристика используемой литературы); 4) основная часть (каждый раздел ее доказательно раскрывает исследуемый вопрос); 5) выводы и заключение (подводятся итоги или делается обобщенный вывод по теме доклада (реферата)); 6) литература.

Доклад (реферат) оформляется на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210х297 мм). Интервал межстрочный -полуторный. Цвет шрифта - черный. Гарнитура шрифта основного текста - «Times New Roman» или аналогичная. Кегль (размер) от 12 до 14 пунктов. Размеры полей страницы (не менее): правое 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм, левое - 25 мм. Формат абзаца: полное выравнивание («по ширине»). Отступ красной строки одинаковый по всему тексту – 15 мм. Страницы должны быть пронумерованы с учётом титульного листа (на титульном листе номер страницы не ставится). В работах используются цитаты, статистические материалы. Эти данные оформляются в виде сносок (ссылок и примечаний). Внутритекстовые, подстрочные и затекстовые библиографические ссылки должны оформляться в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка». Общие требования и правила составления».

Реферат (доклад) сдается в бумажном и электронном виде (10 - 20 печатных страниц).

При проверке реферата (доклада) на антиплагиат - [www.antiplagiat.ru](http://www.antiplagiat.ru) - (более 50% заимствований) работа не принимается.

#### ***Выполнение тестовых заданий.***

Тестовые задания содержат вопросы и 3-4 варианта ответа по базовым положениям изучаемой темы, составлены с расчетом на знания, полученные слушателями в процессе изучения темы.

Тестовые задания выполняются в письменной или электронной форме и сдаются преподавателю, ведущему дисциплину (модуль).

#### ***Написание реферата (эссе).***

Эссе - вид самостоятельной исследовательской работы обучающихся, с целью углубления и закрепления теоретических знаний и освоения практических навыков. Цель эссе состоит в развитии самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных мыслей. При написании эссе слушатель должен представить развернутый письменный ответ на теоретический или практический актуальный вопрос, объявленный преподавателем в аудитории непосредственно перед ее написанием. В процессе написания эссе разрешается пользоваться нормативно-правовыми актами, конспектом лекций (в печатном виде). Использование интернет-ресурсов не допускается. Темы эссе преподаватель предлагает из числа тех, которые слушатели уже рассматривали на лекциях или семинарских занятиях, исходя из содержания заданий в составе оценочных средств. По решению преподавателя, в качестве темы эссе может быть выбрана одна или несколько тем, которые могут быть распределены между слушателями по желанию.

Эссе проводится письменно, по объему не более 3-х печатных листов.

Требования к оформлению эссе:

Эссе выполняется на компьютере (гарнитура Times New Roman, шрифт 14) через 1,5 интервала с полями: верхнее, нижнее – 2; правое – 3; левое – 1,5. Отступ первой строки абзаца – 1,25. Сноски – постраничные. Таблицы и рисунки встраиваются в текст работы. При этом обязательный заголовок таблицы надо размещать над табличным полем, а рисунки сопровождать подрисуночными подписями. При включении в эссе нескольких таблиц и/или рисунков их нумерация обязательна. Обязательна и нумерация страниц. Их целесообразно проставлять внизу страницы – по середине или в правом углу. Номер страницы не ставится на титульном листе, но в общее число страниц он включается. Объем эссе, без учета приложений, не должен превышать 5 страниц. Значительное превышение установленного объема является недостатком работы и указывает на то, что слушатель не сумел отобрать и переработать необходимый материал.

Работа должна содержать собственные умозаключения по сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ по сути этой проблемы, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

## **РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

### **4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю)**

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) является **зачет**, который проводится в **устной** форме.

### **4.2. Оценочные материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

#### **4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю)**

Оценка качества освоения обучающимися дисциплины (модуля) реализуется в формате балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся (БРСО).

БРСО в ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации осуществляется по 100-балльной шкале.

Академический рейтинг обучающегося по дисциплине (модулю) складывается из результатов:

- текущего контроля успеваемости (максимальный текущий рейтинг обучающегося 80 рейтинговых баллов;
- промежуточной аттестации (максимальный рубежный рейтинг обучающегося 20 рейтинговых баллов.

Условия оценки освоения обучающимся дисциплины (модуля) в формате БРСО доводятся преподавателем до сведения обучающихся на первом учебном занятии, а также размещены в свободном доступе в электронной информационно-образовательной среде Университета.

#### **4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося**

В течение учебного семестра до промежуточной аттестации на основании утвержденной рабочей программы дисциплины (модуля) формируется текущий рейтинг обучающегося. Текущий рейтинг обучающегося складывается как сумма рейтинговых баллов, полученных им в течение учебного семестра по всем видам учебных занятий по дисциплине (модулю).

В процессе текущего контроля оцениваются следующие действия обучающегося, направленные на освоение компетенций в рамках изучения учебной дисциплины:

- академическая активность (посещаемость учебных занятий, самостоятельное изучение содержания учебной дисциплины в электронной информационно-образовательной среде, соблюдение сроков сдачи практических заданий и текущих контрольных мероприятий и др.);
- выполнение и сдача текущих и итогового практических заданий (эссе, рефераты, творческие задания, кейс-задания, лабораторные работы, расчетные задания и др., активное участие в групповых интерактивных занятиях (дискуссии, WiKi-проекты и др.), защита проектов и др.);
- прохождение рубежей текущего контроля, включая соблюдение графика их прохождения в электронной информационно-образовательной среде.

Для планирования расчета текущего рейтинга обучающегося используются следующие пропорции:

<b>Вид учебного действия</b>	<b>Максимальная рейтинговая оценка, баллов</b>
академическая активность	10
практические задания	40
из них: текущие практические задания	20
итоговое практическое задание	20
рубежи текущего контроля	30
<b>ИТОГО:</b>	<b>80</b>

В течение учебного семестра по дисциплине (модулю) обучающимся должен быть накоплен текущий рейтинг не менее 52 рейтинговых баллов (65% от максимального значения текущего рейтинга).

Необходимыми условиями допуска обучающегося к промежуточной аттестации по дисциплине являются положительное прохождение обучающимся не менее 65% рубежей текущего контроля с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла за каждый рубеж текущего контроля и положительное выполнение итогового практического задания с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла, установленного за итоговое практическое задание.

Невыполнение вышеуказанных условий является текущей академической задолженностью, которая должна быть ликвидирована обучающимся до контрольного мероприятия промежуточной аттестации.

Сведения о наличии у обучающихся текущей академической задолженности, сроках и порядке добора рейтинговых баллов для её ликвидации доводятся до обучающихся педагогическим работником.

В случае неликвидации текущей академической задолженности, педагогический работник обязан во время контрольного мероприятия промежуточной аттестации поставить обучающемуся 0 рейтинговых баллов. В этом случае ликвидация текущей академической задолженности возможна в периоды проведения повторной промежуточной аттестации.

#### **4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося**

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) проводится в соответствии с Положением о промежуточной аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете и Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете в действующей редакции.

На промежуточную аттестацию отводится 20 рейтинговых баллов.

Ответы обучающегося на контрольном мероприятии промежуточной аттестации оцениваются педагогическим работником по 20 - балльной шкале, а итоговая оценка по дисциплине (модулю) выставляется по системе зачтено/не зачтено для зачета.

Критерии выставления оценки определяются Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Российском государственном социальном университете.

В процессе определения рубежного рейтинга обучающегося используется следующая шкала:

<b>Рубежный рейтинг</b>	<b>Критерии оценки освоения обучающимся учебной дисциплины в ходе контрольных мероприятий промежуточной аттестации</b>
19-20 рейтинговых баллов	обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок
16-18 рейтинговых баллов	обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий
13-15 рейтинговых баллов	обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий
1-12 рейтинговых баллов	обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания
0 рейтинговых баллов	не аттестован

**4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Перечень вопросов рубежного контроля и текущей аттестации**

№ п/п	Контролируемые разделы, дисциплины	Код контролируемой компетенции	Форма рубежного контроля	Вопросы/задания рубежного контроля
1	<b>Раздел 1. Экологический менеджмент гостиницы</b>	ПК-7	Контрольная работа	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация экосистемы. Характеристика ее трофической структуры, потоков биомассы и энергии.</li> <li>2. Формы экотуризма. Охарактеризуйте их особенности.</li> <li>3. Экологическая критика стандартного массового туризма (приведите примеры).</li> <li>4. Организация мирового эколого-туристского сообщества. Назовите и охарактеризуйте основные структуры.</li> <li>5. География современного экотуризма. Доля экотуризма в мировом туризме (а также в отдельных странах) по финансовому обороту.</li> </ol>
2.	<b>Раздел 2. Формирование экологической культуры. Концепция «устойчивого туризма»</b>	ПК-7	Контрольная работа	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Психологическая культура сервиса.</li> <li>2. Категории жалоб.</li> <li>3. Особенности контакта персонала с клиентами.</li> <li>4. Правила разрешения конфликтных ситуаций.</li> <li>5. Примеры жалоб клиентов, психологические роли конфликтных клиентов</li> </ol>

**4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Вопросы/задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

<b>Коды контролируемой компетенций</b>	<b>Вопросы /задания</b>
ПК-7	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Предмет, задачи и структура экологии.</li><li>2. Организация экосистемы. Характеристика ее трофической структуры, потоков биомассы и энергии.</li><li>3. Положение и роль человека в биосфере в прошлом и в настоящем.</li><li>4. Биологическое разнообразие и смысл его сохранения.</li><li>5. Различия австралийской и западноевропейской модели экотуризма. Каковы их базовые принципы?</li><li>6. Основные тенденции развития экотуризма.</li><li>7. Связь целей экотуризма и охраны природы.</li><li>8. Прямая и косвенная экономическая выгода развития экотуризма для местного населения.</li><li>9. Предмет и основные задачи экологии человека.</li><li>10. Связь демографических процессов и состояния окружающей среды в странах с различными социально-экономическими условиями.</li><li>11. Социальное значение экотуризма, роль стран-доноров и стран-рецепторов.</li><li>12. Основные эколого-туристские технологии и их краткая характеристика.</li><li>13. Допустимая рекреационная нагрузка на ландшафт, методы и проблемы ее определения.</li><li>14. Экологические тропы и принципы их формирования.</li><li>15. Наиболее и наименее ресурсоемкие формы туризма.</li><li>16. Транспортные средства в туризме и их экологичность. Критерии оценки экологичности транспорта.</li><li>17. Методика построения и использования в планировании турпродукта эколого-социологического опроса.</li><li>18. Формирование цены на эколого-туристские услуги: основные факторы, влияющие на ценообразование.</li><li>19. Основные цели и этапы экологического аудита в туризме.</li><li>20. Виды экологических сертификатов в туризме.</li><li>21. Принципы построения и использования «контрольных листов» экологического аудита.</li><li>22. Экологические критерии сертификации туристских сооружений, транспорта, маршрутов, рекреационных местностей.</li><li>23. Ключевые компоненты менеджмента в экотуризме.</li><li>24. Эколого-туристские кодексы и основные их типы.</li><li>25. Причины возникновения глобальных экологических проблем человечества. Краткая характеристика основных из них.</li><li>26. Формирование экологической культуры и три ее основных компонента. Вклад туризма в формирование экологической культуры.</li><li>27. Российские правовые основы охраны природы в туризме.</li><li>28. Формы экотуризма, получившие наибольшее развитие в России.</li></ol>

## РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля)

#### 5.1.1. Основная литература

1. Скобкин, С. С. Менеджмент в туризме : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 366 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07713-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539414> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Масленникова, И. С. Экологический менеджмент и аудит : учебник и практикум для вузов / И. С. Масленникова, Л. М. Кузнецов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 311 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14568-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536489> (дата обращения: 19.02.2024).

#### Дополнительная литература

1. Притужалова, О. А. Экологический менеджмент и аудит : учебное пособие для вузов / О. А. Притужалова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15453-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541090> (дата обращения: 19.02.2024).
2. Боголюбова, С. А. Виды и тенденции развития туризма : учебное пособие для вузов / С. А. Боголюбова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 202 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17765-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/533697> (дата обращения: 19.02.2024).

### 5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>

4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

### 5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Освоение обучающимся дисциплины (модуля) предполагает изучение материалов дисциплины (модуля) на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций, семинаров, практических и лабораторных занятий.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа заключается в следующем.

С целью обеспечения успешного обучения обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

Подготовка к занятию семинарского типа

При подготовке и работе во время проведения лабораторных работ и занятий семинарского типа следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс предварительной подготовки, на работу во время занятия, обработку полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач практического занятия, техники безопасности при работе с приборами, веществами.

Работа во время проведения учебного занятия семинарского типа включает:

- консультирование студентов преподавателями и вспомогательным персоналом с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в лаборатории;
- самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Обработка, обобщение полученных результатов лабораторной работы проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). В результате оформляется индивидуальный отчет. Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается преподавателю. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки по каждой лабораторной работе/практическому занятию. Это является необходимым условием при проведении рубежного контроля и допуска к зачету с оценкой. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время пересдать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

#### **5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля)**

##### **5.4.1. Средства информационных технологий**

1. Персональные компьютеры;
2. Средства доступа в Интернет;
3. Проектор.

##### **5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

##### **5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

<b>№ №</b>	<b>Название электронного ресурса</b>	<b>Описание электронного ресурса</b>	<b>Используемый для работы адрес</b>
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>

		литературе по различным дисциплинам.	
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

### 5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Для изучения дисциплины (модуля) используются:

**Учебная аудитория для занятий лекционного типа** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроекторное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет),

**Учебная аудитория для занятий семинарского типа:** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроекторное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет).

**Помещения для самостоятельной работы обучающихся:** оснащены специализированной мебелью (парты, стулья) техническими средствами обучения (персональные компьютеры с доступом в сеть Интернет и обеспечением доступа в электронно-информационную среду университета, программным обеспечением).

### 5.6. Образовательные технологии

При реализации дисциплины (модуля) применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение дисциплины (модуля) предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития **профессиональных** навыков обучающихся.

При освоении дисциплины (модуля) предусмотрено применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Учебные часы дисциплины (модуля) предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, вебинар, видеофильм, презентация, форум и др.).

В рамках дисциплины (модуля) предусмотрены встречи с руководителями и работниками организаций, деятельность которых связана с *направленностью* реализуемой основной профессиональной образовательной программы.

**РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений**

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения
1	Рабочая программа дисциплины (модуля) актуализирована	Протокол заседания кафедры № 7 от «26» февраля 2024 года



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный социальный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Высшей школы индустрии  
гостеприимства, впечатлений и социального  
креатива (институт)  
К.К. Поздняков  
29 февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ В ПЛАНЕ  
ПРОСТРАНСТВЕННОГО РАЗВИТИЯ ТУРИСТСКОЙ ТЕРРИТОРИИ**

**Направление подготовки**  
*43.03.03 Гостиничное дело*

**Направленность**  
*«Гостинично-ресторанная деятельность»*

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ –  
ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА**

**Форма обучения**  
*Очная, очно-заочная, заочная*

Москва 2024

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	5
1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля).....	5
1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций .....	5
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	5
2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося .....	5
2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля).....	7
<b>2.3. Содержание дисциплины (модуля).....</b>	<b>12</b>
РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	12
3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).....	18
<b>3.2. Задания для самостоятельной работы .....</b>	<b>20</b>
3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю).....	25
РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....	27
4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю).....	27
4.2. Оценочные материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций .....	27
4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) .....	27
4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося .....	27
4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося .....	28
4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций .....	30
4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю) .....	30
4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) .....	32
РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	34

5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля).....	34
5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	34
5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....	35
5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля).....	36
<b>5.4.1. Средства информационных технологий.....</b>	<b>36</b>
<b>5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства: .....</b>	<b>36</b>
<b>5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных.....</b>	<b>36</b>
5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю) .....	37
5.6. Образовательные технологии .....	37
РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений.....	38

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Проектирование гостиничного предприятия в плане пространственного развития туристской территории» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 июня 2017г. № 515, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (далее – «ОПОП»).

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Проектирование гостиничного предприятия в плане пространственного развития туристской территории» разработана рабочей группой в составе: канд. экон. наук, доцента Ушакова Р.Н.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обсуждена и утверждена на заседании кафедры ресторанный-гостиничного бизнеса Высшей школы индустрии гостеприимства, впечатлений и социального креатива.

Протокол № 7 от «26» февраля 2024 года

Заведующий кафедрой  
кандидат экономических  
наук, доцент



Р.Н. Ушаков

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Рабочая программа дисциплины (модуля) рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Управляющий Отель Веллион  
Сухаревский, Москва



М.Ф.Курджиева

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель дисциплины (модуля) заключается в получении обучающимися знаний и практических навыков в области проектирования гостиничного предприятия в плане пространственного развития туристской территории с последующим применением в профессиональной сфере.

Задачи дисциплины (модуля):

- сформировать целостное представление о роли проектирования гостиницы в развитии туристской территории;
- изучить направления развития туристских территорий;
- изучить направления проектирования гостиниц;
- определить место гостиничного предприятия в формировании экономики впечатлений туристской территории.

**1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы *бакалавриата* соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций**

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций ПК-7 в соответствии с учебным планом.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций (при наличии)	Код компетенции Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
	ПК-7. Способен развивать новые направления деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	ПК-7.1 Осуществляет поиск новых направлений развития индустрии гостеприимства и общественного питания. ПК-7.2 Формирует направления развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания через использование природных ресурсов. ПК-7.3 Разрабатывает меры по совершенствованию ассортиментной политики предприятий сферы гостеприимства.	Знать: направления развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания через использование природных ресурсов. Уметь: разрабатывать меры по совершенствованию ассортиментной политики предприятий сферы гостеприимства.

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося**

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 4 зачетных единиц.

### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		6			
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	74	74			
Лекционные занятия	24	24			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	48	48			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации	2	2			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	52	52			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>18</b>	<b>18</b>			
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>144</b>	<b>144</b>			

### Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		7			
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	50	50			
Лекционные занятия	12	12			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	36	36			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации	2	2			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	76	76			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>18</b>	<b>18</b>			
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>144</b>	<b>144</b>			

### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 4	
		Сессия 1-2	Сессия 3-4
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	18	18	
Лекционные занятия	4	4	
<i>из них: в форме практической подготовки</i>			
Практические занятия	12	12	
<i>из них: в форме практической подготовки</i>			
Консультации	2	2	
<i>из них: в форме практической подготовки</i>			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	117	117	

<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен	
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	

## 2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля)

### Очной формы обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов										
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками								
			Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Консультации	из них: в форме практической подготовки
<b>Модуль 1 (Семестр 6)</b>											
<b>Раздел 1. Развитие туристской территории в экономике впечатлений и гостеприимстве</b>	<b>31</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>					
Тема 1.1. Развитие экономики впечатлений и ее состав в сфере внутреннего туризма	15	7	8	2		6					
Тема 1.2. Формирование сервисной среды в сфере экономики впечатлений и гостеприимства	16	6	10	4		6					
<b>Раздел 2. Эффективность управления развитием туристской территории и индустрии гостеприимства</b>	<b>31</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>					
Тема 2.1. Организация и управление туристской территории в экономике впечатлений	15	7	8	2		6					
Тема 2.2. Система управления туристской территории в экономике впечатлений и гостеприимстве	16	6	10	4		6					
<b>Раздел 3. Проектирование гостиничного предприятия как часть</b>	<b>31</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>					

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации <i>из них: в форме практической подготовки</i>			
<b>развития туристско-рекреационных ресурсов</b>										
Тема 3.1 Классификация туристско-рекреационных ресурсов	15	7	8	2		6				
Тема 3.2. Типы и виды туристского пространства	16	6	10	4		6				
<b>Раздел 4. Проектирование гостиничного предприятия как часть оценки туристского потенциала региона</b>	<b>33</b>	<b>13</b>	<b>20</b>	<b>6</b>		<b>12</b>			2	
Тема 4.1. Территориальный аспект и уровни туристского проектирования	15	7	8	2		6				
Тема 4.2. Оценка туристско-рекреационного потенциала территорий	18	6	12	4		6			2	
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>18</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>экзамен</b>									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>144</b>	<b>52</b>	<b>74</b>	<b>24</b>		<b>48</b>			<b>2</b>	

**Очно-заочной формы обучения**

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации	<i>из них: в форме практической подготовки</i>		
<b>Модуль 1 (Семестр 7)</b>										
<b>Раздел 1. Развитие туристской территории в экономике впечатлений и гостеприимстве</b>	31	19	12	4	8					
Тема 1.1. Развитие экономики впечатлений и ее состав в сфере внутреннего туризма	16	10	6	2	4					
Тема 1.2. Формирование сервисной среды в сфере экономики впечатлений и гостеприимства	15	9	6	2	4					
<b>Раздел 2. Эффективность управления развитием туристской территории и индустрии гостеприимства</b>	31	19	12	4	8					
Тема 2.1. Организация и управление туристской территории в экономике впечатлений	16	10	6	2	4					
Тема 2.2. Система управления туристской территории в экономике впечатлений и гостеприимстве	15	9	6	2	4					
<b>Раздел 3. Проектирование гостиничного предприятия как часть развития туристско-рекреационных ресурсов</b>	31	19	12	2	10					
Тема 3.1 Классификация туристско-рекреационных ресурсов	16	10	6		6					

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации <i>из них: в форме практической подготовки</i>			
Тема 3.2. Типы и виды туристского пространства	15	9	6	2		4				
<b>Раздел 4. Проектирование гостиничного предприятия как часть оценки туристского потенциала региона</b>	33	19	14	2		10			2	
Тема 4.1. Территориальный аспект и уровни туристского проектирования	16	10	6			6				
Тема 4.2. Оценка туристско-рекреационного потенциала территорий	17	9	8	2		4			2	
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>18</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	экзамен									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>144</b>	<b>76</b>	<b>50</b>	<b>12</b>		<b>36</b>			2	

**Заочной формы обучения**

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации <i>из них: в форме практической подготовки</i>			
<b>Модуль 1 (Курс 4 Сессия 1-2)</b>										
<b>Раздел 1. Развитие туристской территории в экономике впечатлений и гостеприимстве</b>	34	30	4	2		2				
Тема 1.1. Развитие экономики впечатлений и ее состав в сфере внутреннего туризма	17	15	2	2						
Тема 1.2. Формирование сервисной среды в сфере экономики впечатлений и гостеприимства	17	15	2			2				
<b>Раздел 2. Эффективность управления развитием туристской территории и индустрии гостеприимства</b>	34	30	4			4				
Тема 2.1. Организация и управление туристской территории в экономике впечатлений	17	15	2			2				
Тема 2.2. Система управления туристской территории в экономике впечатлений и гостеприимстве	17	15	2			2				
<b>Раздел 3. Проектирование гостиничного предприятия как часть развития туристско-рекреационных ресурсов</b>	34	30	4	2		2				
Тема 3.1 Классификация туристско-рекреационных ресурсов	17	15	2	2						

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации <i>из них: в форме практической подготовки</i>			
Тема 3.2. Типы и виды туристского пространства	17	15	2		2					
<b>Раздел 4. Проектирование гостиничного предприятия как часть оценки туристского потенциала региона</b>	31	27	4		4					
Тема 4.1. Территориальный аспект и уровни туристского проектирования	12	10	2		2					
Тема 4.2. Оценка туристско-рекреационного потенциала территорий	19	17	2		2					
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>9</b>								2	
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	экзамен									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>144</b>	<b>117</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>12</b>				2	

### 2.3. Содержание дисциплины (модуля)

#### Раздел 1. Развитие туристской территории в экономике впечатлений и гостеприимстве

##### Перечень изучаемых элементов содержания:

Развитие рынка современного внутреннего туризма и гостеприимства. Теоретические положения экономики впечатлений и гостеприимства в сфере внутреннего туризма. Менеджмент и маркетинг как инструменты экономики впечатлений. Основы сервисного управления организациями, подразделениями, группами (командами) сотрудников, проектами и сетями. Концепция сервисной среды в современной экономике впечатлений. Основные функции менеджмента в индустрии впечатлений. Построение системы менеджмента туристско-экскурсионного предприятия. Проектирование сервисной среды на предприятии экскурсионного бизнеса с учетом принципов и подходов экономики впечатлений. Оценка сервисной среды в

экскурсионном бизнесе в сфере внутреннего туризма. Методика сервисного аудита внутреннего туризма. Проведение сервисного аудита предприятия экскурсионного бизнеса при разработке турпродукта внутреннего туризма. Современные технологии обслуживания и проектирования сервисной среды внутреннего туризма. Исследования сервисной среды на различных уровнях экономики впечатлений.

### **Тема 1.1. Развитие экономики впечатлений и ее состав в сфере внутреннего туризма**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания:**

Управленческие аспекты экономики впечатлений. Развитие рынка современного туризма. Теоретические положения экономики впечатлений в сфере внутреннего туризма. Менеджмент и маркетинг как инструменты экономики впечатлений. Основы сервисного управления организациями, подразделениями, группами (командами) сотрудников, проектами и сетями. Концепция сервисной среды в современной экономике впечатлений. Основные функции менеджмента в индустрии впечатлений. Построение системы менеджмента туристско-экскурсионного предприятия.

### **Тема 1.2. Формирование сервисной среды в сфере экономики впечатлений и гостеприимства**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания:**

Проектирование сервисной среды на предприятии экскурсионного бизнеса с учетом принципов и подходов экономики впечатлений. Оценка сервисной среды в экскурсионном бизнесе в сфере внутреннего туризма. Методика сервисного аудита внутреннего туризма. Проведение сервисного аудита предприятия экскурсионного бизнеса при разработке турпродукта внутреннего туризма. Современные технологии обслуживания и проектирования сервисной среды внутреннего туризма. Исследования сервисной среды на различных уровнях экономики впечатлений.

## **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 1**

### **Тема практического занятия 1.1: Развитие туристской территории в экономике впечатлений и гостеприимстве**

#### **Форма практического задания: реферат**

#### **Темы рефератов:**

1. Анализ теоретико-методологической базы, касающейся экономики впечатлений.
2. Изучение и анализ эволюции концептов Experience Economy
3. Анализ эволюции экономических трендов от ориентации на услуги к ориентации на ощущения, впечатления.
4. Изучение и анализ трендов в системе глобального туризма.
5. Поиск принципиальных отличий традиционного маркетинга от маркетинга взаимодействий.
6. Анализ и характеристика потенциала экономики впечатлений
7. Технологии анализа качества ощущений в туризме.
8. Глобализация рынка и туризм как мир ощущений.
9. Новые тренды туризма
10. Современная сфера услуг: характеристики, анализ трендов
11. Изучение основных терминов по теме «Инсценирование в туризме».
12. Изучение аспектов инсценирования.
13. Изучение инструментов инсценирования.
14. Изучение опыта инсценирования в туризме на основе международной практики: города, страны, туристские центры.
15. Инструменты инсценирования в деталях
16. Анализ выбранной страны с позиции развития туризма впечатлений.

19. Анализ особенностей менеджмента впечатлений в выбранной стране.
20. Анализ опыта инсценирования в выбранной стране

## **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 1: форма рубежного контроля – контрольная работа**

1. Проектирование сервисной среды на предприятии экскурсионного бизнеса с учетом принципов и подходов экономики впечатлений.
2. Оценка сервисной среды в экскурсионном бизнесе во сфере внутреннего туризма.
3. Методика сервисного аудита внутреннего туризма.
4. Проведение сервисного аудита предприятия экскурсионного бизнеса при разработке турпродукта внутреннего туризма.
5. Современные технологии обслуживания и проектирования сервисной среды внутреннего туризма.
6. Исследования сервисной среды на различных уровнях экономики впечатлений.

## **Раздел 2. Эффективность управления развитием туристской территории и индустрии гостеприимства**

### **Перечень изучаемых элементов содержания:**

Система управления внутренним туризмом в России в современных условиях. Особенности организации туроперейтинга специальных видов внутреннего туризма в экономике впечатлений. Туроперейтинг на рынке внутреннего оздоровительного и медицинского туризма. Туроперейтинг на рынке внутреннего делового и событийного туризма. Продуктовые стратегии специальных видов внутреннего туризма в экономике впечатлений. Особенности спроса на туруслуги в рамках туризма впечатлений. Устойчивый туризм в сфере экономики впечатлений. Система управления внутренним туризмом в России в современных условиях. Повышение эффективности управления внутренним туризмом на региональном и местном уровнях. Оценка эффективности развития туризма на разных уровнях управления региональной экономикой. Продвижение регионального турпродукта на внутреннем рынке. Продвижение регионального турпродукта на цифровом рынке

### **Тема 2.1. Организация и управление туристской территории в экономике впечатлений**

#### ***Перечень изучаемых элементов содержания:***

Особенности организации туроперейтинга специальных видов внутреннего туризма в экономике впечатлений. Туроперейтинг на рынке внутреннего оздоровительного и медицинского туризма. Туроперейтинг на рынке внутреннего делового и событийного туризма. Продуктовые стратегии специальных видов внутреннего туризма в экономике впечатлений. Особенности спроса на туруслуги в рамках туризма впечатлений. Устойчивый туризм в сфере экономики впечатлений.

### **Тема 2.2. Система управления туристской территории в экономике впечатлений и гостеприимстве**

#### ***Перечень изучаемых элементов содержания:***

Система управления внутренним туризмом в России в современных условиях. Повышение эффективности управления внутренним туризмом на региональном и местном уровнях. Оценка эффективности развития туризма на разных уровнях управления региональной экономикой. Продвижение регионального турпродукта на внутреннем рынке. Продвижение регионального турпродукта на цифровом рынке

## **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 2**

**Тема практического занятия: Эффективность управления развитием туристской территории и индустрии гостеприимства**

**Форма практического задания: реферат**

**Темы рефератов:**

1. Внутренний туризм как приоритетное направление отрасли
2. Рынок МТСЕ
3. Внутренний событийный туризм
4. Особенности туроперейтинга мега-событий в экономике впечатлений
5. Особенности формирования турпродукта в оздоровительном внутреннем туризме
6. Дестинации оздоровительного туризма
7. Диверсификация внутреннего турпродукта в устойчивом туризме
8. Овер-туризм
9. Осознанный спрос и экологичность внутреннего туризма
10. Программно-целевой метод развития и управления внутренним туризмом
11. Туризм как отрасль региональной экономики
12. Реализация проектов в сфере внутреннего туризма посредством государственно-частного партнерства
13. Планирование и оценка эффективности продвижения внутреннего турпродукта
14. Управление развитием внутреннего туризма на основе проектного подхода
15. Моделирование развития внутреннего туризма в дестинации
16. Опыт продвижения туристской дестинации в цифровой экономике
17. Цифровой опыт.
18. Цифровой туристско-информационный центр

**РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 2: форма рубежного контроля – контрольная работа**

1. Особенности организации туроперейтинга специальных видов внутреннего туризма в экономике впечатлений.
2. Туроперейтинг на рынке внутреннего оздоровительного и медицинского туризма.
3. Туроперейтинг на рынке внутреннего делового и событийного туризма.
4. Продуктовые стратегии специальных видов внутреннего туризма в экономике впечатлений.
5. Особенности спроса на туруслуги в рамках туризма впечатлений.
6. Устойчивый туризм в сфере экономики впечатлений.

**Раздел 3. Проектирование гостиничного предприятия как часть развития туристско-рекреационных ресурсов**

***Перечень изучаемых элементов содержания:***

Классификация туристско-рекреационных ресурсов. Природные туристско-рекреационные ресурсы. Градация природно-рекреационных ресурсов. Вовлечение природных ресурсов в процесс туристско-рекреационной деятельности. Физические, биологические и комплексные природные рекреационные ресурсы. Анализ климатических ресурсов регионов для организации туризма. Гидрологические ресурсы и возможности их использования в целях отдыха и туризма. Минеральные источники, целебные грязи. Понятие антропогенной нагрузки. Культурно-исторические туристско-рекреационные ресурсы. Классификация культурно-исторических рекреационных ресурсов. Принципы рекреационного освоения культурно-исторических объектов. Объекты всемирного культурного наследия ЮНЕСКО в России. Значение культурного ландшафта в сохранении культурного и природного наследия. Типы и виды туристского пространства, экономическое пространство. Анализ социально-экономических факторов, влияющих на развитие туризма. Информационные туристско-рекреационные ресурсы.

### **Тема 3.1 Классификация туристско-рекреационных ресурсов.**

Природные туристско-рекреационные ресурсы. Градация природно-рекреационных ресурсов. Вовлечение природных ресурсов в процесс туристско-рекреационной деятельности. Физические, биологические и комплексные природные рекреационные ресурсы. Анализ климатических ресурсов регионов для организации туризма. Гидрологические ресурсы и возможности их использования в целях отдыха и туризма. Минеральные источники, целебные грязи. Понятие антропогенной нагрузки. Культурно-исторические туристско-рекреационные ресурсы. Классификация культурно-исторических рекреационных ресурсов. Принципы рекреационного освоения культурно-исторических объектов.

### **Тема 3.2. Типы и виды туристского пространства, экономическое пространство.**

Естественное (природное) туристское пространство. Культурно-историческое туристское пространство. Рекреационное туристское пространство. Сервисное туристское пространство. Антропологическое (этническое) туристское пространство. Событийное туристское пространство. Мифологическое туристское пространство. Научное туристское пространство. Экономическое пространство. Анализ социально-экономических факторов, влияющих на развитие туризма. Информационные туристско-рекреационные ресурсы.

### **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 3**

**Тема практического занятия: Проектирование гостиничного предприятия как часть развития туристско-рекреационных ресурсов**

**Форма практического задания:** реферат

**Темы рефератов:**

1. Классификация туристско-рекреационных ресурсов.
2. Природные туристско-рекреационные ресурсы.
3. Градация природно-рекреационных ресурсов.
4. Вовлечение природных ресурсов в процесс туристско-рекреационной деятельности.
5. Физические, биологические и комплексные природные рекреационные ресурсы.
6. Анализ климатических ресурсов регионов для организации туризма.
7. Гидрологические ресурсы и возможности их использования в целях отдыха и туризма.
8. Минеральные источники, целебные грязи.
9. Понятие антропогенной нагрузки. Культурно-исторические туристско-рекреационные ресурсы.
10. Классификация культурно-исторических рекреационных ресурсов.
11. Принципы рекреационного освоения культурно-исторических объектов.
12. Объекты всемирного культурного наследия ЮНЕСКО в России.
13. Значение культурного ландшафта в сохранении культурного и природного наследия.
14. Типы и виды туристского пространства, экономическое пространство.
15. Анализ социально-экономических факторов, влияющих на развитие туризма.
16. Информационные туристско-рекреационные ресурсы.

### **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 3**

**форма рубежного контроля – контрольная работа**

1. Природные туристско-рекреационные ресурсы.
2. Физические, биологические и комплексные природные рекреационные ресурсы. Анализ климатических ресурсов регионов для организации туризма.
3. Культурно-исторические туристско-рекреационные ресурсы.
4. Классификация культурно-исторических рекреационных ресурсов.
5. Принципы рекреационного освоения культурно-исторических объектов.

## **Раздел 4. Проектирование гостиничного предприятия как часть оценки туристского потенциала региона**

### ***Перечень изучаемых элементов содержания***

Понятие туристско-рекреационного потенциала территории. Методические подходы к определению туристско-рекреационного потенциала территории. Условия реализации туристско-рекреационного потенциала. Процедура и методы оценки туристско-рекреационного потенциала территории. Функционально-технологический тип оценки. Медико-биологический тип оценки. Психолого-эстетический тип оценки. Экономический тип оценки. Туристско-рекреационный паспорт территории. Кадастр туристско-рекреационных ресурсов и их экономическая кадастровая оценка. Качественная, количественная и смешанная оценки туристско-рекреационного потенциала территории. Процедура оценки туристско-рекреационного потенциала. Субъект, объект, критерии и параметры оценки. Метод классификаций. Понятие и виды рекреационных нагрузок. Определение норм рекреационных нагрузок. Нормативно-правовая база использования природных ресурсов регионов России в целях рекреации.

### **Тема 4.1. Территориальный аспект и уровни туристского проектирования.**

Территориальный аспект и уровни туристского проектирования. Понятие туристско-рекреационного потенциала территории. Методические подходы к определению туристско-рекреационного потенциала территории. Условия реализации туристско-рекреационного потенциала. Туристско-рекреационный паспорт территории. Кадастр туристско-рекреационных ресурсов и их экономическая кадастровая оценка. Определение норм рекреационных нагрузок. Нормативно-правовая база использования природных ресурсов регионов России в целях рекреации.

### **Тема 4.2. Оценка туристско-рекреационного потенциала территорий.**

Методические подходы к определению туристско-рекреационного потенциала территории. Условия реализации туристско-рекреационного потенциала. Процедура и методы оценки туристско-рекреационного потенциала территории. Функционально-технологический тип оценки. Медико-биологический тип оценки. Психолого-эстетический тип оценки. Экономический тип оценки. Качественная, количественная и смешанная оценки туристско-рекреационного потенциала территории. Процедура оценки туристско-рекреационного потенциала. Субъект, объект, критерии и параметры оценки. Метод классификаций. Понятие и виды рекреационных нагрузок.

## **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 4**

**Тема практического занятия 4: Проектирование гостиничного предприятия как часть оценки туристского потенциала региона**

**Форма практического задания: реферат**

**Темы рефератов:**

1. Центральный район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.
2. Западный район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.
3. Верхневолжский район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.
4. Уральский район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.

5. Обско-Алтайский район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.
6. Енисейский район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.
7. Прибайкальский район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.
8. Дальневосточный район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.
9. Азиатский север России: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.
10. Кавказско- Черноморский район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.

#### **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 4**

##### **форма рубежного контроля – контрольная работа**

1. Территориальный аспект и уровни туристского проектирования.
2. Понятие туристско-рекреационного потенциала территории.
3. Методические подходы к определению туристско-рекреационного потенциала территории.
4. Условия реализации туристско-рекреационного потенциала.
5. Туристско-рекреационный паспорт территории.
6. Кадастр туристско-рекреационных ресурсов и их экономическая кадастровая оценка.

### **РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

#### **3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

##### **Очной формы обучения**

<b>Раздел, тема</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Вид самостоятельной работы</b>
<b>Модуль 1. (семестр 6)</b>		
<b>Раздел 1. Развитие туристской территории в экономике впечатлений и гостеприимстве</b>	13	Подготовка реферата
<b>Раздел 2. Эффективность управления развитием туристской территории и индустрии гостеприимства</b>	13	Подготовка реферата
<b>Раздел 3. Проектирование гостиничного предприятия как часть развития туристско-рекреационных ресурсов</b>	13	Подготовка реферата

<b>Раздел 4. Проектирование гостиничного предприятия как часть оценки туристского потенциала региона</b>	<b>13</b>	Подготовка реферата
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>52</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>52</b>	

**Очно-заочной формы обучения**

<b>Раздел, тема</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Вид самостоятельной работы</b>
<b>Модуль 1. (семестр 7)</b>		
<b>Раздел 1. Развитие туристской территории в экономике впечатлений и гостеприимстве</b>	<b>19</b>	Подготовка реферата
<b>Раздел 2. Эффективность управления развитием туристской территории и индустрии гостеприимства</b>	<b>19</b>	Подготовка реферата
<b>Раздел 3. Проектирование гостиничного предприятия как часть развития туристско- рекреационных ресурсов</b>	<b>19</b>	Подготовка реферата
<b>Раздел 4. Проектирование гостиничного предприятия как часть оценки туристского потенциала региона</b>	<b>19</b>	Подготовка реферата
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>76</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>76</b>	

### Заочной формы обучения

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1. (курс 4 сессия 1-2)</b>		
<b>Раздел 1. Развитие туристской территории в экономике впечатлений и гостеприимстве</b>	30	Подготовка реферата
<b>Раздел 2. Эффективность управления развитием туристской территории и индустрии гостеприимства</b>	30	Подготовка реферата
<b>Раздел 3. Проектирование гостиничного предприятия как часть развития туристско-рекреационных ресурсов</b>	30	Подготовка реферата
<b>Раздел 4. Проектирование гостиничного предприятия как часть оценки туристского потенциала региона</b>	27	Подготовка реферата
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>117</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>117</b>	

### 3.2. Задания для самостоятельной работы

#### Задания для самостоятельной работы к Разделу 1

#### Вопросы для самостоятельной работы к Разделу 1

1. Особенности организации туроперейтинга специальных видов внутреннего туризма в экономике впечатлений.
2. Туроперейтинг на рынке внутреннего оздоровительного и медицинского туризма.
3. Туроперейтинг на рынке внутреннего делового и событийного туризма.
4. Продуктовые стратегии специальных видов внутреннего туризма в экономике впечатлений.
5. Особенности спроса на туруслуги в рамках туризма впечатлений.
6. Устойчивый туризм в сфере экономики впечатлений.

#### Перечень тем рефератов к Разделу 1:

1. Анализ теоретико-методологической базы, касающейся экономики впечатлений.
2. Изучение и анализ эволюции концептов Experience Economy
3. Анализ эволюции экономических трендов от ориентации на услуги к ориентации на ощущения, впечатления.
5. Изучение и анализ трендов в системе глобального туризма.

6. Поиск принципиальных отличий традиционного маркетинга от
7. маркетинга взаимодействий.
8. Анализ и характеристика потенциала экономики впечатлений
9. Технологии анализа качества ощущений в туризме.
10. Глобализация рынка и туризм как мир ощущений.
11. Новые тренды туризма
12. Современная сфера услуг: характеристики, анализ трендов
13. Изучение основных терминов по теме «Инсценирование в туризме».
14. Изучение аспектов инсценирования.
15. Изучение инструментов инсценирования.
16. Изучение опыта инсценирования в туризме на основе международной практики: города, страны, туристские центры.
17. Инструменты инсценирования в деталях
18. Анализ выбранной страны с позиции развития туризма впечатлений.
19. Анализ особенностей менеджмента впечатлений в выбранной стране.
20. Анализ опыта инсценирования в выбранной стране

### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 1.**

#### **Основная литература**

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17570-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542538> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **Дополнительная литература**

1. Тимошенко, С. А. Проектирование процесса предоставления услуг : учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис : [16+] / С. А. Тимошенко, Г. С. Урюпина ; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. — 82 с. : ил., табл., схем — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=690521> (дата обращения: 18.02.2024). — Библиогр. в кн. — Текст : электронный.
2. Джанджугазова, Е. А. Маркетинг туристских территорий : учебное пособие для вузов / Е. А. Джанджугазова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 208 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07732-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538259> (дата обращения: 19.02.2024).

### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 2**

#### **Вопросы для самостоятельной работы к Разделу 2**

1. Особенности организации туроперейтинга специальных видов внутреннего туризма в экономике впечатлений.
2. Туроперейтинг на рынке внутреннего оздоровительного и медицинского туризма.
3. Туроперейтинг на рынке внутреннего делового и событийного туризма.

4. Продуктовые стратегии специальных видов внутреннего туризма в экономике впечатлений.
5. Особенности спроса на туруслуги в рамках туризма впечатлений.
6. Устойчивый туризм в сфере экономики впечатлений.

### **Перечень тем рефератов к Разделу 2:**

1. Внутренний туризм как приоритетное направление отрасли
2. Рынок МІСЕ
3. Внутренний событийный туризм
4. Особенности туроперейтинга мега-событий в экономике впечатлений
5. Особенности формирования турпродукта в оздоровительном внутреннем туризме
6. Дестинации оздоровительного туризма
7. Диверсификация внутреннего турпродукта в устойчивом туризме
8. Овер-туризм
9. Осознанный спрос и экологичность внутреннего туризма
10. Программно-целевой метод развития и управления внутренним туризмом
11. Туризм как отрасль региональной экономики
12. Реализация проектов в сфере внутреннего туризма посредством государственно-частного партнерства
13. Планирование и оценка эффективности продвижения внутреннего турпродукта
14. Управление развитием внутреннего туризма на основе проектного подхода
15. Моделирование развития внутреннего туризма в дестинации
16. Опыт продвижения туристской дестинации в цифровой экономике
17. Цифровой опыт.
18. Цифровой туристско-информационный центр

### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 2.**

#### **Основная литература**

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17570-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542538> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **Дополнительная литература**

1. Тимошенко, С. А. Проектирование процесса предоставления услуг : учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис : [16+] / С. А. Тимошенко, Г. С. Урюпина ; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. — 82 с. : ил., табл., схем — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=690521> (дата обращения: 18.02.2024). — Библиогр. в кн. — Текст : электронный.
2. Джанджугазова, Е. А. Маркетинг туристских территорий : учебное пособие для вузов / Е. А. Джанджугазова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 208 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07732-2. — Текст : электронный

// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538259> (дата обращения: 19.02.2024).

**Задания для самостоятельной работы к Разделу 3**  
**Вопросы для самостоятельной работы к Разделу 3**

1. Природные туристско-рекреационные ресурсы.
2. Физические, биологические и комплексные природные рекреационные ресурсы. Анализ климатических ресурсов регионов для организации туризма.
3. Культурно-исторические туристско-рекреационные ресурсы.
4. Классификация культурно-исторических рекреационных ресурсов.
5. Принципы рекреационного освоения культурно-исторических объектов.

**Перечень тем рефератов к Разделу 3:**

1. Классификация туристско-рекреационных ресурсов.
2. Природные туристско-рекреационные ресурсы.
3. Градация природно-рекреационных ресурсов.
4. Вовлечение природных ресурсов в процесс туристско-рекреационной деятельности.
5. Физические, биологические и комплексные природные рекреационные ресурсы.
6. Анализ климатических ресурсов регионов для организации туризма.
7. Гидрологические ресурсы и возможности их использования в целях отдыха и туризма.
8. Минеральные источники, целебные грязи.
9. Понятие антропогенной нагрузки. Культурно-исторические туристско-рекреационные ресурсы.
10. Классификация культурно-исторических рекреационных ресурсов.
11. Принципы рекреационного освоения культурно-исторических объектов.
12. Объекты всемирного культурного наследия ЮНЕСКО в России.
13. Значение культурного ландшафта в сохранении культурного и природного наследия.
14. Типы и виды туристского пространства, экономическое пространство.
15. Анализ социально-экономических факторов, влияющих на развитие туризма.
16. Информационные туристско-рекреационные ресурсы.

**Литература для самостоятельного изучения к Разделу 3.**

**Основная литература**

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17570-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542538> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172> (дата обращения: 18.02.2024).

**Дополнительная литература**

1. Тимошенко, С. А. Проектирование процесса предоставления услуг : учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис : [16+] / С. А. Тимошенко, Г. С. Урюпина ; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. — 82 с. : ил., табл., схем — Режим доступа: по

- подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=690521> (дата обращения: 18.02.2024). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.
2. Джанджугазова, Е. А. Маркетинг туристских территорий : учебное пособие для вузов / Е. А. Джанджугазова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 208 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07732-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538259> (дата обращения: 19.02.2024).

#### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 4**

#### **Вопросы для самостоятельной работы к Разделу 4**

1. Территориальный аспект и уровни туристского проектирования.
2. Понятие туристско-рекреационного потенциала территории.
3. Методические подходы к определению туристско-рекреационного потенциала территории.
4. Условия реализации туристско-рекреационного потенциала.
5. Туристско-рекреационный паспорт территории.
6. Кадастр туристско-рекреационных ресурсов и их экономическая кадастровая оценка.

#### **Перечень тем рефератов к Разделу 4:**

1. Центральный район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.
2. Западный район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.
3. Верхневолжский район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.
4. Уральский район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.
5. Обско-Алтайский район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.
6. Енисейский район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.
7. Прибайкальский район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.
8. Дальневосточный район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.
9. Азиатский север России: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.
10. Кавказско-Черноморский район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.

#### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 4.**

##### **Основная литература**

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17570-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542538> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная

платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172> (дата обращения: 18.02.2024).

### **Дополнительная литература**

1. Тимошенко, С. А. Проектирование процесса предоставления услуг : учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис : [16+] / С. А. Тимошенко, Г. С. Урюпина ; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. – 82 с. : ил., табл., схем – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=690521> (дата обращения: 18.02.2024). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.
2. Джанджугазова, Е. А. Маркетинг туристских территорий : учебное пособие для вузов / Е. А. Джанджугазова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 208 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07732-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538259> (дата обращения: 19.02.2024).

### **3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)**

Освоение слушателями программы предполагает изучение материалов дисциплин (модулей) в ходе самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины (модуля) и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с рабочей программой дисциплины (модуля), доступной в электронной информационно-образовательной среде РГСУ.

Следует обратить внимание на списки основной и дополнительной литературы, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала.

Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

#### ***Написание реферата (доклада).***

##### *Требования к структуре реферата (доклада):*

Работа должна содержать систематизацию и краткое изложение материала из не менее 5-и литературных источников (монографий, научных статей и докладов) по выбранной теме.

##### *Основные требования к оформлению:*

Структура доклада (реферата): 1) титульный лист; 2) содержание (в нем последовательно указываются названия пунктов доклада (реферата), указываются страницы, с которых начинается каждый пункт); 3) введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада (реферата), дается характеристика используемой литературы); 4) основная часть (каждый раздел ее доказательно раскрывает исследуемый вопрос); 5) выводы и заключение (подводятся итоги или делается обобщенный вывод по теме доклада (реферата)); 6) литература.

Доклад (реферат) оформляется на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Интервал межстрочный -полуторный. Цвет шрифта - черный. Гарнитура шрифта основного текста - «Times New Roman» или аналогичная. Кегль (размер) от 12 до 14 пунктов. Размеры полей страницы (не менее): правое 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм, левое - 25 мм. Формат абзаца:

полное выравнивание («по ширине»). Отступ красной строки одинаковый по всему тексту – 15 мм. Страницы должны быть пронумерованы с учётом титульного листа (на титульном листе номер страницы не ставится). В работах используются цитаты, статистические материалы. Эти данные оформляются в виде сносок (ссылок и примечаний). Внутритекстовые, подстрочные и затекстовые библиографические ссылки должны оформляться в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка». Общие требования и правила составления».

Реферат (доклад) сдается в бумажном и электронном виде (10 - 20 печатных страниц).

При проверке реферата (доклада) на антиплагиат - [www.antiplagiat.ru](http://www.antiplagiat.ru) - (более 50% заимствований) работа не принимается.

#### ***Выполнение тестовых заданий.***

Тестовые задания содержат вопросы и 3-4 варианта ответа по базовым положениям изучаемой темы, составлены с расчетом на знания, полученные слушателями в процессе изучения темы.

Тестовые задания выполняются в письменной или электронной форме и сдаются преподавателю, ведущему дисциплину (модуль).

#### ***Написание реферата (эссе).***

Эссе - вид самостоятельной исследовательской работы обучающихся, с целью углубления и закрепления теоретических знаний и освоения практических навыков. Цель эссе состоит в развитии самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных мыслей. При написании эссе слушатель должен представить развернутый письменный ответ на теоретический или практический актуальный вопрос, объявленный преподавателем в аудитории непосредственно перед ее написанием. В процессе написания эссе разрешается пользоваться нормативно-правовыми актами, конспектом лекций (в печатном виде). Использование интернет-ресурсов не допускается. Темы эссе преподаватель предлагает из числа тех, которые слушатели уже рассматривали на лекциях или семинарских занятиях, исходя из содержания заданий в составе оценочных средств. По решению преподавателя, в качестве темы эссе может быть выбрана одна или несколько тем, которые могут быть распределены между слушателями по желанию.

Эссе проводится письменно, по объему не более 3-х печатных листов.

Требования к оформлению эссе:

Эссе выполняется на компьютере (гарнитура Times New Roman, шрифт 14) через 1,5 интервала с полями: верхнее, нижнее – 2; правое – 3; левое – 1,5. Отступ первой строки абзаца – 1,25. Сноски – постраничные. Таблицы и рисунки встраиваются в текст работы. При этом обязательный заголовок таблицы надо размещать над табличным полем, а рисунки сопровождать подрисуночными подписями. При включении в эссе нескольких таблиц и/или рисунков их нумерация обязательна. Обязательна и нумерация страниц. Их целесообразно проставлять внизу страницы – по середине или в правом углу. Номер страницы не ставится на титульном листе, но в общее число страниц он включается. Объем эссе, без учета приложений, не должен превышать 5 страниц. Значительное превышение установленного объема является недостатком работы и указывает на то, что слушатель не сумел отобрать и переработать необходимый материал.

Работа должна содержать собственные умозаключения по сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ по сути этой проблемы, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

## РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

### 4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю)

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) является экзамен, которые проводится в устной форме.

### 4.2. Оценочные материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

#### 4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю)

Оценка качества освоения обучающимися дисциплины (модуля) реализуется в формате балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся (БРСО).

БРСО в ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации осуществляется по 100-балльной шкале.

Академический рейтинг обучающегося по дисциплине (модулю) складывается из результатов:

- текущего контроля успеваемости (максимальный текущий рейтинг обучающегося 80 рейтинговых баллов);
- промежуточной аттестации (максимальный рубежный рейтинг обучающегося 20 рейтинговых баллов).

Условия оценки освоения обучающимся дисциплины (модуля) в формате БРСО доводятся преподавателем до сведения обучающихся на первом учебном занятии, а также размещены в свободном доступе в электронной информационно-образовательной среде Университета.

#### 4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося

В течение учебного семестра до промежуточной аттестации на основании утвержденной рабочей программы дисциплины (модуля) формируется текущий рейтинг обучающегося. Текущий рейтинг обучающегося складывается как сумма рейтинговых баллов, полученных им в течение учебного семестра по всем видам учебных занятий по дисциплине (модулю).

В процессе текущего контроля оцениваются следующие действия обучающегося, направленные на освоение компетенций в рамках изучения учебной дисциплины:

- академическая активность (посещаемость учебных занятий, самостоятельное изучение содержания учебной дисциплины в электронной информационно-образовательной среде, соблюдение сроков сдачи практических заданий и текущих контрольных мероприятий и др.);
- выполнение и сдача текущих и итогового практических заданий (эссе, рефераты, творческие задания, кейс-задания, лабораторные работы, расчетные задания и др., активное участие в групповых интерактивных занятиях (дискуссии, WiKi-проекты и др.), защита проектов и др.);
- прохождение рубежей текущего контроля, включая соблюдение графика их прохождения в электронной информационно-образовательной среде.

Для планирования расчета текущего рейтинга обучающегося используются следующие пропорции:

Вид учебного действия	Максимальная рейтинговая оценка, баллов
академическая активность	10

практические задания	40
<i>из них: текущие практические задания</i>	20
<i>итоговое практическое задание</i>	20
рубежи текущего контроля	30
<b>ИТОГО:</b>	<b>80</b>

В течение учебного семестра по дисциплине (модулю) обучающимся должен быть накоплен текущий рейтинг не менее 52 рейтинговых баллов (65% от максимального значения текущего рейтинга).

Необходимыми условиями допуска обучающегося к промежуточной аттестации по дисциплине являются положительное прохождение обучающимся не менее 65% рубежей текущего контроля с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла за каждый рубеж текущего контроля и положительное выполнение итогового практического задания с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла, установленного за итоговое практическое задание.

Невыполнение вышеуказанных условий является текущей академической задолженностью, которая должна быть ликвидирована обучающимся до контрольного мероприятия промежуточной аттестации.

Сведения о наличии у обучающихся текущей академической задолженности, сроках и порядке добора рейтинговых баллов для её ликвидации доводятся до обучающихся педагогическим работником.

В случае неликвидации текущей академической задолженности, педагогический работник обязан во время контрольного мероприятия промежуточной аттестации поставить обучающемуся 0 рейтинговых баллов. В этом случае ликвидация текущей академической задолженности возможна в периоды проведения повторной промежуточной аттестации.

#### **4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося**

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) проводится в соответствии с Положением о промежуточной аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете и Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете в действующей редакции.

На промежуточную аттестацию отводится 20 рейтинговых баллов.

Ответы обучающегося на контрольном мероприятии промежуточной аттестации оцениваются педагогическим работником по 20 - балльной шкале, а итоговая оценка по дисциплине (модулю) выставляется по пятибалльной системе для экзамена.

Критерии выставления оценки определяются Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Российском государственном социальном университете.

В процессе определения рубежного рейтинга обучающегося используется следующая шкала:

<b>Рубежный рейтинг</b>	<b>Критерии оценки освоения обучающимся учебной дисциплины в ходе контрольных мероприятий промежуточной аттестации</b>
-------------------------	--

19-20 рейтинговых баллов	обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок
16-18 рейтинговых баллов	обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий
13-15 рейтинговых баллов	обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий
1-12 рейтинговых баллов	обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания
0 рейтинговых баллов	не аттестован

**4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Перечень вопросов рубежного контроля и текущей аттестации**

<b>№ п/п</b>	<b>Контролируемые разделы, дисциплины</b>	<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Форма рубежного контроля</b>	<b>Вопросы/задания рубежного контроля</b>
1	Раздел 1. Подготовка к сервисному проектированию	ПК-7	Контрольная работа	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Особенности организации туроперейтинга специальных видов внутреннего туризма в экономике впечатлений.</li><li>2. Туроперейтинг на рынке внутреннего оздоровительного и медицинского туризма.</li><li>3. Туроперейтинг на рынке внутреннего делового и событийного туризма.</li><li>4. Продуктовые стратегии специальных видов внутреннего туризма в экономике впечатлений.</li><li>5. Особенности спроса на туруслуги в рамках туризма впечатлений.</li><li>6. Устойчивый туризм в сфере экономики впечатлений.</li></ol>
2.	Раздел 2. Исследования. Работа с данными	ПК-7	Контрольная работа	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Особенности организации туроперейтинга специальных видов внутреннего туризма в экономике впечатлений.</li><li>2. Туроперейтинг на рынке внутреннего оздоровительного и медицинского туризма.</li><li>3. Туроперейтинг на рынке внутреннего делового и событийного туризма.</li><li>4. Продуктовые стратегии специальных видов внутреннего туризма в экономике впечатлений.</li><li>5. Особенности спроса на туруслуги в рамках туризма впечатлений.</li><li>6. Устойчивый туризм в сфере экономики впечатлений.</li></ol>

	<p>Раздел 3. Поиск проблем и возможностей для проектирования нового сервисного опыта</p>	<p>ПК-7</p>	<p>Контрольная работа</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Природные туристско-рекреационные ресурсы.</li> <li>2. Физические, биологические и комплексные природные рекреационные ресурсы. Анализ климатических ресурсов регионов для организации туризма.</li> <li>3. Культурно-исторические туристско-рекреационные ресурсы.</li> <li>4. Классификация культурно-исторических рекреационных ресурсов.</li> <li>5. Принципы рекреационного освоения культурно-исторических объектов.</li> </ol>
	<p>Раздел 4. Завершающий обзор подхода сервис-дизайн</p>	<p>ПК-7</p>	<p>Контрольная работа</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Территориальный аспект и уровни туристского проектирования.</li> <li>2. Понятие туристско-рекреационного потенциала территории.</li> <li>3. Методические подходы к определению туристско-рекреационного потенциала территории.</li> <li>4. Условия реализации туристско-рекреационного потенциала.</li> <li>5. Туристско-рекреационный паспорт территории.</li> <li>6. Кадастр туристско-рекреационных ресурсов и их экономическая кадастровая оценка.</li> </ol>

**4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Вопросы/задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

<b>Коды контролируемой компетенций</b>	<b>Вопросы /задания</b>
ПК-7	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Территориальный аспект и уровни туристского проектирования.</li><li>2. Понятие туристско-рекреационного потенциала территории.</li><li>3. Методические подходы к определению туристско-рекреационного потенциала территории.</li><li>4. Условия реализации туристско-рекреационного потенциала.</li><li>5. Туристско-рекреационный паспорт территории.</li><li>6. Кадастр туристско-рекреационных ресурсов и их экономическая кадастровая оценка.</li><li>7. Природные туристско-рекреационные ресурсы.</li><li>8. Физические, биологические и комплексные природные рекреационные ресурсы. Анализ климатических ресурсов регионов для организации туризма.</li><li>9. Культурно-исторические туристско-рекреационные ресурсы.</li><li>10. Классификация культурно-исторических рекреационных ресурсов.</li><li>11. Принципы рекреационного освоения культурно-исторических объектов.</li><li>12. Особенности организации туropерейтинга специальных видов внутреннего туризма в экономике впечатлений.</li><li>13. Туropерейтинг на рынке внутреннего оздоровительного и медицинского туризма.</li><li>14. Туropерейтинг на рынке внутреннего делового и событийного туризма.</li><li>15. Продуктовые стратегии специальных видов внутреннего туризма в экономике впечатлений.</li><li>16. Особенности спроса на туруслуги в рамках туризма впечатлений.</li><li>17. Устойчивый туризм в сфере экономики впечатлений.</li><li>18. Особенности организации туropерейтинга специальных видов внутреннего туризма в экономике впечатлений.</li><li>19. Туropерейтинг на рынке внутреннего оздоровительного и медицинского туризма.</li><li>20. Туropерейтинг на рынке внутреннего делового и событийного туризма.</li><li>21. Продуктовые стратегии специальных видов внутреннего туризма в экономике впечатлений.</li><li>22. Особенности спроса на туруслуги в рамках туризма впечатлений.</li><li>23. Устойчивый туризм в сфере экономики впечатлений.</li><li>24. Внутренний туризм как приоритетное направление отрасли</li><li>25. Рынок MICE</li><li>26. Внутренний событийный туризм</li><li>27. Особенности туropерейтинга мега-событий в экономике впечатлений</li><li>28. Особенности формирования турпродукта в оздоровительном внутреннем туризме</li><li>29. Дестинации оздоровительного туризма</li></ol>

30. Диверсификация внутреннего турпродукта в устойчивом туризме
31. Овер-туризм
32. Осознанный спрос и экологичность внутреннего туризма
33. Программно-целевой метод развития и управления внутренним туризмом
34. Туризм как отрасль региональной экономики
35. Реализация проектов в сфере внутреннего туризма посредством государственно-частного партнерства
36. Планирование и оценка эффективности продвижения внутреннего турпродукта
37. Управление развитием внутреннего туризма на основе проектного подхода
38. Моделирование развития внутреннего туризма в дестинации
39. Опыт продвижения туристской дестинации в цифровой экономике
40. Цифровой опыт.
41. Цифровой туристско-информационный центр
42. Классификация туристско-рекреационных ресурсов.
43. Природные туристско-рекреационные ресурсы.
44. Градация природно-рекреационных ресурсов.
45. Вовлечение природных ресурсов в процесс туристско-рекреационной деятельности.
46. Физические, биологические и комплексные природные рекреационные ресурсы.
47. Анализ климатических ресурсов регионов для организации туризма.
48. Гидрологические ресурсы и возможности их использования в целях отдыха и туризма.
49. Минеральные источники, целебные грязи.
50. Понятие антропогенной нагрузки. Культурно-исторические туристско-рекреационные ресурсы.
51. Классификация культурно-исторических рекреационных ресурсов.
52. Принципы рекреационного освоения культурно-исторических объектов.
53. Объекты всемирного культурного наследия ЮНЕСКО в России.
54. Значение культурного ландшафта в сохранении культурного и природного наследия.
55. Типы и виды туристского пространства, экономическое пространство.
56. Анализ социально-экономических факторов, влияющих на развитие туризма.
57. Информационные туристско-рекреационные ресурсы.
58. Центральный район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.
59. Западный район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.
60. Верхневолжский район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.
61. Уральский район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.
62. Обско-Алтайский район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.

	<p>63. Енисейский район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.</p> <p>64. Прибайкальский район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.</p> <p>65. Дальневосточный район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.</p> <p>66. Азиатский север России: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.</p> <p>67. Кавказско- Черноморский район: географическое положение, природные условия, биоклимат, туристический и рекреационный потенциал.</p>
--	---

## РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля)

#### 5.1.1. Основная литература

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17570-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542538> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172> (дата обращения: 18.02.2024).

#### 5.1.2. Дополнительная литература

1. Тимошенко, С. А. Проектирование процесса предоставления услуг : учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис : [16+] / С. А. Тимошенко, Г. С. Урюпина ; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. – 82 с. : ил., табл., схем – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=690521> (дата обращения: 18.02.2024). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.
2. Джанджугазова, Е. А. Маркетинг туристских территорий : учебное пособие для вузов / Е. А. Джанджугазова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 208 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07732-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538259> (дата обращения: 19.02.2024).

### 5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>

2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

### 5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Освоение обучающимся дисциплины (модуля) предполагает изучение материалов дисциплины (модуля) на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций, семинаров, практических и лабораторных занятий.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа заключается в следующем.

С целью обеспечения успешного обучения обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

Подготовка к занятию семинарского типа

При подготовке и работе во время проведения лабораторных работ и занятий семинарского типа следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс предварительной подготовки, на работу во время занятия, обработку полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач практического занятия, техники безопасности при работе с приборами, веществами.

Работа во время проведения учебного занятия семинарского типа включает:

- консультирование студентов преподавателями и вспомогательным персоналом с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в лаборатории;
- самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Обработка, обобщение полученных результатов лабораторной работы проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). В результате оформляется индивидуальный отчет. Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается преподавателю. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки по каждой лабораторной работе/практическому занятию. Это является необходимым условием при проведении рубежного контроля и допуска к экзамену. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время пересдать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

#### **5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля)**

##### **5.4.1. Средства информационных технологий**

1. Персональные компьютеры;
2. Средства доступа в Интернет;
3. Проектор.

##### **5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

##### **5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

<b>№ №</b>	<b>Название электронного ресурса</b>	<b>Описание электронного ресурса</b>	<b>Используемый для работы адрес</b>
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная	Крупнейший российский информационно-	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>

	библиотека eLIBRARY.ru	аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

### 5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Для изучения дисциплины (модуля) используются:

**Учебная аудитория для занятий лекционного типа** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроекционное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет),

**Учебная аудитория для занятий семинарского типа:** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроекционное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет).

**Помещения для самостоятельной работы обучающихся:** оснащены специализированной мебелью (парты, стулья) техническими средствами обучения (персональные компьютеры с доступом в сеть Интернет и обеспечением доступа в электронно-информационную среду университета, программным обеспечением).

### 5.6. Образовательные технологии

При реализации дисциплины (модуля) применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение дисциплины (модуля) предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития **профессиональных** навыков обучающихся.

При освоении дисциплины (модуля) предусмотрено применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Учебные часы дисциплины (модуля) предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, вебинар, видеофильм, презентация, форум и др.).

В рамках дисциплины (модуля) предусмотрены встречи с руководителями и работниками организаций, деятельность которых связана с *направленностью* реализуемой основной профессиональной образовательной программы.

**РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений**

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения
1	Рабочая программа дисциплины (модуля) актуализирована	Протокол заседания кафедры № 7 от «26» февраля 2024 года



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный социальный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Высшей школы индустрии  
гостеприимства, впечатлений и социального  
креатива (институт)  
К.К. Поздняков  
29 февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ ЛИЦ С ОВЗ В ТУРИЗМЕ И  
ГОСТЕПРИИМСТВЕ**

Направление подготовки  
«43.03.03 Гостиничное дело»

Направленность  
«Гостинично-ресторанная деятельность»

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -  
ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА**

Форма обучения  
*Очная, очно-заочная, заочная*

Москва 2024

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля).....</b>	<b>5</b>
<b>1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций .....</b>	<b>5</b>
<b>РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....</b>	<b>6</b>
<b>2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося .....</b>	<b>6</b>
<b>2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля).....</b>	<b>8</b>
<b>2.3. Содержание дисциплины (модуля) .....</b>	<b>13</b>
<b>РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....</b>	<b>17</b>
<b>3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) .....</b>	<b>17</b>
<b>3.2. Задания для самостоятельной работы .....</b>	<b>20</b>
<b>3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю).....</b>	<b>23</b>
<b>РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....</b>	<b>25</b>
<b>4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю) .....</b>	<b>25</b>
<b>4.2. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) .....</b>	<b>25</b>
<b>4.3. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося .....</b>	<b>25</b>
<b>4.4. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося ..</b>	<b>26</b>
<b>4.5. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю).....</b>	<b>28</b>
<b>4.6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).....</b>	<b>32</b>
<b>РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....</b>	<b>34</b>
<b>5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля).....</b>	<b>34</b>
<b>5.1.1. Основная литература .....</b>	<b>34</b>
<b>5.1.2. Дополнительная литература .....</b>	<b>34</b>

5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля) .....	35
5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....	35
5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля).....	37
5.4.1. Средства информационных технологий .....	37
5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства: .....	37
5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных .....	37
5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	38
5.6. Образовательные технологии .....	38
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	40

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Организация обслуживания лиц с ОВЗ в туризме и гостеприимстве» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – *бакалавриата* по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело». Утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 г № 515, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования - программы *бакалавриата* по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (далее – «ОПОП»).

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Организация обслуживания лиц с ОВЗ в туризме и гостеприимстве» разработана рабочей группой в составе: канд. экон. наук, доцента Ушакова Р.Н.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обсуждена и утверждена на заседании кафедры ресторанны-гостиничного бизнеса Высшей школы индустрии гостеприимства, впечатлений и социального креатива.

Протокол № 7 от «26» февраля 2024 года

Заведующий кафедрой  
кандидат экономических  
наук, доцент



Р.Н. Ушаков

(подпись)

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель дисциплины (модуля) заключается в получении обучающимися теоретических знаний об особенностях и технологиях инклюзивного взаимодействия с последующим применением в профессиональной сфере и практических навыков по развитию, реабилитации и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья, осуществлению психолого-педагогического сопровождения процессов их социализации посредством вовлечения в туристско-рекреационную деятельность, реализации просветительских программ, способствующих формированию в обществе толерантного отношения к лицам с ограниченными возможностями здоровья с их последующим применением в профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины (модуля):

1. Изучение основ и специфики обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья в сфере туризма и гостеприимства.
2. Выявление закономерностей взаимоотношений общества и лиц с ограниченными возможностями здоровья.
3. Формирование четкого представления о доступной среде и различных средствах ее построения и обеспечения в сфере туризма и гостеприимства.
4. Овладение приемами ведения просветительской работы в области инклюзивного взаимодействия в сфере туризма и гостеприимства.
5. Формирование знаний о доступности услуг для лиц с ОВЗ в сфере туризма и гостеприимства.

### 1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы *бакалавриата*, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ОПК-7 в соответствии с учебным планом.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций (при наличии)	Код компетенции Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Безопасность обслуживания	ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники	ОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей туристских услуг  ОПК-7.2 Соблюдает требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности	<b>Знать:</b> правила обслуживания потребителей услуг сферы туризма и гостеприимства, в том числе лиц с ОВЗ  <b>Уметь:</b> обеспечить безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы туризма и гостеприимства в том числе лиц с ОВЗ

	безопасности		<b>Владеть:</b> правилами соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил безопасности
--	--------------	--	--

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные единицы.

#### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1			
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	36	36			
Лекционные занятия	20	20			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	16	16			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	27	27			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	9	9			
Форма промежуточной аттестации	Зачет	Зачет			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>72</b>	<b>72</b>			

#### Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1			
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	24	24			
Лекционные занятия	16	16			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	8	8			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	39	39			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	9	9			

Форма промежуточной аттестации	Зачет	Зачет			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>72</b>	<b>72</b>			

#### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 1			
		Сессия 1	Сессия 2	Сессия 3	Сессия 4
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	6	4	2		
Лекционные занятия	4	4			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	2		2		
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	62	32	30		
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>4</b>		<b>4</b>		
Форма промежуточной аттестации	Зачет		Зачет		
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		

#### Заочная форма обучения с ДОТ

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 1			
		Сессия 1	Сессия 2	Сессия 3	Сессия 4
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	6	4	2		
Лекционные занятия	4	4			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	2		2		
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	62	32	30		
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>4</b>		<b>4</b>		
Форма промежуточной аттестации	Зачет		Зачет		
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		

**2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля)  
Очной формы обучения**

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов								
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками						
			Всего	Лекционные занятия	<i>из них, в форме практической подготовки</i>	Семинарские / практические занятия	<i>из них, в форме практической подготовки</i>	Консультации / Иная контактная работа	<i>из них: в форме практической подготовки</i>
<b>Модуль 1 (Семестр 1)</b>									
Раздел 1 Услуги туризма и гостеприимства для лиц с ограниченными возможностями здоровья	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>10</b>			<b>8</b>		
Тема 1.1 Характеристика лиц ОВЗ как потребителей услуг туризма и гостеприимства	18	9	9	4			5		
Тема 1.2. Технологии и факторы развития туризма для лиц с ОВЗ	18	9	9	6			3		
Раздел 2 Организация доступной и безбарьерной среды для лиц с ОВЗ в сфере туризма и гостеприимства	<b>27</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>10</b>			<b>8</b>		
Тема 2.1 Инфраструктура безбарьерной среды в туризме и гостеприимстве	15	5	10	6			4		
Тема 2.2 Современные требования к гостиничной инфраструктуре, транспорту с учетом задач безбарьерного туризма	12	4	8	4			4		

Контроль промежуточной аттестации (час)	9								
Форма промежуточной аттестации (указать)	Зачет								
Общий объем, часов	72	27	36	20		16			

*Очно-заочной формы обучения*

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками						Консультации / Иная контактная работа	из них: в форме практической подготовки
			Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Семинарские / практические занятия	из них: в форме практической подготовки			
<b>Модуль 1 (Семестр 1)</b>										
Раздел 1 Услуги туризма и гостеприимства для лиц с ограниченными возможностями здоровья	36	24	12	8			4			
Тема 1.1 Характеристика лиц ОВЗ как потребителей услуг туризма и гостеприимства	18	12	6	4			2			
Тема 1.2. Технологии и факторы развития туризма для лиц с ОВЗ	18	12	6	4			2			
Раздел 2 Организация доступной и безбарьерной среды для лиц с ОВЗ в сфере	27	15	12	8			4			

туризма и гостеприимства									
Тема 2.1 Инфраструктура безбарьерной среды в туризме и гостеприимстве	15	9	6	4		2			
Тема 2.2 Современные требования к гостиничной инфраструктуре, транспорту с учетом задач безбарьерного туризма	12	6	6	4		2			
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>9</b>								
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>Зачет</b>								
<b>Общий объем, часов</b>	<b>72</b>	<b>39</b>	<b>24</b>	<b>16</b>		<b>8</b>			

*Заочной формы обучения*

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов							
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками					
			Всего	Лекционные занятия <i>из них, в форме практической подготовки</i>	Семинарские / практические занятия <i>из них, в форме практической подготовки</i>	Консультации / Иная контактная работа <i>из них, в форме практической подготовки</i>		
<b>Модуль 1 (Курс 1. Семестр 1-2)</b>								
<b>Раздел 1 Услуги туризма и гостеприимства для</b>	<b>36</b>	<b>32</b>	<b>4</b>	<b>4</b>				

лиц с ограниченными возможностями здоровья									
Тема 1.1 Характеристика лиц ОВЗ как потребителей услуг туризма и гостеприимства	18	16	2	2					
Тема 1.2. Технологии и факторы развития туризма для лиц с ОВЗ	18	16	2	2					
Раздел 2 Организация доступной и безбарьерной среды для лиц с ОВЗ в сфере туризма и гостеприимства	<b>32</b>	<b>30</b>	<b>2</b>			<b>2</b>			
Тема 2.1 Инфраструктура безбарьерной среды в туризме и гостеприимстве	16	16							
Тема 2.2 Современные требования к гостиничной инфраструктуре, транспорту с учетом задач безбарьерного туризма	16	14	2			2			
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>4</b>								
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>Зачет</b>								
<b>Общий объем, часов</b>	<b>72</b>	<b>62</b>	<b>6</b>	<b>4</b>		<b>2</b>			

*Заочной формы обучения с ДОТ*

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов								
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками						
			Всего	Лекционные занятия	<i>из них, в форме практической подготовки</i>	Семинарские / практические занятия	<i>из них, в форме практической подготовки</i>	Консультации / Иная контактная работа	<i>из них: в форме практической подготовки</i>
<b>Модуль 1 (Курс 1. Семестр 1-2)</b>									
Раздел 1 Услуги туризма и гостеприимства для лиц с ограниченными возможностями здоровья	36	32	4	4					
Тема 1.1 Характеристика лиц ОВЗ как потребителей услуг туризма и гостеприимства	18	16	2	2					
Тема 1.2. Технологии и факторы развития туризма для лиц с ОВЗ	18	16	2	2					
Раздел 2 Организация доступной и безбарьерной среды для лиц с ОВЗ в сфере туризма и гостеприимства	32	30	2			2			
Тема 2.1 Инфраструктура безбарьерной среды в туризме и гостеприимстве	16	16							
Тема 2.2 Современные требования к гостиничной инфраструктуре, транспорту с учетом	16	14	2			2			

задач безбарьерного туризма									
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>4</b>								
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>Зачет</b>								
<b>Общий объем, часов</b>	<b>72</b>	<b>62</b>	<b>6</b>	<b>4</b>		<b>2</b>			

### 2.3. Содержание дисциплины (модуля)

#### РАЗДЕЛ 1. УСЛУГИ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

##### *Перечень изучаемых элементов содержания*

Виды нарушений функций организма, приводящие к инвалидности, и вызываемые ими ограничения способности осуществлять социально-бытовую деятельность. Понятие «инвалидность», категории, классификации по нозологии. Эволюция отношения государства и общества к лицам с ОВЗ. Конвенция ООН о правах инвалидов – основные положения, касающиеся обеспечения доступности для инвалидов объектов социальной инфраструктуры и услуг. Этика общения с инвалидами. Действия персонала при оказании ситуационной помощи различным группам инвалидов. Обзор законодательно-нормативной базы, регламентирующей оказание услуг и сопровождение инвалидов при посещении объектов, оказывающих услуги населению. Особые потребности лиц с ОВЗ при различных видах коммуникации и в различных коммуникативных ситуациях. Международные практики оказания услуг лицам с ОВЗ в сфере туризма и гостеприимства. Основные понятия, роль и значение социального туризма. Субъекты, обеспечивающие возможность услуг социального туризма. Основные понятия и определения туризма для людей с ОВЗ. Понятие комфортных условий для путешествий туристов-инвалидов.

##### **Тема 1.1. Характеристика лиц ОВЗ как потребителей услуг туризма и гостеприимства**

##### *Перечень изучаемых элементов содержания:*

Ситуация с инклюзией за рубежом и в России. Понятие «инвалидность», категории, классификации по нозологии. Эволюция отношения государства и общества к лицам с ОВЗ. Виды нарушений функций организма, приводящие к инвалидности, и вызываемые ими ограничения способности осуществлять социально-бытовую деятельность. Конвенция ООН о правах инвалидов – основные положения, касающиеся обеспечения доступности для инвалидов объектов социальной инфраструктуры и услуг. Обзор законодательно-нормативной базы, регламентирующей оказание услуг и сопровождение инвалидов при посещении объектов, оказывающих услуги населению. Качество жизни лиц с особыми потребностями. Содержание здоровьесберегающих технологий. Основные понятия адаптации и реабилитации как технологий здоровьесбережения. Рекреационные услуги для лиц с ОВЗ. Природа как основа туристско-рекреационных услуг с ОВЗ.

## **Тема 1.2. Технологии и факторы развития туризма для лиц с ОВЗ**

### ***Перечень изучаемых элементов содержания:***

Этика общения с инвалидами. Действия персонала при оказании ситуационной помощи различным группам инвалидов. Особые потребности лиц с ОВЗ при различных видах коммуникации и в различных коммуникативных ситуациях. Международные практики оказания услуг лицам с ОВЗ в сфере туризма и гостеприимства. Основные понятия, роль и значение социального туризма. Субъекты, обеспечивающие возможность услуг социального туризма. Основные понятия и определения туризма для людей с ОВЗ. Понятие комфортных условий для путешествий туристов-инвалидов. Лица с нарушениями слуха. Жестовая и тактильная речь людей с нарушением слуха, особенности, правовые аспекты и этикет общения через переводчика. Особенности письменной речи глухих и слабослышащих; тактильная речь слепоглухих. Лица с нарушениями зрения. Использование тифлосредств при письменной коммуникации и коммуникации через интернет людьми с нарушением зрения. Особенности устной речи при дизартрии у лиц с ДЦП и другими неврологическими заболеваниями. Лица с нарушениями речи. Особенности устной речи при наличии трахеостомы. Оказание услуг лицам с задержкой психического развития, лицам с умственной отсталостью, лицам со сложными нарушениями развития, лицам с ранним детским аутизмом, лицам с синдромом дефицита внимания и гиперактивностью. Стартапы в социально-культурной реабилитации инвалидов.

### **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 1**

**Тема практического занятия 1.1: Характеристика лиц ОВЗ как потребителей услуг туризма и гостеприимства**

**Форма практического задания:** дискуссия

**Темы вопросов для обсуждения:**

1. Всемирная программа действий в отношении инвалидов. Основные принципы Конвенции ООН о правах инвалидов.
2. Международные и отечественные правовые нормы о защите прав инвалидов.
3. Прогрессивные формы общения. Инвалидность как социальный феномен.
4. Система социального туризма в России.
5. Стратегии разрешения проблем инвалидов и их взаимосвязь с успешностью реабилитации.

**Тема практического занятия 1.2: Технологии и факторы развития туризма для лиц с ОВЗ**

**Форма практического задания:** дискуссия

**Темы вопросов для обсуждения:**

1. Основы этики общения с инвалидами
2. Технологии работы с инвалидами в сфере услуг.

3. Специфические особенности подготовки туристических мероприятий с участием лиц с ограниченными возможностями и обеспечение безопасности.

4. Стартапы в социально-культурной реабилитации инвалидов (СКРИ)

5. Формы обслуживания людей инвалидов. Использование возможностей человека с ОВЗ

## **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 1**

**форма рубежного контроля** – компьютерное тестирование

## **РАЗДЕЛ 2. Организация доступной и безбарьерной среды для лиц с ОВЗ в сфере туризма и гостеприимства**

### ***Перечень изучаемых элементов содержания:***

*Представления о доступной среде, связь между особыми потребностями и требованиями к среде.* Виды доступности среды; связь между отклонениями в состоянии здоровья, особыми потребностями, способом реализации инклюзивных процессов и условиями доступности среды. понятие доступной и безбарьерной среды; связь между особыми потребностями и требованиями к информационной среде; способность работать в коллективе, обучение приемам коммуникации с людьми, имеющими различные виды нарушений здоровья; общие подходы к обеспечению доступности для инвалидов объектов инфраструктуры и услуг в сфере туризма и гостеприимства; нормативно-правовая и организационная основа системы обеспечения доступности для лиц с ОВЗ на предприятиях, организациях и учреждениях в сфере туризма и гостеприимства; технические средства обеспечения доступности для инвалидов объектов социальной инфраструктуры и услуг; обеспечение доступности для лиц с ОВЗ пользования транспортом, услугами предприятий и организаций в сфере туризма и гостеприимства, услугами объектов общественного питания. Паспорт доступности.

### **Тема 2.1. Инфраструктура безбарьерной среды в туризме и гостеприимстве**

#### ***Перечень изучаемых элементов содержания:***

Понятие доступной среды. Социально-исторические аспекты создания безбарьерной среды жизнедеятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Общие подходы к обеспечению доступности для инвалидов объектов социальной инфраструктуры и услуг. Виды доступности среды; связь между отклонениями в состоянии здоровья, особыми потребностями, способом реализации инклюзивных процессов и условиями доступности среды. Нормативно-правовая и организационная основа системы обеспечения доступности для лиц с ОВЗ на предприятиях, организациях и учреждениях в сфере туризма и гостеприимства. Федеральная целевая государственная программа «Доступная среда» на 2011-2020 гг.

### **Тема 2.2. Современные требования к гостиничной инфраструктуре, транспорту с учетом задач безбарьерного туризма**

#### ***Перечень изучаемых элементов содержания:***

Технические средства обеспечения доступности для инвалидов объектов социальной инфраструктуры и услуг. Обеспечение доступности для лиц с ОВЗ пользования транспортом, услугами предприятий и организаций в сфере туризма и гостеприимства, услугами объектов общественного питания. Паспорт доступности.

## ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 2

**Тема практического занятия 2.1: Инфраструктура безбарьерной среды в туризме и гостеприимстве**

**Форма практического задания: дискуссия**

**Темы вопросов для обсуждения:**

1. Социально-исторические аспекты создания безбарьерной среды жизнедеятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья.
2. Федеральная целевая государственная программа «Доступная среда» на 2011-2020 гг.
3. Общие подходы к обеспечению доступности для инвалидов объектов социальной инфраструктуры и услуг.
4. Виды доступности среды; связь между отклонениями в состоянии здоровья, особыми потребностями, способом реализации инклюзивных процессов и условиями доступности среды.
5. Нормативно-правовая и организационная основа системы обеспечения доступности для лиц с ОВЗ на предприятиях, организациях и учреждениях в сфере туризма и гостеприимства.

**Тема практического занятия 2.2: Современные требования к гостиничной инфраструктуре, транспорту с учетом задач безбарьерного туризма**

**Форма практического задания: кейс-задание**

**Содержание задания:**

### ***Вариант 1.***

Провести обследование объекта по степени приспособленности для инвалидов объектов городской инфраструктуры, заполнить анкету доступности для инвалидов общественных зданий. На основании заполненной анкеты доступности с использованием формируется паспорт доступности объекта. Итогом выполнения кейс-задания является – разработка рекомендаций для администрации объекта (собственников, правообладателей) по повышению комфортности пребывания лиц с ОВЗ при посещении объекта (получении услуги). В качестве объекта выступает:

- Гостиница
- Ресторан
- Экскурсионное бюро
- Турагентство

В ходе обследования определяются:

- соответствие параметров элементов объекта и функциональных зон, обеспечивающих условия его доступности и предоставляемых услуг для инвалидов всех категорий условиям доступности, в том числе при оказании помощи инвалиду сотрудниками объекта или сопровождающим;
- рекомендации по адаптации основных функциональных зон объекта с последующим занесением этих данных в паспорт доступности объекта;
- разрабатывается план мероприятий по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и услуг (дорожная карта).

Кроме того, определяется порядок сопровождения инвалидов с тяжелыми ограничениями в передвижении и ориентации и оказания им помощи в преодолении препятствий для

обеспечения получения услуги (услуг) и помощи в чрезвычайных ситуациях. В соответствии с установленным порядком сопровождения вносятся изменения в административный регламент в части организации работы по обеспечению доступности услуг, сопровождению инвалидов и оказанию им необходимой помощи в преодолении препятствий; в должностные инструкции лиц, назначенных за ответственными за организацию работы по обеспечению доступности объектов и услуг, за сопровождение инвалидов и оказание им необходимой помощи.

**Вариант 2.**

- Подготовка информации об оказании услуг для лиц с ОВЗ для размещения в открытом информационном пространстве (на сайте объекта, на сайтах общественных объединений инвалидов, на информационных стендах и др.).
- Подготовка памяток для информирования по порядку сопровождения людей, пользующихся креслом-коляской, с нарушениями слуха, с потерей зрения, размещаемых на сайтах и информационных стендах объекта.

**Вариант 3.**

Обеспечение доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья услуг организаций общественного питания:

- переоснащение ресторана специализированным оборудованием для инвалидов;
- создание специализированного кафе;
- предоставление специализированного оборудования для инвалидов с различной нозологией;
- предложение услуг, обеспечивающих создание для посетителей с ограниченными возможностями повышенного уровня комфорта и высокую рентабельность предприятия.

**РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 2**

**форма рубежного контроля – Контрольная работа**

**РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
(МОДУЛЮ)**

**3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)  
Очной формы обучения**

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1. (семестр 1)</b>		
Раздел 1. Услуги туризма и гостеприимства для лиц с ограниченными возможностями здоровья	18	Подготовка реферата
Раздел 2. Организация доступной и безбарьерной среды	9	Подготовка реферата

для лиц с ОВЗ в сфере туризма и гостеприимства		
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>27</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>27</b>	

*Очно-заочной формы обучения*

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1. семестр 1</b>		
Раздел 1. Услуги туризма и гостеприимства для лиц с ограниченными возможностями здоровья	24	Подготовка реферата
Раздел 2. Организация доступной и безбарьерной среды для лиц с ОВЗ в сфере туризма и гостеприимства	15	Подготовка реферата
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>39</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>39</b>	

*Заочной формы обучения*

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
--------------	------------------	----------------------------

<b>Модуль 1.</b> <b>курс 1 сессии 1-2</b>		
Раздел 1. Услуги туризма и гостеприимства для лиц с ограниченными возможностями здоровья	32	Подготовка реферата
Раздел 2. Организация доступной и безбарьерной среды для лиц с ОВЗ в сфере туризма и гостеприимства	30	Подготовка реферата
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>62</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>62</b>	

*Заочной формы обучения с ДОТ*

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1.</b> <b>курс 1 сессии 1-2</b>		
Раздел 1. Услуги туризма и гостеприимства для лиц с ограниченными возможностями здоровья	32	Подготовка реферата
Раздел 2. Организация доступной и безбарьерной среды	30	Подготовка реферата

для лиц с ОВЗ в сфере туризма и гостеприимства		
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>62</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>62</b>	

### 3.2. Задания для самостоятельной работы

#### Задания для самостоятельной работы к Разделу 1

##### Вопросы для самостоятельной работы к Разделу 1:

1. Качество жизни лиц с особыми потребностями.
2. Природа как основа туристско-рекреационных услуг с ОВЗ.
3. Социальное положение лиц с ОВЗ в обществе. Микросоциальная среда инвалидности.
4. Содержание здоровьесберегающих технологий.
5. Культура сервиса и морально-нравственный характер общения людей.

##### Перечень тем рефератов к Разделу 1:

1. Ситуация с инклюзией за рубежом и в России.
2. \_\_\_\_\_ Лица с нарушениями слуха. Жестовая и тактильная речь людей с нарушением слуха, особенности, правовые аспекты и этикет общения через переводчика.
3. \_\_\_\_\_ Особенности письменной речи глухих и слабослышащих; тактильная речь слепоглухих.
4. \_\_\_\_\_ Лица с нарушениями зрения. Использование тифлосредств при письменной коммуникации и коммуникации через интернет людьми с нарушением зрения.
5. \_\_\_\_\_ Особенности устной речи при дизартрии у лиц с ДЦП и другими неврологическими заболеваниями.
6. \_\_\_\_\_ Лица с нарушениями речи. Особенности устной речи при наличии трахеостомы.
7. \_\_\_\_\_ Оказание услуг лицам с задержкой психического развития, лицам с умственной отсталостью, лицам со сложными нарушениями развития, лицам с ранним детским аутизмом, лицам с синдромом дефицита внимания и гиперактивностью.
8. \_\_\_\_\_ Основные понятия адаптации и реабилитации как технологий здоровьесбережения.
9. \_\_\_\_\_ Рекреационные услуги для лиц с ОВЗ.
10. \_\_\_\_\_ Структура и динамика инвалидности в России.
11. Специфика социально-психологического статуса и проблем инвалидов.
12. Классификация групп инвалидности и их характеристика.
13. Классификация инвалидности по ВОЗ. Потребности разных групп инвалидов.
14. Уровни социальной активности у инвалидов. Категории инвалидов в соответствии с антропометрическими и эргонометрическими признаками.
15. Социальная среда жизнедеятельности инвалидов и лиц с ограниченными возможностями.
16. Социально-психологические проблемы инвалидов: структура, анализ, закономерности влияния на успешность адаптации.
17. Психологические особенности лиц с особыми потребностями.

18. Виды инвалидности, их характеристика.
19. Законодательно-нормативная база, регламентирующая оказание услуг и сопровождение инвалидов при посещении объектов, оказывающих услуги населению в сфере гостеприимства и туризма
20. \_\_\_\_\_ Посттравматическое стрессовое расстройство в результате инвалидности. Клинические симптомы ПТСР: немотивированная бдительность, «взрывная» реакция, притупленность эмоций, нарушения памяти и концентрации внимания. Депрессия.
21. Гарантии соблюдения прав инвалидов в сфере обслуживания.
22. Законодательная ответственность гос. учреждений и общественных организаций, работающих с инвалидами.
23. Государственная социально-правовая защита детей-инвалидов.
24. Международные и отечественные правовые нормы о защите детей-инвалидов и детей с психическими и физическими недостатками.
25. Особые права детей-инвалидов. Обслуживание детей-инвалидов. Нормативные акты.
26. Права инвалидов при получении услуг.
27. Законодательная ответственность учреждений, работающих с инвалидами.
28. Правовые основы организации услуг для лиц с особыми потребностями в Российской Федерации. Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»
29. \_\_\_\_\_ Виды социального туризма. Организация финансирования социального туризма.
30. Методы взаимодействия персонала при оказании ситуационной помощи различным группам инвалидов
31. \_\_\_\_\_ Обзор общих практик работы с лицами ОВЗ.
32. Особенности организации и финансирования социального туризма для лиц с ОВЗ.
33. Подходы к санаторно-курортному лечению. Социальное страхование.
34. \_\_\_\_\_ Психолого-когнитивные практики как здоровьесберегающие технологии.
35. \_\_\_\_\_ Творчество в практике работы с лицами с ОВЗ.

### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 1.**

1. Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022 ; Омск : Изд-во ОмГТУ. — 98 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11735-6 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-8149-2644-9 (Изд-во ОмГТУ). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495813> (дата обращения: 10.02.2024).
2. Фуряева, Т. В. Социализация и социальная адаптация лиц с инвалидностью : учебное пособие для вузов / Т. В. Фуряева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 189 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08278-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540071> (дата обращения: 10.02.2024).
3. Фуряева, Т. В. Социальная инклюзия : учебное пособие для вузов / Т. В. Фуряева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 189 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07465-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541172> (дата обращения: 10.02.2024).

### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 2**

#### **Вопросы для самостоятельной работы к Разделу 2**

1. Доступная информационная среда

2. Средства и технологии обеспечения доступности информации для людей с сенсорными нарушениями.
3. Средства и технологии обеспечения доступности информации для людей с сенсорными нарушениями.
4. История и современность туризма для лиц третьего возраста.
5. Правовые основы организации услуг для лиц с особыми потребностями в Российской Федерации.
6. Комплексная оценка и проектирование пространств туристских центров на основе принципов безбарьерного туризма.
7. Инновационные технологии, оборудование для организации путешествий для лиц с ОВЗ.
8. Подготовка специалистов для работы в туризме и гостеприимстве в сегменте лиц с особыми потребностями
9. Нормы и правила установки знаков доступности.
10. Международный опыт организации путешествий и событий для лиц с ОВЗ.

### **Перечень тем рефератов к Разделу 2:**

1. Безбарьерная (доступная) среда жизнедеятельности для лиц с ограниченными физическими возможностями: понятие, состояние, пути развития и совершенствования.
2. Знание элементов архитектурной доступности при получении услуг лицами с ОВЗ
3. Права лиц с ограниченными возможностями на безбарьерную среду и их нормативное правовое обеспечение.
4. Формирование безбарьерной среды для лиц с ограниченными возможностями.
5. Градостроительная среда: планировка и застройка городов, формирование жилых и рекреационных зон, объектов социальной инфраструктуры (спортивных и учреждения, учреждений здравоохранения и социального обслуживания населения и др.) с учетом потребностей и физических возможностей лиц с ограничениями жизнедеятельности.
6. Разработка и эксплуатация средств пассажирского и индивидуального транспорта инвалидов, средств информации и связи с учетом приспособления их для лиц с ограниченными возможностями.
7. Федеральное законодательство в сфере обеспечения безбарьерной среды жизнедеятельности лиц с ограниченными возможностями и его характеристика.
8. Состояние и перспективы развития доступной и комфортной среды для лиц с ограниченными физическими возможностями.
9. Нормативное правовое регулирование прав лиц с ограниченными возможностями на безбарьерную среду.
10. Государственные программы по развитию безбарьерной среды для лиц с ограничениями жизнедеятельности: цель и задачи, механизмы реализации, результаты.
11. Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения.
12. Требования к уровню подготовки персонала. Сопровождение инвалидов на приеме в учреждении (организации) и при оказании им услуг.
13. Особенности общения с инвалидами, имеющими нарушение зрения или незрячими.
14. Особенности общения с инвалидами, имеющими нарушение слуха.
15. Виды барьеров при оказании услуг инвалидам.
16. Формы подачи информации для лиц с ОВЗ.
17. Инфраструктура безбарьерного туризма.
18. Сопровождение лиц с ОВЗ в туризме.
19. Здоровьесберегающие туристско-рекреационные технологии для лиц с ОВЗ.
20. Характеристика лиц с ОВЗ как потребителей услуг туризма и гостеприимства.
21. Технологии и факторы развития туризма для лиц с ОВЗ. Программы туров для лиц с ОВЗ.
22. Санаторно-курортные программы для лиц с ОВЗ.
23. Современные требования к гостиничной инфраструктуре, транспорту с учетом задач безбарьерного туризма.

24. Комплексная оценка и проектирование пространств туристских центров на основе принципов безбарьерного туризма.
25. Инновационные технологии, оборудование для организации путешествий для лиц с ОВЗ.
26. Международные практики оказания услуг в сфере туризма и гостеприимства лицам с ОВЗ
27. Адаптация объектов социальной инфраструктуры и услуг в приоритетных сферах жизнедеятельности лиц с ОВЗ Основы этики общения с инвалидами.
28. Понятие туротерапия. Особенности участия лиц с ОВЗ в туристских мероприятиях.
29. Социальные туры и их отличительные особенности.
30. Менеджмент безопасности в адаптивной физической культуре, спорте и туризме лиц с отклонениями в состоянии здоровья. Основные факторы риска при возникновении чрезвычайных ситуаций у различных категорий лиц с нарушениями в состоянии здоровья. Обеспечение безопасности туристской деятельности лиц с отклонениями в состоянии здоровья.
31. Предупреждение и преодоление конфликтных ситуаций в обслуживании туристов из числа лиц с ОВЗ.
32. Особенности реабилитации двигательного аппарата.
33. Социально-средовая реабилитация инвалидов с нарушениями слуха.
34. Социальная реабилитация инвалидов с нарушениями зрения.
35. Социальная помощь семье и лицам с ограниченными возможностями.
36. Практика работы учреждений социального обслуживания инвалидов: отечественный и зарубежный опыт.
37. Социально-психологические проблемы туристов с ограниченными возможностями при подготовке туристических мероприятий и пути их решения.
38. Инновационные технологии организации путешествий для лиц с ОВЗ
39. Организация подготовки специалистов для оказания услуг лицам с ОВЗ в сфере туризма и гостеприимства
40. Международный и отечественный опыт организации путешествий для лиц с ОВЗ.

### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 2.**

1. Вишнякова, Ю. А. Социальный маркетинг. Инклюзивные формы : учебное пособие для вузов / Ю. А. Вишнякова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 140 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12509-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543174> (дата обращения: 11.02.2024).
2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172> (дата обращения: 10.02.2024).
3. Суворова, Г. М. Безопасность в туризме : учебник для вузов / Г. М. Суворова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14404-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544239> (дата обращения: 10.02.2024).

### **3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)**

Освоение слушателями программы предполагает изучение материалов дисциплин (модулей) в ходе самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины (модуля) и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с рабочей программой дисциплины (модуля), доступной в электронной информационно-образовательной среде РГСУ.

Следует обратить внимание на списки основной и дополнительной литературы, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала.

Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

#### ***Написание реферата (доклада).***

##### *Требования к структуре реферата (доклада):*

Работа должна содержать систематизацию и краткое изложение материала из не менее 5-и литературных источников (монографий, научных статей и докладов) по выбранной теме.

Основные требования к оформлению:

Структура доклада (реферата): 1) титульный лист; 2) содержание (в нем последовательно указываются названия пунктов доклада (реферата), указываются страницы, с которых начинается каждый пункт); 3) введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада (реферата), дается характеристика используемой литературы); 4) основная часть (каждый раздел ее доказательно раскрывает исследуемый вопрос); 5) выводы и заключение (подводятся итоги или делается обобщенный вывод по теме доклада (реферата)); 6) литература.

Доклад (реферат) оформляется на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Интервал межстрочный - полуторный. Цвет шрифта - черный. Гарнитура шрифта основного текста - «Times New Roman» или аналогичная. Кегль (размер) от 12 до 14 пунктов. Размеры полей страницы (не менее): правое 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм, левое - 25 мм. Формат абзаца: полное выравнивание («по ширине»). Отступ красной строки одинаковый по всему тексту – 15 мм. Страницы должны быть пронумерованы с учётом титульного листа (на титульном листе номер страницы не ставится). В работах используются цитаты, статистические материалы. Эти данные оформляются в виде сносок (ссылок и примечаний). Внутритекстовые, подстрочные и затекстовые библиографические ссылки должны оформляться в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка». Общие требования и правила составления».

Реферат (доклад) сдается в бумажном и электронном виде (10 - 20 печатных страниц).

При проверке реферата (доклада) на антиплагиат - [www.antiplagiat.ru](http://www.antiplagiat.ru) - (более 50% заимствований) работа не принимается.

#### ***Выполнение тестовых заданий.***

Тестовые задания содержат вопросы и 3-4 варианта ответа по базовым положениям изучаемой темы, составлены с расчетом на знания, полученные слушателями в процессе изучения темы.

Тестовые задания выполняются в письменной или электронной форме и сдаются преподавателю, ведущему дисциплину (модуль).

#### ***Написание эссе.***

Эссе - вид самостоятельной исследовательской работы обучающихся, с целью углубления и закрепления теоретических знаний и освоения практических навыков. Цель эссе состоит в развитии самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных мыслей. При написании эссе слушатель должен представить развернутый письменный ответ на теоретический или практический актуальный вопрос, объявленный преподавателем в аудитории непосредственно перед ее написанием. В процессе написания эссе разрешается пользоваться

нормативно-правовыми актами, конспектом лекций (в печатном виде). Использование интернет-ресурсов не допускается. Темы эссе преподаватель предлагает из числа тех, которые слушатели уже рассматривали на лекциях или семинарских занятиях, исходя из содержания заданий в составе оценочных средств. По решению преподавателя, в качестве темы эссе может быть выбрана одна или несколько тем, которые могут быть распределены между слушателями по желанию.

Эссе проводится письменно, по объему не более 3-х печатных листов.

Требования к оформлению эссе:

Эссе выполняется на компьютере (гарнитура Times New Roman, шрифт 14) через 1,5 интервала с полями: верхнее, нижнее – 2; правое – 3; левое – 1,5. Отступ первой строки абзаца – 1,25. Сноски – постраничные. Таблицы и рисунки встраиваются в текст работы. При этом обязательный заголовок таблицы надо размещать над табличным полем, а рисунки сопровождать подрисуночными подписями. При включении в эссе нескольких таблиц и/или рисунков их нумерация обязательна. Обязательна и нумерация страниц. Их целесообразно проставлять внизу страницы – по середине или в правом углу. Номер страницы не ставится на титульном листе, но в общее число страниц он включается. Объем эссе, без учета приложений, не должен превышать 5 страниц. Значительное превышение установленного объема является недостатком работы и указывает на то, что слушатель не сумел отобрать и переработать необходимый материал.

Работа должна содержать собственные умозаключения по сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ по сути этой проблемы, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

## **РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

### **4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю)**

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) является **зачет**, который проводится в **устной** форме.

### **4.2. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю)**

Оценка качества освоения обучающимися дисциплины (модуля) реализуется в формате балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся (БРСО).

БРСО в ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации осуществляется по 100-балльной шкале.

Академический рейтинг обучающегося по дисциплине (модулю) складывается из результатов:

- текущего контроля успеваемости (максимальный текущий рейтинг обучающегося 80 рейтинговых баллов;
- промежуточной аттестации (максимальный рубежный рейтинг обучающегося 20 рейтинговых баллов.

Условия оценки освоения обучающимся дисциплины (модуля) в формате БРСО доводятся преподавателем до сведения обучающихся на первом учебном занятии, а также размещены в свободном доступе в электронной информационно-образовательной среде Университета.

#### 4.3. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося

В течение учебного семестра до промежуточной аттестации на основании утвержденной рабочей программы дисциплины (модуля) формируется текущий рейтинг обучающегося. Текущий рейтинг обучающегося складывается как сумма рейтинговых баллов, полученных им в течение учебного семестра по всем видам учебных занятий по дисциплине (модулю).

В процессе текущего контроля оцениваются следующие действия обучающегося, направленные на освоение компетенций в рамках изучения учебной дисциплины:

– академическая активность (посещаемость учебных занятий, самостоятельное изучение содержания учебной дисциплины в электронной информационно-образовательной среде, соблюдение сроков сдачи практических заданий и текущих контрольных мероприятий и др.);

– выполнение и сдача текущих и итогового практических заданий (эссе, рефераты, творческие задания, кейс-задания, расчетные задания и др., активное участие в групповых интерактивных занятиях (дискуссии, WiKi-проекты и др.), защита проектов и др.);

– прохождение рубежей текущего контроля, включая соблюдение графика их прохождения в электронной информационно-образовательной среде.

Для планирования расчета текущего рейтинга обучающегося используются следующие пропорции:

<b>Вид учебного действия</b>	<b>Максимальная рейтинговая оценка, баллов</b>
академическая активность	10
практические задания	40
<i>из них: текущие практические задания</i>	20
<i>итоговое практическое задание</i>	20
рубежи текущего контроля	30
<b><i>ИТОГО:</i></b>	<b>80</b>

В течение учебного семестра по дисциплине (модулю) обучающимся должен быть накоплен текущий рейтинг не менее 52 рейтинговых баллов (65% от максимального значения текущего рейтинга).

Необходимыми условиями допуска обучающегося к промежуточной аттестации по дисциплине являются положительное прохождение обучающимся не менее 65% рубежей текущего контроля с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла за каждый рубеж текущего контроля и положительное выполнение итогового практического задания с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла, установленного за итоговое практическое задание.

Невыполнение вышеуказанных условий является текущей академической задолженностью, которая должна быть ликвидирована обучающимся до контрольного мероприятия промежуточной аттестации.

Сведения о наличии у обучающихся текущей академической задолженности, сроках и порядке добора рейтинговых баллов для её ликвидации доводятся до обучающихся педагогическим работником.

В случае неликвидации текущей академической задолженности, педагогический работник обязан во время контрольного мероприятия промежуточной аттестации поставить обучающемуся 0 рейтинговых баллов. В этом случае ликвидация текущей академической задолженности возможна в периоды проведения повторной промежуточной аттестации.

#### 4.4. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) проводится в соответствии с Положением о промежуточной аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете и Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете в действующей редакции.

На промежуточную аттестацию отводится 20 рейтинговых баллов.

Ответы обучающегося на контрольном мероприятии промежуточной аттестации оцениваются педагогическим работником по 20 - балльной шкале, а итоговая оценка по дисциплине (модулю) выставляется по пятибалльной системе для дифференцированного зачета.

Критерии выставления оценки определяются Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Российском государственном социальном университете.

В процессе определения рубежного рейтинга обучающегося используется следующая шкала:

<b>Рубежный рейтинг</b>	<b>Критерии оценки освоения обучающимся учебной дисциплины в ходе контрольных мероприятий промежуточной аттестации</b>
19-20 рейтинговых баллов	обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок
16-18 рейтинговых баллов	обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий
13-15 рейтинговых баллов	обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий
1-12 рейтинговых баллов	обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания
0 рейтинговых баллов	не аттестован

4.5. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю)

Перечень вопросов рубежного контроля и текущей аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы (темы), дисциплины	Код контролируемой компетенций	Форма рубежного контроля	Вопросы/задания рубежного контроля
1	Раздел -1 «Услуги туризма и гостеприимства для лиц с ограниченными возможностями здоровья»	ОПК-7	Компьютерное тестирование	<p><b>1. Верно ли утверждение, что инвалидам с буквенным кодом «О» необходимо оказывать помощь при всех действиях, выполняемых руками:</b></p> <p>а) да б) нет в) частично</p> <p><b>2. Ситуационная помощь – это</b></p> <p>а) помощь, оказываемая лицам маломобильных групп в целях преодоления архитектурных барьеров, наравне с другими лицами б) помощь, оказываемая инвалиду в целях преодоления барьеров, препятствующих ему получить все услуги, оказываемые населению, наравне с другими лицами в) помощь, оказываемая несовершеннолетним лицам, в целях преодоления социальных барьеров, препятствующих ему получить все услуги наравне с другими лицами</p> <p><b>2. Универсальный дизайн направлен на:</b></p> <p>а) то, чтобы сделать обстановку, предметы максимально безопасными для лиц с ОВЗ б) то, чтобы сделать обстановку, предметы максимально пригодными для использования всеми категориями граждан в) то, чтобы сделать обстановку пригодную для VIP клиентов</p> <p><b>3. Совокупность способностей, знаний и умений, необходимых для эффективного общения при оказании помощи инвалидам в преодолении барьеров называется</b></p> <p>а) коммуникативная эффективность б) ситуационная помощь в) коммуникативное умение</p> <p><b>4. При оказании услуги по заселению в гостиницу лицам с ОВЗ группы «К» необходима помощь</b></p> <p>а) сурдопереводчика</p>

				б) собаки поводыря в) помощь сотрудника при преодолении барьеров г) сурдотифлопереводчика
2.	<b>Раздел -2</b> «Организация доступной и безбарьерной среды для лиц с ОВЗ в сфере туризма и гостеприимства»	ОПК-7	Контрольная работа	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Перечислите виды нарушений функций организма, приводящие к инвалидности, и вызываемые ими ограничения способности осуществлять социально-бытовую деятельность при получении услуг в сфере туризма и гостеприимства</li> <li>2. Перечислите действия персонала при оказании ситуационной помощи различным группам инвалидов при оказании услуг в сфере туризма и гостеприимства</li> <li>3. Охарактеризуйте особые потребности лиц с ОВЗ при различных видах коммуникации и в различных коммуникативных ситуациях в сфере туризма и гостеприимства</li> <li>4. Правила этикета при общении с инвалидами при оказании услуг в сфере туризма и гостеприимства</li> <li>5. Каковы методы взаимодействия персонала при оказании ситуационной помощи различным группам инвалидов?</li> <li>6. Охарактеризуйте международные практики оказания услуг в сфере туризма и гостеприимства лицам с ОВЗ.</li> <li>7. Охарактеризуйте Федеральную целевую государственную программу «Доступная среда» на 2011-2020 гг. Дайте оценку ее реализации.</li> <li>8. Правовые основы организации услуг для лиц с особыми потребностями в Российской Федерации. Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»</li> <li>9. Адаптация объектов социальной инфраструктуры и услуг в приоритетных сферах жизнедеятельности лиц с ОВЗ</li> <li>10. Сделайте обзор общих практик работы с лицами ОВЗ.</li> <li>11. Назовите специфические особенности подготовки туристических мероприятий с участием лиц с ограниченными возможностями и обеспечение безопасности.</li> <li>12. Формы обслуживания людей инвалидов. Использование возможностей человека с ОВЗ.</li> <li>13. Что понимается под культурой сервиса и морально-нравственным характером общения людей?</li> <li>14. Особенности организации и финансирования социального туризма.</li> <li>15. Виды социального туризма. Организация финансирования социального туризма.</li> </ol>

			<ol style="list-style-type: none"><li>16. Подходы к санаторно-курортному лечению. Социальное страхование.</li><li>17. Психолого-когнитивные практики как здоровьесберегающие технологии. Творчество в практике работы с лицами с ОВЗ.</li><li>18. Обеспечение безопасности туристской деятельности лиц с отклонениями в состоянии здоровья.</li><li>19. Дайте рекомендации о предупреждении и преодолении конфликтных ситуаций в обслуживании туристов из числа лиц с ОВЗ.</li><li>20. Социально-исторические аспекты создания безбарьерной среды жизнедеятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья.</li><li>21. Общие подходы к обеспечению доступности для инвалидов объектов социальной инфраструктуры и услуг.</li><li>22. Перечислите виды доступности среды.</li><li>23. Какова связь между отклонениями в состоянии здоровья, особыми потребностями, способом реализации инклюзивных процессов и условиями доступности среды?</li><li>24. Охарактеризуйте нормативно-правовую и организационную основы системы обеспечения доступности для лиц с ОВЗ на предприятиях, организациях и учреждениях в сфере туризма и гостеприимства.</li><li>25. Приведите примеры технических средств обеспечения доступности для инвалидов объектов социальной инфраструктуры и услуг.</li><li>26. Обеспечение доступности для лиц с ОВЗ пользования транспортом, услугами предприятий и организаций в сфере туризма и гостеприимства, услугами объектов общественного питания.</li><li>27. Что такое паспорт доступности. Дайте его характеристику.</li><li>28. Безбарьерная (доступная) среда жизнедеятельности для лиц с ограниченными физическими возможностями: понятие, состояние, пути развития и совершенствования.</li><li>29. Назовите элементы архитектурной доступности при получении услуг лицами с ОВЗ</li><li>30. Охарактеризуйте современное состояние и перспективы развития доступной и комфортной среды для лиц с ограниченными физическими возможностями.</li><li>31. Что понимается под доступностью зданий и сооружений для маломобильных групп населения?</li><li>32. Каковы требования к уровню подготовки персонала для работы с лицами с ОВЗ в сфере гостеприимства?</li></ol>
--	--	--	--

				<p>33. Охарактеризуйте сопровождение инвалидов при заселении в гостиницу и при оказании им услуг?</p> <p>34. Охарактеризуйте особенности общения с инвалидами, имеющими нарушение зрения или незрячими.</p> <p>35. Охарактеризуйте особенностями общения с инвалидами, имеющими нарушение слуха.</p> <p>36. Опишите сопровождение лиц с ОВЗ в сфере гостеприимства и туризма.</p> <p>37. Что такое здоровьесберегающие туристско-рекреационные технологии для лиц с ОВЗ?</p> <p>38. Дайте характеристику лиц с ОВЗ как потребителей услуг туризма и гостеприимства.</p> <p>39. Приведите пример программы туров для лиц с ОВЗ.</p> <p>40. Дайте характеристику санаторно-курортным программам для лиц с ОВЗ.</p> <p>41. Каковы современные требования к гостиничной инфраструктуре, транспорту с учетом задач безбарьерного туризма?</p> <p>42. Что понимается под комплексной оценкой и проектированием пространств туристских центров на основе принципов безбарьерного туризма?</p> <p>43. Приведите пример инновационных технологий, оборудования для организации путешествий для лиц с ОВЗ.</p> <p>44. Приведите примеры видов барьеров при оказании услуг инвалидам.</p> <p>45. Что понимается под разработкой и эксплуатацией средств пассажирского и индивидуального транспорта инвалидов?</p> <p>46. Что понимается под разработкой средств информации и связи с учетом приспособления их для лиц с ограниченными возможностями?</p> <p>47. Что понимается под реабилитацией инвалидов, каковы цели и средства реабилитации?</p> <p>48. Каковы могут быть формы подачи информации для лиц с ОВЗ?</p> <p>49. Назовите и охарактеризуйте государственные программы по развитию безбарьерной среды для лиц с ограничениями жизнедеятельности: цель и задачи, механизмы реализации, результаты.</p> <p>50. Охарактеризуйте участие общественности в решении проблем инвалидов. Приведите примеры.</p>
--	--	--	--	--

#### 4.6. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

##### Вопросы/задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Коды контролируемой компетенций	Вопросы /задания
ОПК-7	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Понятие «инвалидность», категории, классификации по нозологии.</li><li>2. Эволюция отношения государства и общества к лицам с ОВЗ.</li><li>3. Конвенция ООН о правах инвалидов – основные положения, касающиеся обеспечения доступности для инвалидов объектов социальной инфраструктуры и услуг.</li><li>4. Этика общения с инвалидами.</li><li>5. Обзор законодательно-нормативной базы, регламентирующей оказание услуг и сопровождение инвалидов при посещении объектов, оказывающих услуги населению.</li><li>6. Международные практики оказания услуг лицам с ОВЗ в сфере туризма и гостеприимства.</li><li>7. Основные понятия, роль и значение социального туризма.</li><li>8. Субъекты, обеспечивающие возможность услуг социального туризма.</li><li>9. Основные понятия и определения туризма для людей с ОВЗ.</li><li>10. Понятие комфортных условий для путешествий туристов-инвалидов.</li><li>11. Ситуация с инклюзией за рубежом и в России.</li><li>12. Лица с нарушениями слуха. Жестовая и дактильная речь людей с нарушением слуха, особенности, правовые аспекты и этикет общения через переводчика.</li><li>13. Особенности письменной речи глухих и слабослышащих; дактильная речь слепоглухих.</li><li>14. Лица с нарушениями зрения. Использование тифлосредств при письменной коммуникации и коммуникации через интернет людьми с нарушением зрения.</li><li>15. Особенности устной речи при дизартрии у лиц с ДЦП и другими неврологическими заболеваниями.</li><li>16. Лица с нарушениями речи. Особенности устной речи при наличии трахеостомы.</li><li>17. Оказание услуг лицам с задержкой психического развития, лицам с умственной отсталостью, лицам со сложными нарушениями развития, лицам с ранним детским аутизмом, лицам с синдромом дефицита внимания и гиперактивностью.</li><li>18. Основы этики общения с инвалидами</li><li>19. Правила этикета при общении с инвалидами</li><li>20. Методы взаимодействия персонала при оказании ситуационной помощи различным группам инвалидов</li></ol>

21. Международные практики оказания услуг в сфере туризма и гостеприимства лицам с ОВЗ
22. Федеральная целевая государственная программа «Доступная среда» на 2011-2020 гг.
23. Правовые основы организации услуг для лиц с особыми потребностями в Российской Федерации. Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»
24. Адаптация объектов социальной инфраструктуры и услуг в приоритетных сферах жизнедеятельности лиц с ОВЗ
25. Понятие туротерапия. Особенности участия лиц с ОВЗ в туристских мероприятиях.
26. Социальные туры и их отличительные особенности.
27. Система социального туризма в России.
28. Социально-психологические проблемы туристов с ограниченными возможностями при подготовке туристических мероприятий и пути их решения.
29. Формы обслуживания людей инвалидов. Использование возможностей человека с ОВЗ.
30. Культура сервиса и морально-нравственный характер общения людей.
31. Прогрессивные формы общения. Инвалидность как социальный феномен.
32. Особенности организации и финансирования социального туризма.
33. Виды социального туризма. Организация финансирования социального туризма.
34. Подходы к санаторно-курортному лечению. Социальное страхование.
35. Психолого-когнитивные практики как здоровьесберегающие технологии. Творчество в практике работы с лицами с ОВЗ.
36. Менеджмент безопасности в адаптивной физической культуре, спорте и туризме лиц с отклонениями в состоянии здоровья.
37. Стартапы в социально-культурной реабилитации инвалидов (СКРИ).
38. Понятие доступной среды.
39. Социально-исторические аспекты создания безбарьерной среды жизнедеятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья.
40. Общие подходы к обеспечению доступности для инвалидов объектов социальной инфраструктуры и услуг.
41. Виды доступности среды; связь между отклонениями в состоянии здоровья, особыми потребностями, способом реализации инклюзивных процессов и условиями доступности среды.
42. Нормативно-правовая и организационная основа системы обеспечения доступности для лиц с ОВЗ на предприятиях, организациях и учреждениях в сфере туризма и гостеприимства.
43. Обеспечение доступности для лиц с ОВЗ пользования транспортом, услугами предприятий и организаций в сфере туризма и гостеприимства, услугами объектов общественного питания.
44. Безбарьерная (доступная) среда жизнедеятельности для лиц с ограниченными физическими возможностями: понятие, состояние, пути развития и совершенствования.
45. Формирование безбарьерной среды для лиц с ограниченными возможностями.
46. Градостроительная среда: планировка и застройка городов, формирование жилых и рекреационных зон, объектов социальной инфраструктуры (спортивных и учреждения, учреждений здравоохранения и социального обслуживания населения и др.) с учетом потребностей и физических возможностей лиц с ограничениями жизнедеятельности.
47. Федеральное законодательство в сфере обеспечения безбарьерной среды жизнедеятельности лиц с ограниченными возможностями и его характеристика.

- |   |
|---|
| 48. Нормативное правовое регулирование прав лиц с ограниченными возможностями на безбарьерную среду.<br>49. Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения.<br>50. Инфраструктура безбарьерного туризма. |
|---|

## РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля)

#### 5.1.1. Основная литература

1. Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022 ; Омск : Изд-во ОмГТУ. — 98 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11735-6 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-8149-2644-9 (Изд-во ОмГТУ). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495813> (дата обращения: 10.02.2024).
2. Фуряева, Т. В. Социализация и социальная адаптация лиц с инвалидностью : учебное пособие для вузов / Т. В. Фуряева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 189 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08278-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540071> (дата обращения: 10.02.2024).
3. Вишнякова, Ю. А. Социальный маркетинг. Инклюзивные формы : учебное пособие для вузов / Ю. А. Вишнякова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 140 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12509-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543174> (дата обращения: 11.02.2024).

#### 5.1.2. Дополнительная литература

1. Фуряева, Т. В. Социальная инклюзия : учебное пособие для вузов / Т. В. Фуряева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 189 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07465-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541172> (дата обращения: 10.02.2024)
2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172> (дата обращения: 10.02.2024).

3. Суворова, Г. М. Безопасность в туризме : учебник для вузов / Г. М. Суворова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14404-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544239> (дата обращения: 10.02.2024).

### 5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

### 5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Освоение обучающимся дисциплины (модуля) предполагает изучение материалов дисциплины (модуля) на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций, семинаров, практических занятий.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа заключается в следующем.

С целью обеспечения успешного обучения обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

Подготовка к занятию семинарского типа

При подготовке и работе во время проведения занятий семинарского типа следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс предварительной подготовки, на работу во время занятия, обработку полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач практического занятия.

Работа во время проведения учебного занятия семинарского типа включает:

- консультирование студентов преподавателями и вспомогательным персоналом с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач;
- самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Обработка, обобщение полученных результатов работы проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). В результате оформляется индивидуальный отчет. Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается преподавателю. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки по каждой практической занятию. Это является необходимым

условием при проведении рубежного контроля и допуска к зачету. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время пересдать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

#### **5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля)**

##### **5.4.1. Средства информационных технологий**

1. Персональные компьютеры;
2. Средства доступа в Интернет;
3. Проектор.

##### **5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

##### **5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

<b>№№</b>	<b>Название электронного ресурса</b>	<b>Описание электронного ресурса</b>	<b>Используемый для работы адрес</b>
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования,	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>

		содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

### 5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Для изучения дисциплины (модуля) используются:

**Учебная аудитория для лекционных занятий** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом), техническими средствами обучения (проектор, экран, звуковое оборудование, компьютер, имеющий доступ в Интернет), а также, при необходимости, демонстрационными печатными пособиями.

**Учебная аудитория для практических занятий:** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (проектор, экран, звуковое оборудование, компьютер, имеющий доступ в Интернет), а также, при необходимости, демонстрационными печатными пособиями.

**Помещения для самостоятельной работы обучающихся:** оснащены специализированной мебелью (парты, стулья) техническими средствами обучения (персональные компьютеры с доступом в сеть Интернет и обеспечением доступа в электронно-информационную среду университета, программным обеспечением).

### 5.6. Образовательные технологии

При реализации дисциплины (модуля) применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение дисциплины (модуля) предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме разбора конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития **профессиональных** навыков обучающихся.

При освоении дисциплины (модуля) предусмотрено применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Учебные часы дисциплины (модуля) предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, вебинар, видеофильм, презентация, форум и др.).

В рамках дисциплины (модуля) предусмотрены встречи с руководителями и работниками организаций, деятельность которых связана с *направленностью* реализуемой основной профессиональной образовательной программы.

### ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Рабочая программа дисциплины (модуля) актуализирована	Протокол заседания кафедры № 7 от «26» февраля 2024 года	01.09.2024
2.			—.—.—
3.			—.—.—



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный социальный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Высшей школы индустрии  
гостеприимства, впечатлений и социального  
креатива (институт)  
К.К. Поздняков  
29 февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**  
**КОНТРОЛЬ ТЕХНИЧЕСКИХ И САНИТАРНЫХ НОРМ В ГОСТИНИЦЕ**

**43.03.03 Гостиничное дело**

**Направленность**  
*«Гостинично-ресторанная деятельность»*

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ –**  
***ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА***

**Форма обучения**  
*Очная, очно-заочная, заочная*

Москва 2024

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) .....	5
1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля).....	5
1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций .....	5
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	6
2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося .....	6
2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля) .....	7
<b>2.3. Содержание дисциплины (модуля) .....</b>	<b>10</b>
РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....	16
3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).....	16
<b>3.2. Задания для самостоятельной работы .....</b>	<b>17</b>
3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю) .....	19
РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	21
4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю) .....	21
4.2. Оценочные материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.....	21
4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю).....	21
4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося .....	21
4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося .....	22
4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.....	24
4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю) .....	24
4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).....	26
РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) .....	27
5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля) ...	27
<b>5.1.1. Основная литература .....</b>	<b>27</b>
<b>5.1.2.Дополнительная литература .....</b>	<b>27</b>
<b>5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....</b>	<b>28</b>

5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	28
5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля) .....	29
<b>5.4.1. Средства информационных технологий.....</b>	<b>29</b>
<b>5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства: .....</b>	<b>30</b>
<b>5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных .....</b>	<b>30</b>
5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	30
5.6. Образовательные технологии.....	31
<b>РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений .....</b>	<b>32</b>

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Контроль технических и санитарных норм в гостинице» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 июня 2017г. № № 515, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (далее – «ОПОП»).

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Контроль технических и санитарных норм в гостинице» разработана рабочей группой в составе: канд. экон. наук, доцента Ушакова Р.Н.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обсуждена и утверждена на заседании кафедры ресторанным-гостиничного бизнеса Высшей школы индустрии гостеприимства, впечатлений и социального креатива.

Протокол № 7 от «26» февраля 2024 года

Заведующий кафедрой  
кандидат экономических  
наук, доцент



Р.Н. Ушаков

(подпись)

Рабочая программа дисциплины (модуля) рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Управляющий Отель Веллион  
Сухаревский, Москва



М.Ф.Курджијева

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель дисциплины (модуля) заключается в получении обучающимися знаний и практических навыков в области контроля технических и санитарных норм в гостинице с последующим применением в профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины (модуля):

- изучить санитарные и технические требования к предприятиям индустрии гостеприимства;
- изучить санитарию продуктов питания и блюд;
- изучить международные стандарты в области санитарного контроля.

**1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы *бакалавриата* соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций**

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций ОПК-3; ОПК-6 в соответствии с учебным планом.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций (при наличии)	Код компетенции Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Качество	ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон ОПК-3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	Знать: Основные положения оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон Уметь: Использовать методы и способы обеспечения, требуемого отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)

Право	ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.1 Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области. ОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности. ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.	Знать: законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности Уметь: осуществлять поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.
-------	--	--	---

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные единицы.

#### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		8			
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	36	36			
Лекционные занятия	12	12			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	24	24			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации					
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	27	27			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	9	9			
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>72</b>	<b>72</b>			

#### Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		9			
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	24	24			
Лекционные занятия	6	6			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	18	18			

<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации					
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	39	39			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	9	9			
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>72</b>	<b>72</b>			

### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 5	
		Сессия 1-2	Сессия 3-4
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	8	8	
Лекционные занятия	4	4	
<i>из них: в форме практической подготовки</i>			
Практические занятия	4	4	
<i>из них: в форме практической подготовки</i>			
Консультации			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	60	60	
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	4	4	
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой	
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	

## 2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля)

### Очной формы обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации <i>из них: в форме практической подготовки</i>			
<b>Модуль 1 (Семестр 1)</b>										
Раздел 1. Санитарные и технические требования к предприятиям индустрии гостеприимства	31	13	18	6		12				

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации <i>из них: в форме практической подготовки</i>			
Тема 1.1 Санитарные и технические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам.	15	7	8	2	6					
Тема 1.2. Санитарный режим на предприятиях индустрии гостеприимства.	16	6	10	4	6					
<b>Раздел 2. Санитария продуктов питания и блюд. Санитарный контроль.</b>	<b>32</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>12</b>					
Тема 2.1 Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение	16	8	8	2	6					
Тема 2.2. Санитарно-гигиенические требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей. Санитарный контроль: HACCP, CODEX ALIMENTARIUS.	16	6	10	4	6					
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>9</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>Зачет с оценкой</b>									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>72</b>	<b>27</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	<b>24</b>					

**Очно-заочной формы обучения**

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации	<i>из них: в форме практической подготовки</i>		
<b>Модуль 1 (Семестр 6)</b>										
<b>Раздел 1. Санитарные и технические требования к предприятиям индустрии гостеприимства</b>	<b>31</b>	<b>19</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		<b>8</b>				
Тема 1.1 Санитарные и технические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам.	15	9	6	2		4				
Тема 1.2. Санитарный режим на предприятиях индустрии гостеприимства.	16	10	6	2		4				
<b>Раздел 2. Санитария продуктов питания и блюд. Санитарный контроль.</b>	<b>32</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>2</b>		<b>10</b>				
Тема 2.1 Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение	16	10	6	2		4				
Тема 2.2. Санитарно-гигиенические требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей. Санитарный контроль: HACCP, CODEX ALIMENTARIUS.	16	10	6			6				
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>9</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>Зачет с оценкой</b>									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>72</b>	<b>39</b>	<b>24</b>	<b>6</b>		<b>18</b>				

## Заочной формы обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации	<i>из них: в форме практической подготовки</i>		
<b>Модуль 1 (Курс 3 Сессия 1-2)</b>										
<b>Раздел 1. Санитарные и технические требования к предприятиям индустрии гостеприимства</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>2</b>				
Тема 1.1 Санитарные и технические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам.	17	15	2	1		1				
Тема 1.2. Санитарный режим на предприятиях индустрии гостеприимства.	17	15	2	1		1				
<b>Раздел 2. Санитария продуктов питания и блюд. Санитарный контроль.</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>2</b>				
Тема 2.1 Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение	17	15	2	1		1				
Тема 2.2. Санитарно-гигиенические требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей. Санитарный контроль: HACCP, CODEX ALIMENTARIUS.	17	15	2	1		1				
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>4</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>Зачет с оценкой</b>									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>72</b>	<b>60</b>	<b>8</b>	<b>4</b>		<b>4</b>				

### 2.3. Содержание дисциплины (модуля)

**Раздел 1. Санитарные и технические требования к предприятиям индустрии гостеприимства**

### **Перечень изучаемых элементов содержания:**

Гигиенические требования к технологическому оборудованию. Санитарная характеристика механического и немеханического оборудования, требования к его конструкции и расстановке. Маркировка инвентаря, столов, оборудования. Санитарные требования к посудомоечным машинам. Гигиенические требования к посуде. Санитарные требования к кухонной и столовой посуде. Гигиеническая характеристика посуды из полимерных материалов. Сертификат соответствия на используемую посуду и приборы. Санитарно-гигиенические требования к упаковочным материалам. Новые виды упаковочных материалов для пищевых продуктов и кулинарных изделий.

Эпидемиологическое значение соблюдения санитарного режима. Дезинфекция (физические и химические способы). Характеристика дезинфицирующих средств, способы их приготовления. Методы дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, санитарных узлов. Дезинсекция и дератизация. Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Уборка, методы и средства. Периодичность проведения генеральной уборки. Мытье и обеззараживание кухонной, столовой, стеклянной посуды, приборов, инвентаря и оборудования. Маркировка уборочного инвентаря, санитарные требования к мытью, содержанию и хранению уборочного инвентаря.

Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий индустрии питания. Отбор проб (смывов) для бактериологических исследований, оценка результатов. Личная гигиена работников общественного питания. Санитарная одежда, ее содержание и правила пользования. Профилактическое медицинское обследование, порядок и частота его проведения, документация. Личная санитарная книжка работника. Гигиена труда и профилактика травматизма. Санитарная грамотность работников. Обучение санитарному минимуму, проверка знаний.

### **Тема 1.1 Санитарные и технические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам.**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания:**

Гигиенические требования к технологическому оборудованию. Санитарная характеристика механического и немеханического оборудования, требования к его конструкции и расстановке. Маркировка инвентаря, столов, оборудования. Санитарные требования к посудомоечным машинам. Гигиенические требования к посуде. Санитарные требования к кухонной и столовой посуде. Гигиеническая характеристика посуды из полимерных материалов. Сертификат соответствия на используемую посуду и приборы. Санитарно-гигиенические требования к упаковочным материалам. Новые виды упаковочных материалов для пищевых продуктов и кулинарных изделий.

### **Тема 1.2. Санитарный режим на предприятиях индустрии гостеприимства**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания:**

Эпидемиологическое значение соблюдения санитарного режима. Дезинфекция (физические и химические способы). Характеристика дезинфицирующих средств, способы их приготовления. Методы дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, санитарных узлов. Дезинсекция и дератизация. Санитарные требования к содержанию предприятий питания. Уборка, методы и средства. Периодичность проведения генеральной уборки. Мытье и обеззараживание кухонной, столовой, стеклянной посуды, приборов, инвентаря и оборудования. Маркировка уборочного инвентаря, санитарные требования к мытью, содержанию и хранению уборочного инвентаря.

Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий индустрии питания. Отбор проб (смывов) для бактериологических исследований, оценка результатов. Личная гигиена работников общественного питания. Санитарная одежда, ее содержание и правила пользования. Профилактическое медицинское обследование, порядок и частота его проведения, документация.

Личная санитарная книжка работника. Гигиена труда и профилактика травматизма. Санитарная грамотность работников. Обучение санитарному минимуму, проверка знаний.

## **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 1**

**Тема практического занятия 1.1: Санитарные и технические требования к предприятиям индустрии гостеприимства.**

**Форма практического задания:** дискуссия

**Темы вопросов для обсуждения:**

1. Гигиенические требования к технологическому оборудованию.
2. Санитарная характеристика механического и немеханического оборудования, требования к его конструкции и расстановке.
3. Маркировка инвентаря, столов, оборудования.
4. Санитарные требования к посудомоечным машинам.
5. Гигиенические требования к посуде.
6. Санитарные требования к кухонной и столовой посуде.
7. Гигиеническая характеристика посуды из полимерных материалов.
8. Сертификат соответствия на используемую посуду и приборы.
9. Санитарно-гигиенические требования к упаковочным материалам.
10. Новые виды упаковочных материалов для пищевых продуктов и кулинарных изделий.

**Тема практического занятия 1.2: Правовые основы контрольно-надзорной деятельности в Российской Федерации**

**Форма практического задания:** реферат

**Темы рефератов:**

1. Эпидемиологическое значение соблюдения санитарного режима.
2. Дезинфекция (физические и химические способы).
3. Характеристика дезинфицирующих средств, способы их приготовления.
4. Методы дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, санитарных узлов. Дезинсекция и дератизация.
5. Санитарные требования к содержанию предприятий питания.
6. Уборка, методы и средства. Периодичность проведения генеральной уборки.
7. Мытье и обеззараживание кухонной, столовой, стеклянной посуды, приборов, инвентаря и оборудования.
8. Маркировка уборочного инвентаря, санитарные требования к мытью, содержанию и хранению уборочного инвентаря.
9. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий индустрии питания.
10. Отбор проб (смывов) для бактериологических исследований, оценка результатов.
11. Личная гигиена работников общественного питания.
12. Санитарная одежда, ее содержание и правила пользования.
13. Профилактическое медицинское обследование, порядок и частота его проведения, документация.
14. Личная санитарная книжка работника.
15. Гигиена труда и профилактика травматизма.
16. Санитарная грамотность работников. Обучение санитарному минимуму, проверка знаний.

**РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 1: форма рубежного контроля – компьютерное тестирование**

1. Дезинфекция – это ...

А) генеральная уборка

**Б) уборка с применением обеззараживающих средств**

В) уборка с применением моющих средств

Г) система мер, направленная на уничтожение грызунов

2. Вентиляция бывает ...  
**А) естественная и искусственная**  
Б) естественная  
В) искусственная  
Г) приточная
3. Источниками водоснабжения служат ...  
А) реки, ручьи  
Б) водохранилища  
**В) поверхностные водоемы, подземные воды**  
Г) моря, океаны
4. Зона санитарной охраны имеет ...  
А) 1 пояс  
Б) 2 пояса  
**В) 3 пояса**  
Г) 4 пояса
5. Срок хранения готовой продукции на раздаче – ...  
**А) до 1 часа**  
Б) до 2 часов  
В) 6 часов  
Г) 12 часов

## **РАЗДЕЛ 2. КОНТРОЛЬНО-НАДЗОРНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ОТНОШЕНИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

### **Перечень изучаемых элементов содержания:**

Понятие о качестве пищевых продуктов. Определение понятия «безопасность пищевых продуктов», показатели безопасности в нормативных документах, в Федеральном законе «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарная экспертиза пищевых продуктов (безвредность, доброкачественность, пищевая и биологическая ценность). Гигиена мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Санитарно-гигиеническая оценка колбасных изделий. Допустимые нормы содержания соли, влаги, нитритов. Санитарно - гигиеническая оценка мяса птицы. Санитарно-гигиеническая оценка рыбы и рыбных продуктов.

Санитарно-гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Пороки цвета, консистенции запаха. Кишечные инфекции, передающиеся с молоком и молочными продуктами. Гигиена яиц и яичных продуктов. Признаки, определяющие качество яиц. Санитарно-гигиеническая оценка овощей, фруктов, ягод. Санитарно-гигиеническая оценка консервов и пресервов. Виды бомбажа. Режимы и сроки хранения консервов и пресервов.

Сроки реализации готовой продукции. Санитарные правила раздачи горячих и холодных блюд, напитков. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставка готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, магазины кулинарии, на дом потребителя Система контроля качества выпускаемой продукции и её безопасности НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Point (Анализ рисков и критические контрольные точки). Значение свода международных пищевых стандартов CODEX ALIMENTARIUS (Кодекс Алиментариус) для информированности

мирового сообщества в области качества и безопасности продуктов питания. Значение ФЗ «О техническом регулировании» и вступления России в ВТО для унификации международных и российских требований, предъявляемых к качеству и безопасности продукции.

## **Тема 2.1. Общие положения организации контрольно-надзорной деятельности в сфере туризма, гостеприимства и ресторанного бизнеса**

### **Перечень изучаемых элементов содержания:**

Понятие о качестве пищевых продуктов. Определение понятия «безопасность пищевых продуктов», показатели безопасности в нормативных документах, в Федеральном законе «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарная экспертиза пищевых продуктов (безвредность, доброкачественность, пищевая и биологическая ценность). Гигиена мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Санитарно-гигиеническая оценка колбасных изделий. Допустимые нормы содержания соли, влаги, нитритов. Санитарно - гигиеническая оценка мяса птицы. Санитарно-гигиеническая оценка рыбы и рыбных продуктов.

Санитарно-гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Пороки цвета, консистенции запаха. Кишечные инфекции, передающиеся с молоком и молочными продуктами. Гигиена яиц и яичных продуктов. Признаки, определяющие качество яиц. Санитарно-гигиеническая оценка овощей, фруктов, ягод. Санитарно-гигиеническая оценка консервов и пресервов. Виды бомбажа. Режимы и сроки хранения консервов и пресервов.

## **Тема 2.2. Виды проверок предприятий отрасли туризма, гостеприимства и ресторанного бизнеса и органы, их осуществляющие**

### **Перечень изучаемых элементов содержания:**

Сроки реализации готовой продукции. Санитарные правила раздачи горячих и холодных блюд, напитков. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставка готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, магазины кулинарии, на дом потребителя Система контроля качества выпускаемой продукции и её безопасности HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point (Анализ рисков и критические контрольные точки). Значение свода международных пищевых стандартов CODEX ALIMENTARIUS (Кодекс Алиментариус) для информированности мирового сообщества в области качества и безопасности продуктов питания. Значение ФЗ «О техническом регулировании» и вступления России в ВТО для унификации международных и российских требований, предъявляемых к качеству и безопасности продукции.

## **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 2**

### **Тема практического занятия 2.1: Общие положения организации контрольно-надзорной деятельности в сфере туризма, гостеприимства и ресторанного бизнеса**

#### **Форма практического задания: дискуссия**

#### **Темы вопросов для обсуждения:**

1. Понятие о качестве пищевых продуктов.
2. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
3. Санитарная экспертиза пищевых продуктов (безвредность, доброкачественность, пищевая и биологическая ценность).
4. Гигиена мясных продуктов.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
6. Санитарно-гигиеническая оценка колбасных изделий.

7. Допустимые нормы содержания соли, влаги, нитритов.
8. Санитарно-гигиеническая оценка мяса птицы. Санитарно-гигиеническая оценка рыбы и рыбных продуктов.
9. Санитарно-гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов.
10. Кишечные инфекции, передающиеся с молоком и молочными продуктами.
11. Гигиена яиц и яичных продуктов. Признаки, определяющие качество яиц.
12. Санитарно-гигиеническая оценка овощей, фруктов, ягод.
13. Санитарно-гигиеническая оценка консервов и пресервов. Виды бомбажа. Режимы и сроки хранения консервов и пресервов.

**Тема практического занятия 2.2. Виды проверок предприятий отрасли туризма, гостеприимства и ресторанного бизнеса и органы, их осуществляющие**

**Форма практического задания:** реферат

**Темы рефератов:**

1. Сроки реализации готовой продукции.
2. Санитарные правила раздачи горячих и холодных блюд, напитков.
3. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи.
4. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания.
5. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставка готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, магазины кулинарии, на дом потребителя
6. Система контроля качества выпускаемой продукции и её безопасности НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Point (Анализ рисков и критические контрольные точки).
7. Значение свода международных пищевых стандартов CODEX ALIMENTARIUS (Кодекс Алиментариус) для информированности мирового сообщества в области качества и безопасности продуктов питания.
8. Значение ФЗ «О техническом регулировании» и вступления России в ВТО для унификации международных и российских требований, предъявляемых к качеству и безопасности продукции.

**РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 2: форма рубежного контроля – компьютерное тестирование**

1. Мусор с территории ресторана должен вывозиться ...
  - А) ежедневно**
  - Б) по мере необходимости
  - В) 1 раз в неделю
  - Г) 1 раз в месяц
  
2. Контрольные критические точки (ККТ) необходимо определять для ...
  - А) оформления отчетности
  - Б) улучшения условий труда
  - В) снижения коэффициента потенциального риска**
  - Г) повышения производительности труда
  
3. Систему НАССР (система управления безопасностью пищевых продуктов) впервые применили ...
  - А) В США**
  - Б) В Японии
  - В) В России
  - Г) в Англии

4. Срок хранения сырых очищенных овощей составляет ...

- А) 6 часов
- Б) 12 часов**
- В) 36 часов
- Г) 24 часа

5. Пересечение «поток» грязной и чистой посуды на предприятиях общественного питания ...

- А) запрещено**
- Б) разрешено
- В) разрешено, при наличии разрешительной документации
- Г) запрещено только в стационарных предприятиях

### **РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

#### **3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

##### *Очной формы обучения*

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1. (семестр 9)</b>		
Раздел 1. Санитарные и технические требования к предприятиям индустрии гостеприимства	13	Реферат
Раздел 2. Санитария продуктов питания и блюд. Санитарный контроль.	14	Реферат
Общий объем по модулю/семестру, часов	27	
Общий объем по дисциплине (модулю), часов	27	

##### *Очно-заочной формы обучения*

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1. (семестр 9)</b>		
Раздел 1. Санитарные и технические требования к предприятиям индустрии гостеприимства	19	Реферат
Раздел 2. Санитария продуктов питания и блюд. Санитарный контроль.	20	Реферат
Общий объем по модулю/семестру, часов	<b>39</b>	
Общий объем по дисциплине (модулю), часов	<b>39</b>	

##### *Заочной формы обучения*

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
--------------	------------------	----------------------------

<b>Модуль 1. (курс 5 сессия 1-2)</b>		
<b>Раздел 1. Санитарные и технические требования к предприятиям индустрии гостеприимства</b>	30	Реферат
<b>Раздел 2. Санитария продуктов питания и блюд. Санитарный контроль.</b>	30	Реферат
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>60</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>60</b>	

### **3.2. Задания для самостоятельной работы**

#### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 1**

##### **Вопросы для самостоятельной работы к Разделу 1**

1. Гигиенические требования к технологическому оборудованию.
2. Санитарная характеристика механического и немеханического оборудования, требования к его конструкции и расстановке.
3. Маркировка инвентаря, столов, оборудования.
4. Санитарные требования к посудомоечным машинам.
5. Гигиенические требования к посуде.
6. Санитарные требования к кухонной и столовой посуде.
7. Гигиеническая характеристика посуды из полимерных материалов.
8. Сертификат соответствия на используемую посуду и приборы.
9. Санитарно-гигиенические требования к упаковочным материалам.
10. Новые виды упаковочных материалов для пищевых продуктов и кулинарных изделий.

##### **Темы рефератов к Разделу 1:**

1. Эпидемиологическое значение соблюдения санитарного режима.
2. Дезинфекция (физические и химические способы).
3. Характеристика дезинфицирующих средств, способы их приготовления.
4. Методы дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, санитарных узлов. Дезинсекция и дератизация.
5. Санитарные требования к содержанию предприятий питания.
6. Уборка, методы и средства. Периодичность проведения генеральной уборки.
7. Мытье и обеззараживание кухонной, столовой, стеклянной посуды, приборов, инвентаря и оборудования.
8. Маркировка уборочного инвентаря, санитарные требования к мытью, содержанию и хранению уборочного инвентаря.
9. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий индустрии питания.
10. Отбор проб (смывов) для бактериологических исследований, оценка результатов.
11. Личная гигиена работников общественного питания.
12. Санитарная одежда, ее содержание и правила пользования.
13. Профилактическое медицинское обследование, порядок и частота его проведения, документация.
14. Личная санитарная книжка работника.
15. Гигиена труда и профилактика травматизма.
16. Санитарная грамотность работников. Обучение санитарному минимуму, проверка знаний.

## Литература для самостоятельного изучения к Разделу 1.

### Основная литература

1. Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для вузов / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 165 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9313-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538393> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172> (дата обращения: 18.02.2024).

### Дополнительная литература

1. 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, 2024. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538380> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 719 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12853-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542189> (дата обращения: 18.02.2024).

## Задания для самостоятельной работы к Разделу 2

### Вопросы для самостоятельной работы к Разделу 2

1. Понятие о качестве пищевых продуктов.
2. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
3. Санитарная экспертиза пищевых продуктов (безвредность, доброкачественность, пищевая и биологическая ценность).
4. Гигиена мясных продуктов.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
6. Санитарно-гигиеническая оценка колбасных изделий.
7. Допустимые нормы содержания соли, влаги, нитритов.
8. Санитарно-гигиеническая оценка мяса птицы. Санитарно-гигиеническая оценка рыбы и рыбных продуктов.
9. Санитарно-гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов.
10. Кишечные инфекции, передающиеся с молоком и молочными продуктами.
11. Гигиена яиц и яичных продуктов. Признаки, определяющие качество яиц.
12. Санитарно-гигиеническая оценка овощей, фруктов, ягод.
13. Санитарно-гигиеническая оценка консервов и пресервов. Виды бомбажа. Режимы и сроки хранения консервов и пресервов.

### Темы рефератов к Разделу 2:

1. Сроки реализации готовой продукции.
2. Санитарные правила раздачи горячих и холодных блюд, напитков.
3. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи.

4. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания.
5. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставка готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, магазины кулинарии, на дом потребителя
6. Система контроля качества выпускаемой продукции и её безопасности HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point (Анализ рисков и критические контрольные точки).
7. Значение свода международных пищевых стандартов CODEX ALIMENTARIUS (Кодекс Алиментариус) для информированности мирового сообщества в области качества и безопасности продуктов питания.
8. Значение ФЗ «О техническом регулировании» и вступления России в ВТО для унификации международных и российских требований, предъявляемых к качеству и безопасности продукции.

## **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 2.**

### **Основная литература**

1. Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для вузов / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 165 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9313-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538393> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172> (дата обращения: 18.02.2024).

### **Дополнительная литература**

1. 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, 2024. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538380> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 719 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12853-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542189> (дата

### **3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)**

Освоение слушателями программы предполагает изучение материалов дисциплин (модулей) в ходе самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины (модуля) и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с рабочей программой дисциплины (модуля), доступной в электронной информационно-образовательной среде РГСУ.

Следует обратить внимание на списки основной и дополнительной литературы, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала.

Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

### ***Написание реферата (доклада).***

*Требования к структуре реферата (доклада):*

Работа должна содержать систематизацию и краткое изложение материала из не менее 5-и литературных источников (монографий, научных статей и докладов) по выбранной теме.

Основные требования к оформлению:

Структура доклада (реферата): 1) титульный лист; 2) содержание (в нем последовательно указываются названия пунктов доклада (реферата), указываются страницы, с которых начинается каждый пункт); 3) введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада (реферата), дается характеристика используемой литературы); 4) основная часть (каждый раздел ее доказательно раскрывает исследуемый вопрос); 5) выводы и заключение (подводятся итоги или делается обобщенный вывод по теме доклада (реферата)); 6) литература.

Доклад (реферат) оформляется на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Интервал межстрочный -полуторный. Цвет шрифта - черный. Гарнитура шрифта основного текста - «Times New Roman» или аналогичная. Кегль (размер) от 12 до 14 пунктов. Размеры полей страницы (не менее): правое 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм, левое - 25 мм. Формат абзаца: полное выравнивание («по ширине»). Отступ красной строки одинаковый по всему тексту – 15 мм. Страницы должны быть пронумерованы с учётом титульного листа (на титульном листе номер страницы не ставится). В работах используются цитаты, статистические материалы. Эти данные оформляются в виде сносок (ссылок и примечаний). Внутритекстовые, подстрочные и затекстовые библиографические ссылки должны оформляться в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка». Общие требования и правила составления».

Реферат (доклад) сдается в бумажном и электронном виде (10 - 20 печатных страниц).

При проверке реферата (доклада) на антиплагиат - [www.antiplagiat.ru](http://www.antiplagiat.ru) - (более 50% заимствований) работа не принимается.

### ***Выполнение тестовых заданий.***

Тестовые задания содержат вопросы и 3-4 варианта ответа по базовым положениям изучаемой темы, составлены с расчетом на знания, полученные слушателями в процессе изучения темы.

Тестовые задания выполняются в письменной или электронной форме и сдаются преподавателю, ведущему дисциплину (модуль).

### ***Написание реферата (эссе).***

Эссе - вид самостоятельной исследовательской работы обучающихся, с целью углубления и закрепления теоретических знаний и освоения практических навыков. Цель эссе состоит в развитии самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных мыслей. При написании эссе слушатель должен представить развернутый письменный ответ на теоретический или практический актуальный вопрос, объявленный преподавателем в аудитории непосредственно перед ее написанием. В процессе написания эссе разрешается пользоваться нормативно-правовыми актами, конспектом лекций (в печатном виде). Использование интернет-ресурсов не допускается. Темы эссе преподаватель предлагает из числа тех, которые слушатели уже рассматривали на лекциях или семинарских занятиях, исходя из содержания заданий в составе оценочных средств. По решению преподавателя, в качестве темы эссе может быть выбрана одна или несколько тем, которые могут быть распределены между слушателями по желанию.

Эссе проводится письменно, по объему не более 3-х печатных листов.

Требования к оформлению эссе:

Эссе выполняется на компьютере (гарнитура Times New Roman, шрифт 14) через 1,5 интервала с полями: верхнее, нижнее – 2; правое – 3; левое – 1,5. Отступ первой строки абзаца – 1,25. Сноски – постраничные. Таблицы и рисунки встраиваются в текст работы. При этом обязательный заголовок таблицы надо размещать над табличным полем, а рисунки сопровождать подрисуночными подписями. При включении в эссе нескольких таблиц и/или рисунков их нумерация обязательна. Обязательна и нумерация страниц. Их целесообразно проставлять внизу страницы – по середине или в правом углу. Номер страницы не ставится на титульном листе, но в общее число страниц он включается. Объем эссе, без учета приложений, не должен превышать 5 страниц. Значительное превышение установленного объема является недостатком работы и указывает на то, что слушатель не сумел отобрать и переработать необходимый материал.

Работа должна содержать собственные умозаключения по сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ по сути этой проблемы, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

## **РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

### **4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю)**

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) является **зачет с оценкой**, который проводится в **устной** форме.

### **4.2. Оценочные материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

#### **4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю)**

Оценка качества освоения обучающимися дисциплины (модуля) реализуется в формате балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся (БРСО).

БРСО в ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации осуществляется по 100-балльной шкале.

Академический рейтинг обучающегося по дисциплине (модулю) складывается из результатов:

- текущего контроля успеваемости (максимальный текущий рейтинг обучающегося 80 рейтинговых баллов;
- промежуточной аттестации (максимальный рубежный рейтинг обучающегося 20 рейтинговых баллов.

Условия оценки освоения обучающимся дисциплины (модуля) в формате БРСО доводятся преподавателем до сведения обучающихся на первом учебном занятии, а также размещены в свободном доступе в электронной информационно-образовательной среде Университета.

#### **4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося**

В течение учебного семестра до промежуточной аттестации на основании утвержденной рабочей программы дисциплины (модуля) формируется текущий рейтинг обучающегося. Текущий

рейтинг обучающегося складывается как сумма рейтинговых баллов, полученных им в течение учебного семестра по всем видам учебных занятий по дисциплине (модулю).

В процессе текущего контроля оцениваются следующие действия обучающегося, направленные на освоение компетенций в рамках изучения учебной дисциплины:

– академическая активность (посещаемость учебных занятий, самостоятельное изучение содержания учебной дисциплины в электронной информационно-образовательной среде, соблюдение сроков сдачи практических заданий и текущих контрольных мероприятий и др.);

– выполнение и сдача текущих и итогового практических заданий (эссе, рефераты, творческие задания, кейс-задания, лабораторные работы, расчетные задания и др., активное участие в групповых интерактивных занятиях (дискуссии, WiKi-проекты и др.), защита проектов и др.);

– прохождение рубежей текущего контроля, включая соблюдение графика их прохождения в электронной информационно-образовательной среде.

Для планирования расчета текущего рейтинга обучающегося используются следующие пропорции:

<b>Вид учебного действия</b>	<b>Максимальная рейтинговая оценка, баллов</b>
академическая активность	10
практические задания	40
<i>из них: текущие практические задания</i>	20
<i>итоговое практическое задание</i>	20
рубежи текущего контроля	30
<b>ИТОГО:</b>	<b>80</b>

В течение учебного семестра по дисциплине (модулю) обучающимся должен быть накоплен текущий рейтинг не менее 52 рейтинговых баллов (65% от максимального значения текущего рейтинга).

Необходимыми условиями допуска обучающегося к промежуточной аттестации по дисциплине являются положительное прохождение обучающимся не менее 65% рубежей текущего контроля с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла за каждый рубеж текущего контроля и положительное выполнение итогового практического задания с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла, установленного за итоговое практическое задание.

Невыполнение вышеуказанных условий является текущей академической задолженностью, которая должна быть ликвидирована обучающимся до контрольного мероприятия промежуточной аттестации.

Сведения о наличии у обучающихся текущей академической задолженности, сроках и порядке добора рейтинговых баллов для её ликвидации доводятся до обучающихся педагогическим работником.

В случае неликвидации текущей академической задолженности, педагогический работник обязан во время контрольного мероприятия промежуточной аттестации поставить обучающемуся 0 рейтинговых баллов. В этом случае ликвидация текущей академической задолженности возможна в периоды проведения повторной промежуточной аттестации.

#### **4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося**

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) проводится в соответствии с Положением о промежуточной аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете и

Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете в действующей редакции.

На промежуточную аттестацию отводится 20 рейтинговых баллов.

Ответы обучающегося на контрольном мероприятии промежуточной аттестации оцениваются педагогическим работником по 20 - балльной шкале, а итоговая оценка по дисциплине (модулю) выставляется по пятибалльной системе для зачета с оценкой.

Критерии выставления оценки определяются Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Российском государственном социальном университете.

В процессе определения рубежного рейтинга обучающегося используется следующая шкала:

<b>Рубежный рейтинг</b>	<b>Критерии оценки освоения обучающимся учебной дисциплины в ходе контрольных мероприятий промежуточной аттестации</b>
19-20 рейтинговых баллов	обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок
16-18 рейтинговых баллов	обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий
13-15 рейтинговых баллов	обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий
1-12 рейтинговых баллов	обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания
0 рейтинговых баллов	не аттестован

**4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Перечень вопросов рубежного контроля и текущей аттестации**

№ п/п	Контролируемые разделы, дисциплины	Код контролируемой компетенции	Форма рубежного контроля	Вопросы/задания рубежного контроля
1	<b>Раздел 1. Санитарные и технические требования к предприятиям индустрии гостеприимства</b>	ОПК-3	Компьютерное тестирование	<p>1. Дезинфекция – это ...            А) генеральная уборка  <b>Б) уборка с применением обеззараживающих средств</b>            В) уборка с применением моющих средств            Г) система мер, направленная на уничтожение грызунов</p> <p>2. Вентиляция бывает ...  <b>А) естественная и искусственная</b>            Б) естественная            В) искусственная            Г) приточная</p> <p>3. Источниками водоснабжения служат ...            А) реки, ручьи            Б) водохранилища  <b>В) поверхностные водоемы, подземные воды</b>            Г) моря, океаны</p> <p>4. Зона санитарной охраны имеет ...            А) 1 пояс            Б) 2 пояса  <b>В) 3 пояса</b>            Г) 4 пояса</p> <p>5. Срок хранения готовой продукции на раздаче – ...</p>

				<p><b>А) до 1 часа</b>          Б) до 2 часов          В) 6 часов          Г) 12 часов</p>
2.	<p><b>Раздел 2.          Санитария          продуктов          питания и блюд.          Санитарный          контроль.</b></p>	ОПК-6	Компьютерно е тестирование	<p>1. Мусор с территории ресторана должен вывозиться ...  <b>А) ежедневно</b>          Б) по мере необходимости          В) 1 раз в неделю          Г) 1 раз в месяц</p> <p>2. Контрольные критические точки (ККТ) необходимо определять для ...          А) оформления отчетности          Б) улучшения условий труда  <b>В) снижения коэффициента потенциального риска</b>          Г) повышения производительности труда</p> <p>3. Систему НАССР (система управления безопасностью пищевых продуктов) впервые применили ...  <b>А) В США</b>          Б) В Японии          В) В России          Г) в Англии</p> <p>4. Срок хранения сырых очищенных овощей составляет ...          А) 6 часов  <b>Б) 12 часов</b>          В) 36 часов          Г) 24 часа</p> <p>5. Пересечение «поток» грязной и чистой посуды на предприятиях общественного питания ...  <b>А) запрещено</b>          Б) разрешено          В) разрешено, при наличии разрешительной документации          Г) запрещено только в стационарных предприятиях</p>

#### 4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

##### Вопросы/задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Коды контролируемой компетенций	Вопросы /задания
ОПК-3 ОПК-6	<p>2. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, к размещению предприятий питания в жилых зданиях.</p> <p>3. Нарисуйте технологическую цепочку оборудования, опишите критические контрольные точки (ККП) температуры в толще изделия и продолжительность технологических процессов при производстве и восстановлении быстрозамороженных блюд бортового питания.</p> <p>4. Перечислите несколько (3-4) наименований скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов</p> <p>5. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, для сбора мусора и пищевых отходов.</p> <p>6. В каких случаях допускается однозальная планировка производственных площадей предприятия питания?</p> <p>7. Понятие генеральной уборки. Требования к санитарному дню. Составьте план проведения санитарного дня на предприятии питания.</p> <p>8. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, к раздаче блюд и отпуску кулинарных изделий. Нарисуйте схему, с указанием температурных и временных параметров, основных видов оборудования при организации обслуживания в столовых с помощью линии самообслуживания.</p> <p>9. Изобразите схематично «дыхательные стояки» и «воздушные разрывы в 20 мм» в системах водоснабжения и канализации предприятий гостинично-ресторанного бизнеса.</p> <p>10. Допускается ли использование алюминиевой посуды для приготовления и хранения готовой пищи?</p> <p>11. Требования санитарных органов к планировке предприятий питания.</p> <p>12. Санитарно-эпидемиологические требования к организации бортового питания авиапассажиров и использованию прогрессивной технологии Cook&amp;Chill (Готовь и Охлаждай).</p> <p>13. Санитарные требования к транспортировке и приемке пищевых продуктов.</p> <p>14. Требования к условиям работы в производственных помещениях. Нормативы освещенности, допустимы уровни шума и вибрации в ресторанах и гостиницах.</p> <p>15. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, к раздаче блюд и отпуску кулинарных изделий.</p> <p>16. Температурные и временные параметры для блюд и кулинарных изделий, предназначенных для реализации во время кейтеринговых мероприятий.</p> <p>17. Система контроля качества выпускаемой продукции и её безопасности HACCP –Hazard Analysis and Critical Control Point (Анализ</p>

	<p>рисков и критические контрольные точки). Принципы построения и методы контроля.</p> <p>18. Основные документы санитарного Законодательства РФ</p> <p>19. Общие положения программы производственного контроля.</p> <p>20. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, для сбора мусора и пищевых отходов.</p> <p>21. Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Преимущества пенной дезинфекции.</p> <p>22. Требования к условиям работы в производственных помещениях.</p> <p>23. Какими мерами можно добиться соблюдения установленных нормативов температуры и влажности воздуха в горячем цехе?</p> <p>24. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий, устройству канализаций.</p> <p>25. Опишите требования, рекомендации и ограничения, изложенные в Санитарно-эпидемиологических правилах, к условиям работы в производственных помещениях. Какими конкретными мерами можно обеспечить установленные требования к уровням шума и вибрации?</p> <p>26. Требования санитарных органов к планировке предприятий питания.</p> <p>27. Расскажите о порядке ведения и регулярности заполнения журналов на производстве. Изобразите схематично одну страничку журнала осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания.</p> <p>28. Система контроля качества выпускаемой продукции и её безопасности НАССР –Hazard Analysis and Critical Control Point (Анализ рисков и критические контрольные точки). Принципы построения и методы контроля.</p> <p>29. Какими конкретными мерами можно обеспечить установленные требования к естественному и искусственному освещению?</p>
--	---

## **РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля)**

#### **5.1.1. Основная литература**

3. Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для вузов / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 165 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9313-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538393> (дата обращения: 18.02.2024).
4. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **5.1.2. Дополнительная литература**

1. 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, 2024. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538380> (дата обращения: 18.02.2024).

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 719 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12853-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542189> (дата обращения: 18.02.2024).

## **5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

## **5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Освоение обучающимся дисциплины (модуля) предполагает изучение материалов дисциплины (модуля) на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций, семинаров, практических и лабораторных занятий.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа заключается в следующем.

С целью обеспечения успешного обучения обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

#### Подготовка к занятию семинарского типа

При подготовке и работе во время проведения лабораторных работ и занятий семинарского типа следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс предварительной подготовки, на работу во время занятия, обработку полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач практического занятия, техники безопасности при работе с приборами, веществами.

Работа во время проведения учебного занятия семинарского типа включает:

- консультирование студентов преподавателями и вспомогательным персоналом с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в лаборатории;
- самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Обработка, обобщение полученных результатов лабораторной работы проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). В результате оформляется индивидуальный отчет. Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается преподавателю. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки по каждой лабораторной работе/практическому занятию. Это является необходимым условием при проведении рубежного контроля и допуска к зачету с оценкой. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время пересдать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

## **5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля)**

### **5.4.1. Средства информационных технологий**

1. Персональные компьютеры;
2. Средства доступа в Интернет;
3. Проектор.

#### 5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

#### 5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

#### 5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Для изучения дисциплины (модуля) используются:

**Учебная аудитория для занятий лекционного типа** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроекторное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет),

**Учебная аудитория для занятий семинарского типа:** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроекторное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет).

**Помещения для самостоятельной работы обучающихся:** оснащены специализированной мебелью (парты, стулья) техническими средствами обучения (персональные

компьютеры с доступом в сеть Интернет и обеспечением доступа в электронно-информационную среду университета, программным обеспечением).

### **5.6. Образовательные технологии**

При реализации дисциплины (модуля) применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение дисциплины (модуля) предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития **профессиональных** навыков обучающихся.

При освоении дисциплины (модуля) предусмотрено применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Учебные часы дисциплины (модуля) предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, вебинар, видеофильм, презентация, форум и др.).

В рамках дисциплины (модуля) предусмотрены встречи с руководителями и работниками организаций, деятельность которых связана с *направленностью* реализуемой основной профессиональной образовательной программы.

**РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений**

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения
1	Рабочая программа дисциплины (модуля) актуализирована	Протокол заседания кафедры № 7 от «26» февраля 2024 года



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный социальный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Высшей школы индустрии  
гостеприимства, впечатлений и социального  
креатива (институт)

К.К. Поздняков  
29 февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**УПРАВЛЕНИЕ ДОХОДАМИ И РАСХОДАМИ ГОСТИНИЧНОГО  
ПРЕДПРИЯТИЯ**

**Направление подготовки**  
*43.03.03 Гостиничное дело*

**Направленность**  
*«Гостинично-ресторанная деятельность»*

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -  
ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА**

**Форма обучения**  
*Очная, очно-заочная, заочная*

Москва 2024

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) .....	5
1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля) .....	5
1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций.....	5
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	6
2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося.....	6
2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля) .....	7
<b>2.3. Содержание дисциплины (модуля) .....</b>	<b>12</b>
РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	18
3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) .....	18
<b>3.2. Задания для самостоятельной работы .....</b>	<b>19</b>
3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю).....	24
РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	26
4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю) .....	26
4.2. Оценочные материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.....	26
4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) .....	26
4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося .....	26
4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося .....	27
4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций ....	29
4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю) .....	29

4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).....	32
<b>РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....</b>	<b>33</b>
5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля) .....	33
5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	34
5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	34
5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля) .....	35
<b>5.4.1. Средства информационных технологий .....</b>	<b>35</b>
<b>5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:.....</b>	<b>35</b>
<b>5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных .....</b>	<b>36</b>
5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю) .....	36
5.6. Образовательные технологии .....	37
<b>РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений .....</b>	<b>38</b>

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Управление доходами и расходами гостиничного предприятия» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – *бакалавриата* по направлению подготовки *43.03.03 Гостиничное дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 № 515, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования - программы *бакалавриата* по направлению подготовки/специальности *43.03.03 Гостиничное дело* (далее – «ОПОП»).

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Управление доходами и расходами гостиничного предприятия» разработана рабочей группой в составе: канд. экон. наук, доцента Ушакова Р.Н.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обсуждена и утверждена на заседании кафедры ресторанным-гостиничного бизнеса Высшей школы индустрии гостеприимства, впечатлений и социального креатива.

Протокол № 7 от «26» февраля 2024 года

Заведующий кафедрой  
кандидат экономических  
наук, доцент



Р.Н. Ушаков

---

(подпись)

Рабочая программа дисциплины (модуля) рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей :

Управляющий Отель Веллион  
Сухаревский, Москва



(подпись)

М.Ф.Курджиева

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель дисциплины (модуля) заключается в получении обучающимися знаний и практических навыков в области эффективного ведения бизнеса и организации производства, достижения предприятиями наилучших результатов при наименьших затратах, а также обеспечения их стратегической конкурентоспособности с последующим применением в профессиональной сфере.

Задачи дисциплины (модуля):

1. Изучение основ формирования доходов и расходов на предприятии гостиничного типа как самостоятельно-хозяйствующих субъектов;
2. Изучить подходы к управлению доходами и затратами в гостиничных комплексах;
3. Знать принципы управления затратами в гостиничных комплексах;
4. Подготовку исходных данных для проведения расчетов экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов;
5. Проведение расчетов экономических и социально-экономических показателей на основе типовых методик с учетом действующей нормативно-правовой базы;
6. Провести расчеты и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства для принятия эффективных управленческих решений

### 1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы *бакалавриата* соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-5 в соответствии с учебным планом.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенции (при наличии)	Код компетенции Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
	ПК-5. Способен применять современные технологии оптимизации доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	ПК-5.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений гостеприимства. ПК-5.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и питания. ПК-5.3 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений.	<b>Знать:</b> технологии оптимизации доходов и расходов и показатели оценки эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. <b>Уметь:</b> проводить анализ данных о затратах и разрабатывать план доходов и расходов организаций сферы гостеприимства.

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 4 зачетных единиц.

#### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		5			
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	<b>74</b>	<b>74</b>			
Лекционные занятия	24	24			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	48	48			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации	2	2			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>52</b>	<b>52</b>			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>18</b>	<b>18</b>			
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>144</b>	<b>144</b>			

#### Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		5			
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	<b>50</b>	<b>50</b>			
Лекционные занятия	12	12			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	36	36			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации	2	2			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>76</b>	<b>76</b>			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>18</b>	<b>18</b>			
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>144</b>	<b>144</b>			

#### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 3	
		Сессия 1-2	Сессия 3-4
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	
Лекционные занятия	4	4	

<i>из них: в форме практической подготовки</i>			
Практические занятия	12	12	
<i>из них: в форме практической подготовки</i>			
Консультации	2	2	
<i>из них: в форме практической подготовки</i>			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>117</b>	<b>117</b>	
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен	
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	

**2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля)  
Очной формы обучения**

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов										
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							Консультации	из них: в форме практической подготовки
			Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки		
<b>Модуль 1 (Семестр 5)</b>											
<b>Раздел 1. Основы управления доходами гостиничного предприятия.</b>	<b>31</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>					
Тема 1.1. Показатели доходности гостиничного предприятия, управление ими	15	7	8	2		6					
Тема 1.2. Подходы к управлению доходами: экономический, бухгалтерский	16	6	10	4		6					
<b>Раздел 2 Анализ доходности отеля.</b>	<b>31</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>					
Тема 2.1 Ключевые факторы, влияющие на доходы отеля	15	7	8	2		6					
Тема 2.2. Ценообразование в гостиничном бизнесе	16	6	10	4		6					

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации <i>из них: в форме практической подготовки</i>			
<b>Раздел 3 Роль и значение управления расходами в гостиничном бизнесе</b>	<b>31</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>12</b>					
Тема 3.1. Управленческий учет затрат на предприятии гостиничного типа	15	7	8	2	6					
Тема 3.2. Показатели эффективности эксплуатации гостиничных мест	16	6	10	4	6					
<b>Раздел 4. Пути совершенствования управления доходами, расходами, прибылью</b>	<b>33</b>	<b>13</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>12</b>				2	
Тема 4.1 Показатели эффективности деятельности гостиницы	15	7	8	2	6					
Тема 4.2. Совершенствование учета и планирования доходов и расходов гостиничной организации	18	6	12	4	6				2	
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>18</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>экзамен</b>									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>144</b>	<b>52</b>	<b>74</b>	<b>24</b>	<b>48</b>				<b>2</b>	

*Очно-заочной формы обучения*

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации <i>из них: в форме практической подготовки</i>			
<b>Модуль 1 (Семестр 5)</b>										
<b>Раздел 1. Основы управления доходами гостиничного предприятия.</b>	31	19	12	4		8				
Тема 1.1. Показатели доходности гостиничного предприятия, управление ими	16	10	6	2		4				
Тема 1.2. Подходы к управлению доходами: экономический, бухгалтерский	15	9	6	2		4				
<b>Раздел 2 Анализ доходности отеля.</b>	31	19	12	4		8				
Тема 2.1 Ключевые факторы, влияющие на доходы отеля	16	10	6	2		4				
Тема 2.2. Ценообразование в гостиничном бизнесе	15	9	6	2		4				
<b>Раздел 3 Роль и значение управления расходами в гостиничном бизнесе</b>	31	19	12	2		10				
Тема 3.1. Управленческий учет затрат на предприятии гостиничного типа	16	10	6			6				
Тема 3.2. Показатели эффективности эксплуатации гостиничных мест	15	9	6	2		4				
<b>Раздел 4. Пути совершенствования управления доходами, расходами, прибылью</b>	33	19	14	2		10			2	

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации <i>из них: в форме практической подготовки</i>			
Тема 4.1 Показатели эффективности деятельности гостиницы	16	10	6		6					
Тема 4.2. Совершенствование учета и планирования доходов и расходов гостиничной организации	17	9	8	2	4				2	
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>18</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	экзамен									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>144</b>	<b>76</b>	<b>50</b>	<b>12</b>	<b>36</b>				2	

#### Заочной формы обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации <i>из них: в форме практической подготовки</i>			
<b>Модуль 1 (Курс 3 Сессия 1-2)</b>										
<b>Раздел 1. Основы управления доходами</b>	34	30	4	2	2					

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации <i>из них: в форме практической подготовки</i>			
<b>гостиничного предприятия.</b>										
Тема 1.1. Показатели доходности гостиничного предприятия, управление ими	17	15	2	2						
Тема 1.2. Подходы к управлению доходами: экономический, бухгалтерский	17	15	2		2					
<b>Раздел 2 Анализ доходности отеля.</b>	34	30	4		4					
Тема 2.1 Ключевые факторы, влияющие на доходы отеля	17	15	2		2					
Тема 2.2. Ценообразование в гостиничном бизнесе	17	15	2		2					
<b>Раздел 3 Роль и значение управления расходами в гостиничном бизнесе</b>	34	30	4	2	2					
Тема 3.1. Управленческий учет затрат на предприятии гостиничного типа	17	15	2	2						
Тема 3.2. Показатели эффективности эксплуатации гостиничных мест	17	15	2		2					
<b>Раздел 4. Пути совершенствования управления доходами, расходами, прибылью</b>	31	27	4		4					
Тема 4.1 Показатели эффективности деятельности гостиницы	12	10	2		2					

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия из них: в форме практической подготовки	Практические занятия из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия из них: в форме практической подготовки	Консультации из них: в форме практической подготовки			
Тема 4.2. Совершенствование учета и планирования доходов и расходов гостиничной организации	19	17	2		2					
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>9</b>								2	
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>экзамен</b>									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>144</b>	<b>117</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>12</b>				2	

### 2.3. Содержание дисциплины (модуля)

#### РАЗДЕЛ 1. ОСНОВЫ УПРАВЛЕНИЯ ДОХОДАМИ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

##### *Перечень изучаемых элементов содержания*

Управление доходами; цель и задачи метода. История метода. Финансовое значение ценообразования и управления доходами. Процесс управления доходами. Внедрение системы управления доходами в гостинице. Важность статистики при принятии стратегических решений. Показатели доходности гостиничного предприятия: RevPar, TrevPar, GOPP, RevPAC, GOPPAR, CPC и т.д.. Индексы эффективности деятельности гостиничного предприятия – индексы рыночной доли. Управление запасами и управление доходами. Сегментация продукта/услуги. Сегментация рынка. Правильная цена. Традиционные подходы к ценообразованию.

##### **Тема 1.1. Показатели доходности гостиничного предприятия, управление ими**

##### *Перечень изучаемых элементов содержания:*

Показатели доходности гостиничного предприятия Индексы эффективности гостиничного предприятия Границы ценообразования и управления доходами. Особенности управления доходами гостиничного предприятия с юридической стороны Юридические особенности управления доходами. Законодательные акты в области ценообразования. Пример закона: акт Робинсона-Пэтмана (Robinson–Patman Act, Anti-Price Discrimination Act). Подход «Захватить и подменить». Подходы к ценообразованию в гостиничных предприятиях Особенности

ценообразования в зависимости от канала продаж. Особенности ценообразования на основе издержек. Особенности ценообразования на основе оценки рынка. Особенности ценообразования на основе ценности продукта/услуги. Ценообразование в гостиничных предприятиях: методы, формула Хабберта.

## **Тема 1.2. Подходы к управлению доходами : экономический, бухгалтерский**

### ***Перечень изучаемых элементов содержания:***

Системный подход к управлению доходами. Уровни управления доходами. Чистый эффект от системы управления доходами. Измерение эффективности системы управления доходами. Контроль бронирования. Пределы бронирования, уровни ограничения. Правило Литтлвуда. Управление доходами при групповых бронированиях.

Перебронирование. Модель потребительского бронирования; модель «Newsboy»; метод критического уровня. Эвристические методы. Механизмы контроля уровня бронирования. Измерение и управление перебронированием. Факторы перебронирования: отъезды, гарантированные бронирования, негарантированные бронирования, досрочные отъезды, продленные бронирования, отмены, отмены с установленным ожиданием до определенного срока, неявки по гарантированным и негарантированным бронированиям, штрафы за неявки, досрочные приезды, номера, временно выбывшие из общего номерного фонда. Альтернативы перебронированию. Вопросы сетевого управления гостиничных предприятий. Ценообразование на основе цен, предлагаемых покупателями. Управление доходами в сопутствующих отраслях. Распределение мощностей гостиничного предприятия. Двух тарифная проблема. Многотарифная проблема. Распределение при зависимом спросе. Измерение эффективности распределения мощностей гостиничного предприятия.

## **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 1**

**Тема практического занятия 1.1: Показатели доходности гостиничного предприятия, управление ими**

**Форма практического задания:** дискуссия

**Темы вопросов для обсуждения:**

1. Границы ценообразования и управления доходами.
2. Ценообразование в зависимости от канала продаж.
3. Ценообразование на основе издержек.
4. Ценообразование на основе оценки рынка.
5. Ценообразование на основе ценности продукта/услуги.
6. Ценообразование в гостиничных предприятиях: методы, формула Хабберта.
7. Юридические особенности управления доходами.
8. Законодательные акты в области ценообразования.
9. Пример закона: акт Робинсона-Пэтмана (Robinson-Patman Act, Anti-Price Discrimination Act).
10. Подход «Захватить и подменить».
11. Показатели доходности гостиничного предприятия
12. Индексы эффективности гостиничного предприятия
13. Подходы к ценообразованию в гостиничных предприятиях
14. Особенности управления доходами гостиничного предприятия с юридической стороны

**Тема практического занятия 1.2: Подходы к управлению доходами: экономический, бухгалтерский**

**Форма практического задания:** дискуссия

### **Темы вопросов для обсуждения:**

1. Управление доходами площадок для мероприятий.
2. Ограничения характеристики площадей.
3. Способы измерения эффективности управления.
4. Динамическое ценообразование банкетных и конференц-площадок на основе характеристик спроса.
5. Применение расчета цены на квадратный метр.
6. Согласование цены и технических ограничений.
7. Составление отчетов по использованию конференц-площадок.
8. Сопоставление и слияние прогноза загрузки и прогноза использования конференц-площадок.
9. Анализ эффективности продаж банкетных мероприятий с учетом продаж номеров.
10. Ключевые индикаторы использования конференц-площадок: REVPAM (Revenue per Available Square Meter), CONPAM (Contribution per Available Square Meter), RevPASH (Revenue Per Available Seat Hour), ConPAST (Contribution per Available Space Time).
11. Программное обеспечение систем управления мероприятиями.

## **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 1**

### **форма рубежного контроля – компьютерное тестирование**

## **РАЗДЕЛ 2. АНАЛИЗ ДОХОДНОСТИ ОТЕЛЯ**

### ***Перечень изучаемых элементов содержания:***

Сезонные тарифы на гостиничные услуги. Лучшая цена (Best available rate – BAR). Определение минимального тарифа продажи номера. Эффективное информирование о гостиничных ценах. Ценообразование для групп и случайных гостей. Структура тарифов для случайных гостей. Изменение, сдвиг цен для групп. Корпоративные тарифы, программы лояльности корпоративных клиентов.

Ценовой анализ. Анализ цен гостиничного предприятия. Функции ценового отклика. Готовность платить определенную цену. Тактическое ценообразование и оптимизация при наличии ограниченного предложения. Оптимальные условия базового ценообразования. Ценообразование в условиях ограниченных мощностей. Калькулирование и использование альтернативных издержек. Дополнительные издержки. Упущенная выгода.

### **Тема 2.1. Ключевые факторы, влияющие на доходы отеля**

### ***Перечень изучаемых элементов содержания:***

Сегментирование рынка. Определение границ сегмента. Определение спроса и предложения на услуги. Виды программного обеспечения для прогнозирования рынка. Конкурентоспособность гостиничного предприятия. Позиционирование гостиницы. Календарь спроса. Система скидок гостиничного предприятия. Система рыночных отчетов гостиничного предприятия. Разработка бюджета мероприятия. Разработка бюджета отдела гостиницы.

### **Тема 2.2. Ценообразование в гостиничном бизнесе**

### ***Перечень изучаемых элементов содержания:***

Обзор теорий ценообразования. Монополистическое ценообразование. Излишек производителя и излишек потребителя. Виды ценовой дискриминации; первая, вторая и третья степени ценовой дискриминации. Двухкомпонентные тарифы. Скидки с объема продаж. Ценообразование пакетных услуг.

Дифференцированное ценообразование. Проблемы дифференцированного ценообразования в гостиничном бизнесе. Подход как к оптимизационной проблеме в условиях ограниченных мощностей. Влияние сдвигов спроса. Основы оптимизации цен. Специальные цены. Запрос на продукт (Request For Proposal – RFP). Запрос на цену (Request For Quotation – RFQ). Кривая выигрыша/проигрыша. Логистическая регрессия.

Динамическое ценообразование. Розничное динамическое ценообразование. Ценообразование при электронных продажах. Оптимизация объявленных прейскурантных цен. Выявление потребности в создании новых тарифов. Экономика ценового дифференцирования. Ограничения ценового дифференцирования. Тактика ценового дифференцирования. Тактика ценового дифференцирования. Скидки при продажах больших объемов гостиничных услуг.

## ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 2

**Тема практического занятия 2.1: Ключевые факторы, влияющие на доходы отеля**

**Форма практического задания:** дискуссия

**Темы вопросов для обсуждения:**

1. Ценообразование при электронных продажах.
2. Оптимизация объявленных прейскурантных цен.
3. Выявление потребности в создании новых тарифов.
4. Экономика ценового дифференцирования.
5. Ограничения ценового дифференцирования.
6. Тактика ценового дифференцирования.
7. Что такое рыночный сегмент?
8. Как провести сегментирование на гостиничных предприятиях?
9. Какое влияние оказывает сегментирование на ценообразование на гостиничных предприятиях?
10. Какие существуют ограничения при сегментировании?
11. Что такое эффект «каннибализации» на гостиничных предприятиях?
12. Каковы направления применения прогнозирования на гостиничных предприятиях?
13. Каковы направления применения бенчмаркинга на гостиничных предприятиях?
14. Каковы направления применения бюджетирования на гостиничных предприятиях?
15. Охарактеризуйте программные средства прогнозирования.
16. Как проводится сравнение с конкурентами?

**Тема практического занятия 2.2: Ценообразование в гостиничном бизнесе**

**Форма практического задания:** практикум по решению задач

**Содержание задания:**

Проанализировать выручку от использования номерного фонда (номера стандарт), тыс. руб.

*Вариант 1.*

Факторы:

- |  |      |       |
|--|------|-------|
| 1. количество проданных номеров-ночей за период, ед. | 2000 | 2020  |
| 2. ср. цена, тыс. руб.                               |      | 3 3,4 |

*Вариант 2.*

Факторы:

- |  |      |      |
|--|------|------|
| 1. количество проданных номеров-ночей за период, ед. | 5300 | 5000 |
| 2. ср. цена, тыс. руб.                               | 8    | 8,5  |

**РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 2**

**форма рубежного контроля – Компьютерное тестирование**

## **РАЗДЕЛ 3. РОЛЬ И ЗНАЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ РАСХОДАМИ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ**

### ***Перечень изучаемых элементов содержания***

Понятие эксплуатационной программы. Предпринимательство как экономическая категория. Сущность эксплуатационной программы гостиничного предприятия. Планирование эксплуатационной программы

### **Тема 3.1. Управленческий учет затрат на предприятии гостиничного типа**

#### ***Перечень изучаемых элементов содержания:***

Классификация и особенности основных фондов гостиницы; Показатели оценки состояния и движения основных фондов. Моральный и физический износ основных фондов; Показатели эффективности использования основных фондов гостиничного предприятия; Оборотные средства гостиничного предприятия. Планирование потребности в оборотных средствах гостиничного хозяйства Экономическая сущность основных фондов гостиницы Изучить законодательные документы в РФ. Положение «Особенности состава затрат, включаемых в себестоимость туристского продукта организациями, занимающимися туристской деятельностью». Условия реализации различных дополнительных услуг в гостиничных комплексах Изучение финансовой отчетности гостиничного предприятия. Определить определение основных показателей, характеризующих деятельность гостиницы по бухгалтерскому балансу. Работа может выполняться в малых группах. По результатам работы формируется отчет.

### **Тема 3.2. Показатели эффективности эксплуатации гостиничных мест**

#### ***Перечень изучаемых элементов содержания:***

Текущие затраты и себестоимость услуг гостиничного хозяйства; Понятие затрат и себестоимости услуг. Классификация затрат. Характеристика затрат на производство и реализацию услуг гостиничного предприятия. Планирование затрат гостиничного хозяйства. Ценообразование в сфере гостиничных услуг. Ценовая политика гостиницы. Подходы и методы ценообразования Постоянные и переменные издержки. Обобщить проблемы использования метода «директ-костинга» в России, сформулировать возможности и условия его использования в туристской деятельности.

## **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 3**

**Тема практического занятия 3.1: Управленческий учет затрат на предприятии гостиничного типа**

**Форма практического задания:** дискуссия

**Темы вопросов для обсуждения:**

1. Виды затрат гостиницы
2. Классификация затрат для управленческого учета
3. Классификация затрат по элементам и содержанию
4. Классификация затрат по статьям
5. Классификация и особенности основных и оборотных фондов гостиницы, затраты на них
6. оценки состояния и движения основных фондов.
7. Моральный и физический износ основных фондов;

## 8. Амортизация как вид затрат гостиничного предприятия

**Тема практического занятия 3.2: Показатели эффективности эксплуатации гостиничных мест**

**Форма практического задания: дискуссия**

**Темы вопросов для обсуждения:**

1. Текущие затраты и себестоимость услуг гостиничного хозяйства;
2. Понятие затрат и себестоимости услуг.
3. Классификация затрат.
4. Характеристика затрат на производство и реализацию услуг гостиничного предприятия.
5. Планирование затрат гостиничного хозяйства.
6. Ценообразование в сфере гостиничных услуг.
7. Ценовая политика гостиницы.
8. Подходы и методы ценообразования

## **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 3**

**форма рубежного контроля – компьютерное тестирование**

## **РАЗДЕЛ 4. ПУТИ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ УПРАВЛЕНИЯ ДОХОДАМИ, РАСХОДАМИ, ПРИБЫЛЬЮ**

### *Перечень изучаемых элементов содержания*

Прибыль и рентабельность гостиничного хозяйства. Формирование прибыли гостиничного хозяйства. Виды прибыли. Порог рентабельности. Рентабельность гостиничного предприятия

### **Тема 4.1. Показатели эффективности деятельности гостиницы**

#### *Перечень изучаемых элементов содержания:*

Прибыль и рентабельность гостиничного хозяйства. Формирование прибыли гостиничного хозяйства. Виды прибыли. Порог рентабельности. Рентабельность гостиничного предприятия. Результаты финансово-экономического анализа. Разработка управленческих решений.

### **Тема 4.2. Совершенствование учета и планирования доходов и расходов гостиничной организации**

#### *Перечень изучаемых элементов содержания:*

Сущность и различие понятий: затраты, расходы и издержки. Объекты и субъекты управления затратами на предприятии. Особенности затрат как предмета управления. Взаимосвязь функций управления затратами. Принципы управления затратами на предприятии. Причины множественности признаков классификации затрат. Перечислите виды затрат гостиничного предприятия. Порядок определения допустимых затрат на услуги гостиницы. Влияние инфляции на уровень затрат. Планирование доходов, расходов гостиничного предприятия

## **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 4**

### **Тема практического занятия 4.1: Показатели эффективности деятельности гостиницы**

**Форма практического задания: дискуссия**

**Темы вопросов для обсуждения:**

1. Показатели эффективности деятельности гостиницы
2. Что такое рентабельность. Примеры показателей рентабельности.
3. Какие виды рентабельности вам известны
4. Назовите факторы повышения доходов и сокращения расходов

5. Финансовое состояние предприятия, факторы влияющие на результативность деятельности.
6. Привести классификацию системы показателей финансово-хозяйственной деятельности.
7. Назовите как оценить эффективность текущей деятельности
8. Основные направления использования результатов финансово-экономического анализа и разработка управленческих решений.

**Тема практического занятия 4.2: Совершенствование учета и планирования на примере гостиничной организации**

**Форма практического задания:** дискуссия

**Темы вопросов для обсуждения:**

1. Планирование доходов и расходов гостиницы
2. Составление планов и отчетности гостиницы
3. Учет и анализ доходов и расходов в подразделениях гостиницы
4. Направления совершенствование учета и планирования на примере гостиничной организации

### **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 4**

**форма рубежного контроля – компьютерное тестирование**

## **РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

### **3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) Очной формы обучения**

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1. (семестр 4)</b>		
Раздел 1. Подготовка к сервисному проектированию	13	Подготовка реферата
Раздел 2. Исследования. Работа с данными	13	Подготовка реферата
Раздел 3. Поиск проблем и возможностей для проектирования нового сервисного опыта	13	Подготовка реферата
Раздел 4. Завершающий обзор подхода сервис-дизайн	13	Подготовка реферата
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>52</b>	

### *Очно-заочной формы обучения*

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1. (семестр 5)</b>		
Раздел 1. Подготовка к сервисному проектированию	19	Подготовка реферата

Раздел 2. Исследования. Работа с данными	19	Подготовка реферата
Раздел 3. Поиск проблем и возможностей для проектирования нового сервисного опыта	19	Подготовка реферата
Раздел 4. Завершающий обзор подхода сервис-дизайн	19	Подготовка реферата
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>76</b>	

#### *Заочной формы обучения*

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1. (курс 3 сессия 1-2)</b>		
Раздел 1. Подготовка к сервисному проектированию	30	Подготовка реферата
Раздел 2. Исследования. Работа с данными	30	Подготовка реферата
Раздел 3. Поиск проблем и возможностей для проектирования нового сервисного опыта	30	Подготовка реферата
Раздел 4. Завершающий обзор подхода сервис-дизайн	27	Подготовка реферата
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>117</b>	

### 3.2. Задания для самостоятельной работы

#### Задания для самостоятельной работы к Разделу 1

##### Вопросы для самостоятельной работы к Разделу 1:

1. Управление доходами; цель и задачи метода.
2. Финансовое значение ценообразования и управления доходами.
3. Процесс управления доходами.
4. Внедрение системы управления доходами в гостинице.
5. Важность статистики при принятии стратегических решений.
6. Индексы эффективности деятельности гостиничного предприятия – индексы рыночной доли.
7. Управление запасами и управление доходами.
8. Сегментация продукта/услуги. Сегментация рынка.
9. Правильная цена.
10. Традиционные подходы к ценообразованию.

##### Перечень тем рефератов к Разделу 1:

1. Границы ценообразования и управления доходами.

2. Ценообразование в зависимости от канала продаж.
3. Ценообразование на основе издержек.
4. Ценообразование на основе оценки рынка.
5. Ценообразование на основе ценности продукта/услуги.
6. Ценообразование в гостиничных предприятиях: методы, формула Хабберта.
7. Юридические особенности управления доходами.
8. Законодательные акты в области ценообразования.
9. Монополистическое ценообразование.
10. Излишек производителя и излишек потребителя.
11. Виды ценовой дискриминации; первая, вторая и третья степени ценовой дискриминации.
12. Дифференцированное ценообразование.
13. Проблемы дифференцированного ценообразования в гостиничном бизнесе.
14. Подход как к оптимизационной проблеме в условиях ограниченных мощностей.
15. Влияние сдвигов спроса.
16. Основы оптимизации цен.
17. Специальные цены.
18. Структура тарифов для случайных гостей.
19. Изменение, сдвиг цен для групп.
20. Корпоративные тарифы, программы лояльности корпоративных клиентов.

## **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 1.**

### **Основная литература**

1. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16985-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539413> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве : учебник для вузов / В. С. Боголюбов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 293 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538136> (дата обращения: 18.02.2024).

### **Дополнительная литература**

1. Морозов, М. А. Экономика организаций сферы туризма : учебник для вузов / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15216-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539881> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Николенко, П. Г. Администрирование отеля : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 444 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16404-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543359> (дата обращения: 18.02.2024).

## **Задания для самостоятельной работы к Разделу 2**

### **Вопросы для самостоятельной работы к Разделу 2**

1. Ценовой анализ. Анализ цен гостиничного предприятия.
2. Функции ценового отклика.

3. Готовность платить определенную цену.
4. Тактическое ценообразование и оптимизация при наличии ограниченного предложения.
5. Оптимальные условия базового ценообразования.
6. Ценообразование в условиях ограниченных мощностей.
7. Калькулирование и использование альтернативных издержек.
8. Дополнительные издержки. Упущенная выгода.
9. Динамическое ценообразование.
10. Розничное динамическое ценообразование.

### **Перечень тем рефератов к Разделу 2:**

1. Ценообразование при электронных продажах.
2. Оптимизация объявленных прейскурантных цен.
3. Выявление потребности в создании новых тарифов.
4. Экономика ценового дифференцирования.
5. Ограничения ценового дифференцирования.
6. Тактика ценового дифференцирования.
7. Скидки при продажах больших объемов гостиничных услуг.
8. Потребительское признание.
9. Потребительское восприятие динамического ценового дифференцирования.
10. Возможности применения теории перспектив.
11. Тактические приемы снижения неудовлетворенности восприятия потребителем дифференцирования.
12. Ценовой анализ. Анализ цен гостиничного предприятия.
13. Функции ценового отклика. Готовность платить определенную цену.
14. Тактическое ценообразование и оптимизация при наличии ограниченного предложения.
15. Оптимальные условия базового ценообразования.
16. Ценообразование в условиях ограниченных мощностей.
17. Калькулирование и использование альтернативных издержек.
18. Дополнительные издержки.
19. Упущенная выгода.
20. Динамическое ценообразование.
21. Розничное динамическое ценообразование.

### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 2.**

#### **Основная литература**

1. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16985-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539413> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве : учебник для вузов / В. С. Боголюбов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 293 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538136> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **Дополнительная литература**

1. Морозов, М. А. Экономика организаций сферы туризма : учебник для вузов / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15216-6. — Текст : электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539881> (дата обращения: 18.02.2024).

2. Николенко, П. Г. Администрирование отеля : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 444 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16404-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543359> (дата обращения: 18.02.2024).

### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 3**

#### **Вопросы для самостоятельной работы к Разделу 3:**

1. Ценообразование при электронных продажах.
2. Оптимизация объявленных прейскурантных цен.
3. Выявление потребности в создании новых тарифов.
4. Экономика ценового дифференцирования.
5. Ограничения ценового дифференцирования.
6. Тактика ценового дифференцирования.
7. Скидки при продажах больших объемов гостиничных услуг.
8. Потребительское признание.
9. Потребительское восприятие динамического ценового дифференцирования.
10. Возможности применения теории перспектив.

#### **Перечень тем рефератов к Разделу 3:**

1. Ценовой образ.
2. Ценовая дифференциация и удовлетворенность клиента.
3. Тактические приемы снижения неудовлетворенности восприятия потребителем дифференцирования
4. Системный подход к управлению доходами. Уровни управления доходами.
5. Чистый эффект от системы управления доходами.
6. Измерение эффективности системы управления доходами.
7. Контроль бронирования. Пределы бронирования, уровни ограничения.
8. Модель потребительского бронирования; модель «Newsboy»; метод критического уровня. Эвристические методы. Механизмы контроля уровня бронирования.
9. Измерение и управление перебронированием
10. Факторы перебронирования: отъезды, гарантированные бронирования
11. Управление доходами площадок для мероприятий.
12. Ограничения характеристики площадей.
13. Способы измерения эффективности управления.
14. Динамическое ценообразование банкетных и конференц-площадок на основе характеристик спроса.
15. Применение расчета цены на квадратный метр. Согласование цены и технических ограничений.
16. Разработка программ стимуляции спроса.
17. Разработка календаря спроса на банкетные услуги.
18. Составление отчетов по использованию конференц-площадок.
19. Сопоставление и слияние прогноза загрузки и прогноза использования конференц-площадок.
20. Анализ эффективности продаж банкетных мероприятий с учетом продаж номеров.
21. Ключевые индикаторы использования конференц-площадок.

#### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 3.**

## Основная литература

1. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16985-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539413> (дата обращения: 18.02.2024).

2. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве : учебник для вузов / В. С. Боголюбов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 293 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538136> (дата обращения: 18.02.2024).

## Дополнительная литература

1. Морозов, М. А. Экономика организаций сферы туризма : учебник для вузов / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15216-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539881> (дата обращения: 18.02.2024).

2. Николенко, П. Г. Администрирование отеля : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 444 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16404-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543359> (дата обращения: 18.02.2024).

## Задания для самостоятельной работы к Разделу 4

### Вопросы для самостоятельной работы к Разделу 4

1. Сущность и различие понятий: затраты, расходы и издержки.
2. Объекты и субъекты управления затратами на предприятии.
3. Особенности затрат как предмета управления
4. Взаимосвязь функций управления затратами.
5. Принципы управления затратами на предприятии
6. Причины множественности признаков классификации затрат
7. Перечислите виды затрат гостиничного предприятия
8. Порядок определения допустимых затрат на услуги гостиницы
9. Влияние инфляции на уровень затрат.
10. Планирование доходов, расходов гостиничного предприятия

### Перечень тем рефератов к Разделу 4:

1. Охарактеризуйте структуру экономического жизненного цикла продукта.
2. средства гостиничного предприятия
3. Финансовая отчетность гостиницы
4. Понятие калькуляции. Виды калькуляций.
5. Способы отнесения затрат на продукт.
6. Издержки гостиничного хозяйства
7. Основные направления снижения затрат гостиницы.
8. Рентабельность. Понятие и виды.
9. Что включает понятие затрат на качество?
10. Понятие эффективности деятельности гостиничного предприятия и методы расчета
11. Основные показатели деятельности гостиницы.

12. Каким образом удастся разрешить противоречие «затраты — качество» гостиничного предприятия
13. 18.Ценообразование. Специфика ценообразования в гостинице
14. 19.Прибыль предприятия. Виды прибыли
15. Методика учета материально-производственных запасов
16. Порядок оценки материальных запасов при их списании на затраты производства.
17. Основные и оборотные

#### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 4.**

##### **Основная литература**

1. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16985-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539413> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве : учебник для вузов / В. С. Боголюбов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 293 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538136> (дата обращения: 18.02.2024).

##### **Дополнительная литература**

1. Морозов, М. А. Экономика организаций сферы туризма : учебник для вузов / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15216-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539881> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Николенко, П. Г. Администрирование отеля : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 444 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16404-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543359> (дата обращения: 18.02.2024).

### **3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)**

Освоение слушателями программы предполагает изучение материалов дисциплин (модулей) в ходе самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины (модуля) и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с рабочей программой дисциплины (модуля), доступной в электронной информационно-образовательной среде РГСУ.

Следует обратить внимание на списки основной и дополнительной литературы, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала.

Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

***Написание реферата (доклада).***

### *Требования к структуре реферата (доклада):*

Работа должна содержать систематизацию и краткое изложение материала из не менее 5-и литературных источников (монографий, научных статей и докладов) по выбранной теме.

Основные требования к оформлению:

Структура доклада (реферата): 1) титульный лист; 2) содержание (в нем последовательно указываются названия пунктов доклада (реферата), указываются страницы, с которых начинается каждый пункт); 3) введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада (реферата), дается характеристика используемой литературы); 4) основная часть (каждый раздел ее доказательно раскрывает исследуемый вопрос); 5) выводы и заключение (подводятся итоги или делается обобщенный вывод по теме доклада (реферата)); 6) литература.

Доклад (реферат) оформляется на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Интервал межстрочный -полупетельный. Цвет шрифта - черный. Гарнитура шрифта основного текста - «Times New Roman» или аналогичная. Кегль (размер) от 12 до 14 пунктов. Размеры полей страницы (не менее): правое 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм, левое - 25 мм. Формат абзаца: полное выравнивание («по ширине»). Отступ красной строки одинаковый по всему тексту – 15 мм. Страницы должны быть пронумерованы с учётом титульного листа (на титульном листе номер страницы не ставится). В работах используются цитаты, статистические материалы. Эти данные оформляются в виде сносок (ссылок и примечаний). Внутритекстовые, подстрочные и затекстовые библиографические ссылки должны оформляться в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка». Общие требования и правила составления».

Реферат (доклад) сдается в бумажном и электронном виде (10 - 20 печатных страниц).

При проверке реферата (доклада) на антиплагиат - [www.antiplagiat.ru](http://www.antiplagiat.ru) - (более 50% заимствований) работа не принимается.

### ***Выполнение тестовых заданий.***

Тестовые задания содержат вопросы и 3-4 варианта ответа по базовым положениям изучаемой темы, составлены с расчетом на знания, полученные слушателями в процессе изучения темы.

Тестовые задания выполняются в письменной или электронной форме и сдаются преподавателю, ведущему дисциплину (модуль).

### ***Написание эссе.***

Эссе - вид самостоятельной исследовательской работы обучающихся, с целью углубления и закрепления теоретических знаний и освоения практических навыков. Цель эссе состоит в развитии самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных мыслей. При написании эссе слушатель должен представить развернутый письменный ответ на теоретический или практический актуальный вопрос, объявленный преподавателем в аудитории непосредственно перед ее написанием. В процессе написания эссе разрешается пользоваться нормативно-правовыми актами, конспектом лекций (в печатном виде). Использование интернет-ресурсов не допускается. Темы эссе преподаватель предлагает из числа тех, которые слушатели уже рассматривали на лекциях или семинарских занятиях, исходя из содержания заданий в составе оценочных средств. По решению преподавателя, в качестве темы эссе может быть выбрана одна или несколько тем, которые могут быть распределены между слушателями по желанию.

Эссе проводится письменно, по объему не более 3-х печатных листов.

Требования к оформлению эссе:

Эссе выполняется на компьютере (гарнитура Times New Roman, шрифт 14) через 1,5 интервала с полями: верхнее, нижнее – 2; правое – 3; левое – 1,5. Отступ первой строки абзаца –

1,25. Сноски – постраничные. Таблицы и рисунки встраиваются в текст работы. При этом обязательный заголовок таблицы надо размещать над табличным полем, а рисунки сопровождать подрисуночными подписями. При включении в эссе нескольких таблиц и/или рисунков их нумерация обязательна. Обязательна и нумерация страниц. Их целесообразно проставлять внизу страницы – по середине или в правом углу. Номер страницы не ставится на титульном листе, но в общее число страниц он включается. Объем эссе, без учета приложений, не должен превышать 5 страниц. Значительное превышение установленного объема является недостатком работы и указывает на то, что слушатель не сумел отобрать и переработать необходимый материал.

Работа должна содержать собственные умозаключения по сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ по сути этой проблемы, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

## **РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

### **4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю)**

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) является экзамен которые проводится в устной форме.

### **4.2. Оценочные материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

#### **4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю)**

Оценка качества освоения обучающимися дисциплины (модуля) реализуется в формате балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся (БРСО).

БРСО в ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации осуществляется по 100-балльной шкале.

Академический рейтинг обучающегося по дисциплине (модулю) складывается из результатов:

- текущего контроля успеваемости (максимальный текущий рейтинг обучающегося 80 рейтинговых баллов;
- промежуточной аттестации (максимальный рубежный рейтинг обучающегося 20 рейтинговых баллов.

Условия оценки освоения обучающимся дисциплины (модуля) в формате БРСО доводятся преподавателем до сведения обучающихся на первом учебном занятии, а также размещены в свободном доступе в электронной информационно-образовательной среде Университета.

#### **4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося**

В течение учебного семестра до промежуточной аттестации на основании утвержденной рабочей программы дисциплины (модуля) формируется текущий рейтинг обучающегося. Текущий рейтинг обучающегося складывается как сумма рейтинговых баллов, полученных им в течение учебного семестра по всем видам учебных занятий по дисциплине (модулю).

В процессе текущего контроля оцениваются следующие действия обучающегося, направленные на освоение компетенций в рамках изучения учебной дисциплины:

- академическая активность (посещаемость учебных занятий, самостоятельное изучение содержания учебной дисциплины в электронной информационно-образовательной среде, соблюдение сроков сдачи практических заданий и текущих контрольных мероприятий и др.);
- выполнение и сдача текущих и итогового практических заданий (эссе, рефераты, творческие задания, кейс-задания, лабораторные работы, расчетные задания и др., активное участие в групповых интерактивных занятиях (дискуссии, WiKi-проекты и др.), защита проектов и др.);
- прохождение рубежей текущего контроля, включая соблюдение графика их прохождения в электронной информационно-образовательной среде.

Для планирования расчета текущего рейтинга обучающегося используются следующие пропорции:

<b>Вид учебного действия</b>	<b>Максимальная рейтинговая оценка, баллов</b>
академическая активность	10
практические задания	40
<i>из них: текущие практические задания</i>	20
<i>итоговое практическое задание</i>	20
рубежи текущего контроля	30
<b>ИТОГО:</b>	<b>80</b>

В течение учебного семестра по дисциплине (модулю) обучающимся должен быть накоплен текущий рейтинг не менее 52 рейтинговых баллов (65% от максимального значения текущего рейтинга).

Необходимыми условиями допуска обучающегося к промежуточной аттестации по дисциплине являются положительное прохождение обучающимся не менее 65% рубежей текущего контроля с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла за каждый рубеж текущего контроля и положительное выполнение итогового практического задания с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла, установленного за итоговое практическое задание.

Невыполнение вышеуказанных условий является текущей академической задолженностью, которая должна быть ликвидирована обучающимся до контрольного мероприятия промежуточной аттестации.

Сведения о наличии у обучающихся текущей академической задолженности, сроках и порядке добора рейтинговых баллов для её ликвидации доводятся до обучающихся педагогическим работником.

В случае неликвидации текущей академической задолженности, педагогический работник обязан во время контрольного мероприятия промежуточной аттестации поставить обучающемуся 0 рейтинговых баллов. В этом случае ликвидация текущей академической задолженности возможна в периоды проведения повторной промежуточной аттестации.

#### **4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося**

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) проводится в соответствии с Положением о промежуточной аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете и Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете в действующей редакции.

На промежуточную аттестацию отводится 20 рейтинговых баллов.

Ответы обучающегося на контрольном мероприятии промежуточной аттестации оцениваются педагогическим работником по 20 - балльной шкале, а итоговая оценка по дисциплине (модулю) выставляется по пятибалльной системе для экзамена.

Критерии выставления оценки определяются Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Российском государственном социальном университете.

В процессе определения рубежного рейтинга, обучающегося используется следующая шкала:

<b>Рубежный рейтинг</b>	<b>Критерии оценки освоения обучающимся учебной дисциплины в ходе контрольных мероприятий промежуточной аттестации</b>
19-20 рейтинговых баллов	обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок
16-18 рейтинговых баллов	обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий
13-15 рейтинговых баллов	обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий
1-12 рейтинговых баллов	обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания
0 рейтинговых баллов	не аттестован

**4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Перечень вопросов рубежного контроля и текущей аттестации**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы), дисциплины	Код контролируемой компетенций	Форма рубежного контроля	Вопросы/задания рубежного контроля
1	Раздел 1. Основы управления доходами гостиничного предприятия.	ПК-5	Компьютерное тестирование	<p>Если цена меньше средних издержек, то:</p> <p>а. фирма будет получать прибыль</p> <p>б. фирма будет нести убыток</p> <p>в. прибыль будет равна нулю</p> <p>г. прибыль будет расти</p> <p>Достижение намеченных результатов деятельности предприятия наиболее экономичным способом:</p> <p>а. предмет управления затратами;</p> <p>б. цель управления затратами;</p> <p>в. задача управления затратами;</p> <p>г. принцип управления затратами.</p> <p>Маржинальный доход предприятия – это:</p> <p>а. выручка за вычетом переменных затрат;</p> <p>б. выручка за вычетом постоянных затрат;</p> <p>в. доля прибыли в выручке предприятия;</p> <p>г. сумма прибыли, приходящаяся на единицу продукции;</p>

2.	Раздел 2. Анализ доходности отеля.	ПК-5	Компьютерное тестирование	<p>Прибыль от обычной деятельности определяют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а. путем вычитания из прибыли до налогообложения налога на прибыль и иных аналогичных платежей</li> <li>б. вычитанием из выручки от продаж полной себестоимости проданной продукции</li> <li>в. вычитанием из прибыли от продаж налога на прибыль</li> <li>г. путем учета прочих доходов гостиницы</li> </ul> <p>Показатель чистой прибыли определяют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а. вычитанием из прибыли от продаж налога на прибыль</li> <li>б. к прибыли от продаж прибавляют операционные и внереализационные доходы и вычитают операционные и внереализационные расходы</li> <li>в. к чистой прибыли от обычной деятельности прибавляют чрезвычайные доходы и из полученной суммы вычитают чрезвычайные расходы</li> <li>г. вычитанием из выручки управленческих расходов</li> </ul> <p>Рентабельность предприятия — это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а. получаемая предприятием прибыль</li> <li>б. относительная доходность или прибыльность (измеряемая в процентах) как отношение прибыли к затратам капитала</li> <li>в. отношение прибыли к средней стоимости основных фондов и оборотных средств</li> <li>г. отношение прибыли к цене изделия</li> </ul>
3.	Раздел 3. Роль и значение управления расходами в гостиничном бизнесе	ПК-5	Компьютерное тестирование	<p>Задачами управления затратами на предприятии являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а. повышение эффективности деятельности предприятия;</li> <li>б. определение затрат по основным функциям управления;</li> <li>в. калькулирование себестоимости продукции;</li> <li>г. подготовка информационной базы, позволяющей оценивать затраты при выборе и принятии хозяйственных решений.</li> </ul> <p>К функциям управления затратами относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а. планирование и прогнозирование;</li> <li>б. учет и контроль;</li> <li>в. анализ;</li> </ul>

				<p>г. регулирование и модернизация.</p> <p>К объектам управления затратами относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а. материальные и трудовые затраты;</li> <li>б. работники предприятия;</li> <li>в. затраты предприятия;</li> <li>г. затраты на производство продукции.</li> </ul>
4.	Раздел 4. Пути совершенствования управления доходами, расходами, прибылью	ПК-5	Компьютерное тестирование	<p>Во внутрифирменном планировании обоснование принимаемых решений и прогноз ожидаемых результатов опираются на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а. данные исполнения бюджета по доходам и расходам;</li> <li>б. теоретические положения, принципы, практические данные и факты;</li> <li>в. анализ бухгалтерской отчетности и сводных балансов;</li> <li>г. причинно-следственные связи, объясняющие наблюдаемый результат;</li> </ul> <p>Процесс планирования начинается с:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а. формулирования целей;</li> <li>б. определение лица ответственного за принятие решений;</li> <li>в. сбора информации об основных показателях деятельности предприятия (выручка, затраты, прибыль и пр.);</li> <li>г. анализа внешней среды.</li> </ul> <p>На каком уровне планирования используются такие инструменты сбытовой политики как цена, реклама, выбор каналов сбыта:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а. стратегическом;</li> <li>б. долгосрочном;</li> <li>в. краткосрочном;</li> <li>г. оперативном;</li> </ul>

**4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Вопросы/задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

<b>Коды контролируемой компетенций</b>	<b>Вопросы /задания</b>
ПК-5	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Управление доходами; цель и задачи метода.</li><li>2. Финансовое значение ценообразования и управления доходами.</li><li>3. Процесс управления доходами.</li><li>4. Внедрение системы управления доходами в гостинице.</li><li>5. Важность статистики при принятии стратегических решений.</li><li>6. Индексы эффективности деятельности гостиничного предприятия – индексы рыночной доли.</li><li>7. Управление запасами и управление доходами.</li><li>8. Сегментация продукта/услуги. Сегментация рынка.</li><li>9. Правильная цена.</li><li>10. Традиционные подходы к ценообразованию.</li><li>11. Границы ценообразования и управления доходами.</li><li>12. Ценообразование в зависимости от канала продаж.</li><li>13. Ценообразование на основе издержек.</li><li>14. Ценообразование на основе оценки рынка.</li><li>15. Ценообразование на основе ценности продукта/услуги.</li><li>16. Ценообразование в гостиничных предприятиях: методы, формула Хабберта.</li><li>17. Юридические особенности управления доходами.</li><li>18. Законодательные акты в области ценообразования.</li><li>19. Монополистическое ценообразование.</li><li>20. Излишек производителя и излишек потребителя.</li><li>21. Виды ценовой дискриминации; первая, вторая и третья степени ценовой дискриминации.</li><li>22. Дифференцированное ценообразование.</li><li>23. Проблемы дифференцированного ценообразования в гостиничном бизнесе.</li><li>24. Подход как к оптимизационной проблеме в условиях ограниченных мощностей.</li><li>25. Влияние сдвигов спроса.</li><li>26. Основы оптимизации цен.</li><li>27. Специальные цены.</li><li>28. Структура тарифов для случайных гостей.</li><li>29. Изменение, сдвиг цен для групп.</li><li>30. Корпоративные тарифы, программы лояльности корпоративных клиентов.</li><li>31. Ценовой анализ. Анализ цен гостиничного предприятия.</li><li>32. Функции ценового отклика.</li><li>33. Сущность и различие понятий: затраты, расходы и издержки.</li><li>34. Объекты и субъекты планирования и управления затратами на предприятии.</li></ol>

- |  |   |
|--|---|
|  | <p>35. Особенности затрат как предмета управления</p> <p>36. Взаимосвязь функций управления затратами.</p> <p>37. Принципы планирования доходов и затрат на предприятии</p> <p>38. Причины множественности признаков классификации затрат</p> <p>39. Перечислите виды затрат гостиничного предприятия</p> <p>40. Планирование допустимых затрат на услуги гостиницы</p> <p>41. Влияние инфляции на уровень затрат.</p> <p>42. Планирование экономического жизненного цикла продукта и соответствующих затрат.</p> <p>43. Анализ издержек гостиничного хозяйства</p> <p>44. Основные направления снижения затрат гостиницы.</p> <p>45. Рентабельность. Понятие и виды.</p> <p>46. Что включает понятие затрат на качество?</p> <p>47. Понятие эффективности деятельности гостиничного предприятия и методы расчета</p> <p>48. Основные показатели деятельности гостиницы.</p> <p>49. Каким образом удастся разрешить противоречие «затраты — качество» гостиничного предприятия</p> <p>50. Ценообразование. Специфика ценообразования в гостинице</p> <p>51. Прибыль предприятия. Виды прибыли</p> <p>52. Методика учета материально-производственных запасов</p> <p>53. Порядок оценки материальных запасов при их списании на затраты производства.</p> <p>54. Основные и оборотные средства гостиничного предприятия</p> <p>55. Финансовая отчетность гостиницы</p> <p>56. Понятие калькуляции. Виды калькуляций. Составление калькуляций</p> <p>57. Способы отнесения затрат на продукт.</p> |
|--|---|

## **РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля)**

#### **5.1.1. Основная литература**

1. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16985-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539413> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве : учебник для вузов / В. С. Боголюбов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 293 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538136> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **5.1.2. Дополнительная литература**

1. Морозов, М. А. Экономика организаций сферы туризма : учебник для вузов / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15216-6. — Текст : электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539881> (дата обращения: 18.02.2024).

2. Николенко, П. Г. Администрирование отеля : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 444 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16404-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543359> (дата обращения: 18.02.2024).

## 5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

## 5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Освоение обучающимся дисциплины (модуля) предполагает изучение материалов дисциплины (модуля) на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций, семинаров, практических и лабораторных занятий.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа заключается в следующем.

С целью обеспечения успешного обучения обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;

- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

#### Подготовка к занятию семинарского типа

При подготовке и работе во время проведения лабораторных работ и занятий семинарского типа следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс предварительной подготовки, на работу во время занятия, обработку полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач лабораторной работы/практического занятия, техники безопасности при работе с приборами, веществами.

Работа во время проведения учебного занятия семинарского типа включает:

- консультирование студентов преподавателями и вспомогательным персоналом с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в лаборатории;
- самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Это является необходимым условием при проведении рубежного контроля и допуска к зачету/экзамену. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время пересдать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

Обработка, обобщение полученных результатов работы проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). В результате оформляется индивидуальный отчет. Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается преподавателю. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки по каждой практической занятию. Это является необходимым условием при проведении рубежного контроля и допуска к зачету и экзамену. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время пересдать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

### **5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля)**

#### **5.4.1. Средства информационных технологий**

1. Персональные компьютеры;
2. Средства доступа в Интернет;
3. Проектор.

#### **5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC

5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

#### 5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

#### 5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Для изучения дисциплины (модуля) используются:

**Учебная аудитория для занятий лекционного типа** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроекторное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет), а также (при наличии) демонстрационными печатными пособиями (указать какими, например, таблицы «Основная грамматика английского языка»), экранно-звуковыми средствами обучения (указать какими, например, CD «Разговорный английский»), демонстрационными материалами (указать какими, например, комплект демонстрационных материалов (фолий) «Страноведение. США»), видеофильмами DVD (указать какими).

**Учебная аудитория для занятий семинарского типа:** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроекторное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет), а также (при наличии) демонстрационными печатными пособиями, экранно-звуковыми средствами обучения, демонстрационными материалами.

**Помещения для самостоятельной работы обучающихся:** оснащены специализированной мебелью (парты, стулья) техническими средствами обучения (персональные компьютеры с доступом в сеть Интернет и обеспечением доступа в электронно-информационную среду университета, программным обеспечением).

### **5.6. Образовательные технологии**

При реализации дисциплины (модуля) применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение дисциплины (модуля) предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме разбора конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития **профессиональных** навыков обучающихся.

При освоении дисциплины (модуля) предусмотрено применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Учебные часы дисциплины (модуля) предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, вебинар, видеофильм, презентация, форум и др.).

В рамках дисциплины (модуля) предусмотрены встречи с руководителями и работниками организаций, деятельность которых связана с *направленностью/ специализацией* реализуемой основной профессиональной образовательной программы.

**РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений**

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения
1	Рабочая программа дисциплины (модуля) актуализирована	Протокол заседания кафедры № 7 от «26» февраля 2024 года



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный социальный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Высшей школы индустрии  
гостеприимства, впечатлений и социального  
креатива (институт)  
К.К. Поздняков  
«29» февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

## **АЙДЕНТИКА И БРЕНДИНГ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ**

**Направление подготовки**  
*43.03.03 «Гостиничное дело»*

**Направленность**  
*«Гостинично-ресторанная деятельность»*

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ –**  
**ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА**

**Форма обучения**  
*Очная, очно-заочная, заочная*

Москва, 2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b> .....	<b>4</b>
1.1. Цель и задачи дисциплины (модуля).....	4
1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций .....	4
<b>РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b> .....	<b>5</b>
2.1. Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося .....	5
2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля) .....	6
<b>2.3. Содержание дисциплины (модуля)</b> .....	<b>11</b>
<b>РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)</b> .....	<b>14</b>
3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).....	14
<b>3.2. Задания для самостоятельной работы</b> .....	<b>15</b>
3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю) .....	18
<b>РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)</b> .....	<b>20</b>
4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю) .....	20
4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю).....	20
4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося.....	21
4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося.....	22
4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.....	23
4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю).....	23
4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).....	25
<b>РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b> .....	<b>26</b>
5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля) ..	26
<b>5.1.1. Основная литература</b> .....	<b>26</b>
<b>5.1.2. Дополнительная литература</b> .....	<b>26</b>
5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля) .....	26
5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	27
5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля).....	28
<b>5.4.1. Средства информационных технологий</b> .....	<b>28</b>
<b>5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:</b> .....	<b>28</b>
<b>5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных</b> .....	<b>28</b>
5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	29
5.6. Образовательные технологии .....	29
<b>РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений</b> .....	<b>30</b>

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Айдентика и брендинг в гостиничном бизнесе» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – *бакалавриата* по направлению подготовки 43.03.03 *Гостиничное дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 г № 515, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования - программе *бакалавриата* по направлению подготовки 43.03.03 *Гостиничное дело* (далее – «ОПОП»).

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана рабочей группой в составе: Мухоморова И.В., Ушаков Р.Н.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обсуждена и утверждена на заседании кафедры ресторано-гостиничного бизнеса и гастрономии  
(наименование кафедры)

Протокол № 7 от «26» февраля 2024 года

Заведующий кафедрой  
канд. экон. наук, доцент



Р.Н. Ушаков

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Рабочая программа дисциплины (модуля) рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Управляющий Отель Веллион Сухаревский,  
Москва



М.Ф.Курджиева

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 1.1. Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель дисциплины (модуля) заключается в освоении обучающимися в получении обучающимися знаний и практических навыков в области разработки и продвижения гостиничного бренда с их последующим применением в профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины (модуля):

1. Сформировать навыки применения современных технологий продвижения услуг в сфере HoReCa;
2. Сформировать навыки развития бренда в сфере HoReCa;
3. Сформировать навыки разработки айдентики гостиничного предприятия и предприятия общественного питания.

**1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы *бакалавриата*, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций**

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-4 в соответствии с учебным планом.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций (при наличии)	Код компетенции Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Технологическая	<b>ПК-4</b> Способен применять технологии продвижения, продаж и брендинга в работе предприятий предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-4.1 Формирует современные технологии продвижения услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ПК-4.2 Применяет эффективные технологии продаж услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ПК-4.3 Разрабатывает предложения по развитию бренда и айдентики в деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	<b>Знать:</b> современные технологии продвижения услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания <b>Уметь:</b> применять эффективные технологии продаж услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; разрабатывать предложения по развитию бренда и айдентики в деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 2.1. Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные единицы.

#### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		5			
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	36	36			
Лекционные занятия	12	12			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	24	24			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации / Иная контактная работа					
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	27	27			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	9	9			
Форма промежуточной аттестации	зачет	зачет			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>72</b>	<b>72</b>			

#### Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		5			
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	24	24			
Лекционные занятия	6	6			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	18	18			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации / Иная контактная работа					
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	39	39			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	9	9			
Форма промежуточной аттестации	зачет	зачет			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>72</b>	<b>72</b>			

### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 3		Курс 4	
		Сессия 1-2	Сессия 3-4	Сессия 1-2	Сессия 3-4
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	8	8			
Лекционные занятия	4	4			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	4	4			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации / Иная контактная работа					
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	60	60			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	4	4			
Форма промежуточной аттестации	зачет	зачет			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>72</b>	<b>72</b>			

### 2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля)

#### Очная форма обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия	Практические занятия		Лабораторные занятия	Консультации / Иная контактная работа		
					<i>из них: в форме практической подготовки</i>	<i>из них: в форме практической подготовки</i>		<i>из них: в форме практической подготовки</i>	<i>из них: в форме практической подготовки</i>	
<b>Модуль 1 (Семестр 5)</b>										
<b>Раздел 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ТЕХНОЛОГИИ БРЕНДИРОВАНИЯ В СФЕРЕ HoReCa</b>	31	13	18	6		12				

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации / Иная контактная работа <i>из них: в форме практической подготовки</i>			
Тема 1.1. Основные модели брендинга и их характеристика	15	6	9	3	6					
Тема 1.2. Современная среда бренда: экономическая, правовая и социально-культурная	16	7	9	3	6					
<b>Раздел 2. УПРАВЛЕНИЕ БРЕНДОМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ И ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>	32	14	18	6	12					
Тема 2.1. Бренд-менеджмент в сфере HoReCa	16	7	9	3	6					
Тема 2.2. Управление развитием бренда в сфере HoReCa	16	7	9	3	6					
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>9</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации</i>	зачет									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>72</b>	<b>27</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	<b>24</b>					

Очно-заочная форма обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации / Иная контактная работа <i>из них: в форме практической подготовки</i>			
<b>Модуль 1 (Семестр 5)</b>										
<b>Раздел 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ТЕХНОЛОГИИ БРЕНДИРОВАНИЯ В СФЕРЕ HoReCa</b>	31	19	12	3	9					
Тема 1.1. Основные модели брендинга и их характеристика	14	9	5	1	4					
Тема 1.2. Современная среда бренда: экономическая, правовая и социально-культурная	17	10	7	2	5					
<b>Раздел 2. УПРАВЛЕНИЕ БРЕНДОМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ И ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>	32	20	12	3	9					
Тема 2.1. Бренд-менеджмент в сфере HoReCa	15	10	5	1	4					
Тема 2.2. Управление развитием бренда в сфере HoReCa	17	10	7	2	5					
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>9</b>									

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия из них: в форме практической подготовки	Практические занятия из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия из них: в форме практической подготовки	Консультации / Иная контактная работа из них: в форме практической подготовки			
Форма промежуточной аттестации	зачет									
Общий объем, часов	72	39	24	6	18					

#### Заочная форма обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия из них: в форме практической подготовки	Практические занятия из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия из них: в форме практической подготовки	Консультации / Иная контактная работа из них: в форме практической подготовки			
<b>Модуль 1 (Курс 3, Сессии 1-2)</b>										
<b>Раздел 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ТЕХНОЛОГИИ БРЕНДИРОВАНИЯ В СФЕРЕ HoReCa</b>	34	30	4	2	2					

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия из них: в форме практической подготовки	Практические занятия из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия из них: в форме практической подготовки	Консультации / Иная контактная работа из них: в форме практической подготовки			
Тема 1.1. Основные модели брендинга и их характеристика	17	15	2	1	1					
Тема 1.2. Современная среда бренда: экономическая, правовая и социально-культурная	17	15	2	1	1					
<b>Раздел 2. УПРАВЛЕНИЕ БРЕНДОМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ И ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>	34	30	4	2	2					
Тема 2.1. Бренд-менеджмент в сфере HoReCa	17	15	2	1	1					
Тема 2.2. Управление развитием бренда в сфере HoReCa	17	15	2	1	1					
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>4</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации</i>	<b>зачет</b>									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>72</b>	<b>60</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>					

## **2.3. Содержание дисциплины (модуля)**

### **РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ТЕХНОЛОГИИ БРЕНДИРОВАНИЯ В СФЕРЕ HoReCa**

#### **Тема 1.1. Основные модели брендинга и их характеристика.**

##### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Современное понимание бренда и его компоненты. Функции бренда в индустрии гостеприимства. Маркетинговая классификация брендов. Основные модели брендинга и их характеристика.

#### **Тема 1.2. Современная среда бренда: экономическая, правовая и социально-культурная.**

##### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Экономическая среда бренда. Стоимость бренда. Проблемы оценки нематериальных активов. Методы оценки стоимости бренда. Правовая среда бренда. Социально-культурная среда бренда. Лояльность гостей.

### **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 1**

#### **Тема практического занятия: Основные модели брендинга и их характеристика**

##### **Форма практического задания: круглый стол**

##### **Темы круглого стола**

1. Уход зарубежных гостиничных брендов из РФ: последствия для рынка.
2. Российские гостиничные бренды: перспективы на рынке гостиничных услуг.
3. Мировые гостиничные бренды: история успехов.
4. Долгосрочные отношения между потребителем и брендом в сфере HoReCa.
5. Программы лояльности гостиничных предприятий в России.
6. Антисистемные бренды: причины успеха.
7. Лояльность к гостиничному бренду: в чем ключ к успеху?
8. Что определяет успех гостиничного бренда?
9. Бренд как система отношений.
10. Причины переключения потребителей гостиничных услуг на другие бренды.

#### **Тема практического занятия: Современная среда бренда: экономическая, правовая и социально-культурная**

##### **Форма практического задания: дискуссия**

##### **Темы дискуссий:**

1. Индекс лояльности.
2. Кто к кому подстраивается: бренд к потребителю или потребитель к бренду?
3. Личный бренд: возможности использования в сфере HoReCa.
4. Методы оценки стоимости бренда.
5. Методы оценки стоимости бизнеса и его нематериальных активов.
6. Основные показатели стоимости бренда.
7. Международное и российское законодательство по охране товарных знаков.
8. Федеральная служба по интеллектуальной собственности (Роспатент).
9. Региональные бренды России – новые точки роста.
10. Гастрономические бренды России (рейтинг).
11. Туристический бренд Российской Федерации.
12. Бренд города: понятие, структура и условия возникновения бренда города.
13. Экономика событий и впечатлений.
14. Эффект Бильбао.
15. Роль киноиндустрии в формировании бренда туристской дестинации.

### **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 1**

#### **форма рубежного контроля – реферат**

1. Основные этапы истории развития бренд-менеджмента.
2. Определение бренда разных отечественных и зарубежных теоретиков и практиков (Обзор).
3. Бренд-менеджмента: понятие и функции.
4. Брендинг, как процесс.
5. «Уникальное торговое предложение» (UTP).
6. «Эмоциональное торговое предложение» (ESP).
7. «Мое торговое предложение мне» («MSP»).
8. Основные положения теории бренд-лояльности покупателей.
9. Основные положения «Западной» концепции бренд-культуры.
10. Основные положения «Азиатской» концепции бренд-культуры.
11. Основные положения «Зонтичной» концепции бренд-культуры.
12. Три базовых стратегии концепция «Lineextension».
13. Основные положения концепции «маркетинговых войн» и теория позиционирования брендов Д. Траута и Э.Райса.
14. Основные положения концепции когнитивного маркетинга Ч.Остгуда.
15. Основные положения теории конструкторов обучения К.Халла.
16. Основные положения концепции вовлечённости потребителей У. Л. Уилки.
17. Типы когнитивных конструкторов брендов Д.Шета и Д.Говарда.
18. Концепция 4D-брендинга» Т.Гэда.
19. Основная идея концепции бренд-лидерства Э.Иохимштайлера и Д.Аакера.
20. Основные идеи концепции «маркетинга взаимодействия» Шведской школы маркетинга.
21. Принцип «Модели общего воспринимаемого качества» К. Гренрооса?
22. Основная идея концепции «трайб»- маркетинга В. и V.Cova?
23. Чем отличается понятие субэтнос в концепции «субэтнического» брендинга К.Микитьянца от понятия «трайб» В. и V.Cova?
24. Основная идея теории «сознательного рынка» Д.Залтмана.

## **РАЗДЕЛ 2. УПРАВЛЕНИЕ БРЕНДОМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ И ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **Тема 2.1. Бренд-менеджмент в сфере HoReCa.**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Организация бренд ориентированного бизнеса в индустрии гостеприимства. Согласование стратегии брендинга со стратегией гостиничного предприятия. Разработка идентичности бренда. Разработка идентификаторов бренда гостиничного предприятия и предприятия общественного питания. Система визуальной идентификации бренда. Сущность и специфика понятия «айдентика». Брендбук: структура и содержание. Гайдлайн гостиничного предприятия/предприятия общественного питания: логотип, фирменные цвета и шрифты. Управление коммуникациями бренда. Коммуникативная карта бренда.

### **Тема 2.2. Управление развитием бренда в сфере HoReCa.**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Аудит бренда по Л. Паркеру и Дж. Ле Пла. Внутренний и внешний аудит бренда. Архитектура бренда. Архетип бренда. Результативность и эффективность брендинга. Особенности управления брендом на операционном, тактическом и стратегическом уровнях. Мониторинг положения бренда (операционный уровень). Ключевые индикаторы эффективности брендинга (тактический уровень). Сбалансированная система показателей бренд

менеджмента (стратегический уровень). Ребрендинг. Международные стандарты по оценке стоимости брендов.

## ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 2

**Тема практического занятия: Бренд-менеджмент в сфере HoReCa**

**Форма практического задания:** кейс-задание

**Темы кейсов**

1. Изучение гостиничного бренда/бренда предприятия общественного питания и выявление его сильных и слабых сторон.

2. Изучение бренда гостиничной сети Азимут (или иной гостиничной сети России) и выявление причин (факторов) успеха.

3. Изучение успешного брендинга города. Выявление причин (факторов) успеха. Какие гостиничные предприятия или гостиничные цепочки есть в этом городе? Как развивается в нем гостиничный бизнес?

4. Заполните таблицу на примере действующего гостиничного предприятия или предприятия общественного питания. Нужен ли предприятию ребрендинг или только коррекция существующего бренда? Обоснуйте ответ.

Что есть сейчас?	Каковы наши варианты (наш выбор)?	Чем мы хотим стать?	Что для этого нужно сделать?
Место / Place			Место / Place
Люди / People			Люди / People
Курс/ Course			Курс/ Course
Партнеры/ Partners			Партнеры/ Partners

5. Выполните задание. Заполните таблицу, приведя соответствующие примеры ассоциаций городов-брендов. Изучите гостиничные предприятия этого города. Дайте общий обзор и особенности гостиниц (при наличии).

Город – столица	
Город – развлечение	
Город -музей	
Город – событие	
Умный город	
Священный город	
Город для бизнеса	

**Тема практического занятия: Управление развитием бренда в сфере HoReCa**

**Форма практического задания:** расчетно-практическое задание

**Темы расчетно-практических заданий**

1. Разработать предложения по развитию бренда и айдентики в деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (на примере конкретного предприятия).

2. Разработать предложения по ребрендингу предприятия сферы гостеприимства или общественного питания (на примере конкретного предприятия).

3. Разработать план проведения аудита бренда предприятия сферы гостеприимства или общественного питания (на примере конкретного предприятия).

4. Разработать брендбук для предприятия сферы гостеприимства или общественного питания (на примере конкретного предприятия).

5. По данным, предоставленным преподавателем, проведите оценку стоимости нематериальных активов гостиничного предприятия.

## **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 2**

### **форма рубежного контроля – реферат**

1. Тенденции брендинга XXI века.
2. Индивидуальность бренда и ее характеристики.
3. Особенности создания бренд-лидеров в гостиничном бизнесе.
4. Этические аспекты брендинга.

Миссия бренда: общее и особенное для предприятий HoReCa.

5. Глобализация брендов: современное состояние и перспективы.
6. Сущность брендинга города.
7. Корпоративный брендинг, его специфика для предприятий HoReCa.
8. Влияние брендов на жизнь современного человека.
9. Профессия брендмейстер.
10. Позиционирование бренда на рынке гостиничных услуг.
11. Развитие стратегии бренда для предприятий HoReCa.
12. Составление медиабрифа. Постановка рекламной задачи. Оценка эффективности рекламной кампании.
13. Создание плана рекламной кампании. Выбор наиболее подходящих рекламоносителей.
14. Сравнительная оценка Brand Bookа разных гостиничных предприятий.
15. Оценка ценовой эффективности медиаплана.
16. Медиаплан продвижения бренда на рынке гостиничных услуг.
17. Ребрендинг: понятие, сущность, методы создания.
18. Территориальный брендинг: особенности проведения и участники процесса.
19. Бренд как метод имиджевой политики гостиничного предприятия.
20. Адвергейминг в брендинге: понятие, сущность, методика создания.
21. Медиамикс в системе брендинга гостиницы.
22. Ребрендинг: обзор удачных и провальных компаний.
23. Организационная основа брендинга: управление брендом.
24. Продвижение бренда: прямая и косвенная коммуникация.

## **РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

### **3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) Очная форма обучения**

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1 (Семестр 5)</b>		
Раздел 1. Теоретические аспекты технологии брендинга в сфере HoReCa	10	Подготовка реферата
	3	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
Раздел 2. Управление брендом гостиничного предприятия и предприятия общественного питания	10	Подготовка реферата
	4	Самостоятельное изучение материала раздела/темы

Общий объем по модулю/семестру, часов	27	
Общий объем по дисциплине (модулю), часов	27	

### Очно-заочная форма обучения

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1 (Семестр 5)</b>		
Раздел 1. Теоретические аспекты технологии брендинга в сфере HoReCa	10	Подготовка реферата
	9	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
Раздел 2. Управление брендом гостиничного предприятия и предприятия общественного питания	10	Подготовка реферата
	10	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
Общий объем по модулю/семестру, часов	39	
Общий объем по дисциплине (модулю), часов	39	

### Заочная форма обучения

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1 (Курс 3, Сессии 1-2)</b>		
Раздел 1. Теоретические аспекты технологии брендинга в сфере HoReCa	10	Подготовка реферата
	20	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
Раздел 2. Управление брендом гостиничного предприятия и предприятия общественного питания	10	Подготовка реферата
	20	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
Общий объем по модулю/семестру, часов	60	
Общий объем по дисциплине (модулю), часов	60	

### 3.2. Задания для самостоятельной работы

## **Задания для самостоятельной работы к Разделу 1 Теоретические аспекты технологии брендинга в сфере HoReCa**

### **Перечень вопросов для самостоятельной работы к Разделу 1:**

#### **Тема 1.1. Основные модели брендинга и их характеристика.**

1. Понятие и цель коммуникационной стратегии.
2. Правила формирования положительного имиджа бренда.
3. Типы коммуникационных стратегий.
4. История развития брендинга.
5. Отечественные бренды в разных отраслях и сферах деятельности.

#### **Тема 1.2. Современная среда бренда: экономическая, правовая и социально-культурная.**

1. Особенности законодательной базы РФ в области брендинга.
2. Система охраны товарных марок в Европе.
3. Система охраны товарных знаков в США.
4. Ответственность за незаконное использование товарного знака.
5. 15 типов отношений потребителей к бренду.
6. 7 факторов, определяющих прочность отношения потребителей к бренду.
7. Приверженность бренду по Д. Аакеру.
8. Антиприверженность бренду по М. Вай Ли.
9. Бренды как агенты социальных коммуникаций.
10. Теория полезности и модель ожидаемой полезности.

### **Перечень тем рефератов к Разделу 1:**

1. Основные этапы истории развития бренд-менеджмента.
2. Определение бренда разных отечественных и зарубежных теоретиков и практиков (Обзор).
3. Бренд-менеджмента: понятие и функции.
4. Брендинг, как процесс.
5. «Уникальное торговое предложение» (UTP).
6. «Эмоциональное торговое предложение» (ESP).
7. «Мое торговое предложение мне» («MSP»).
8. Основные положения теории бренд-лояльности покупателей.
9. Основные положения «Западной» концепции бренд-культуры.
10. Основные положения «Азиатской» концепции бренд-культуры.
11. Основные положения «Зонтичной» концепции бренд-культуры.
12. Три базовых стратегии концепция «Lineextension».
13. Основные положения концепции «маркетинговых войн» и теория позиционирования брендов Д. Траута и Э.Райса.
14. Основные положения концепции когнитивного маркетинга Ч.Остгуда.
15. Основные положения теории конструкторов обучения К.Халла.
16. Основные положения концепции вовлечённости потребителей У. Л. Уилки.
17. Типы когнитивных конструкторов брендов Д.Шета и Д.Говарда.
18. Концепция 4D-брендинга» Т.Гэда.
19. Основная идея концепции бренд-лидерства Э.Иохимштайлера и Д.Аакера.
20. Чем понятие интегрированных бренд-коммуникаций Д.Шульца и Б.Барнса отличается от обычного понимания рекламных коммуникаций?
21. Основные идеи концепции «маркетинга взаимодействия» Шведской школы маркетинга.
22. Принцип «Модели общего воспринимаемого качества» К. Гренрооса.
23. Основная идея концепции «трайб»- маркетинга В. и V.Cova?

24. Чем отличается понятие субэтнос в концепции «субэтнического» брендинга К.Микитьянца от понятия «трайб» В. и V.Cova?
25. Основная идея теории «сознательного рынка» Д.Залтмана.

### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 1.**

#### **Основная литература**

1. Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 212 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15696-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539415>
2. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536175>

#### **Дополнительная литература**

1. Королева, О. В. Брендинг туристских территорий : учебное пособие для вузов / О. В. Королева, Е. С. Милинчук. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 273 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15348-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544706>
2. Морозова, Н. С. Реклама в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / Н. С. Морозова, М. А. Морозов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 192 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10941-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539882>

### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 2 Управление брендом гостиничного предприятия и предприятия общественного питания**

#### **Перечень вопросов для самостоятельной работы к Разделу 2:**

##### **Тема 2.1. Бренд-менеджмент в сфере HoReCa.**

1. Бренды в конкурентной борьбе регионов за привлечение внешних ресурсов.
2. Методы построения успешных брендов.
3. Значение бренда для роста экономических инициатив в регионе.
4. Удачная идея для туристского бренда как фактор оживления экономики региона.
5. Удачный бренд и конкурентоспособность.

##### **Тема 2.2. Управление развитием бренда в сфере HoReCa.**

1. Поиск «аутентичности» для гостиниц: возможности повышения конкурентоспособности.
2. Офисбук: визитки, фирменный бланк, конверт, ручка, карандаш, папка. Правила оформления и распространения.
3. Бренд как ментальная конструкция.
4. Айдентика отелей как вид искусства.
5. Миссия бренда: общее и особенное для предприятий HoReCa.

##### **Перечень тем рефератов к Разделу 2:**

1. Тенденции брендов современных гостиниц.
2. Индивидуальность бренда и ее характеристики.
3. Особенности создания бренд-лидеров в гостиничном бизнесе.
4. Этические аспекты брендинга.
5. Глобализация брендов: современное состояние и перспективы.
6. Сущность брендинга города.

7. Корпоративный брендинг, его специфика для предприятий HoReCa.
8. Влияние брендов на жизнь современного человека.
9. Профессия брендмейстер.
10. Позиционирование бренда на рынке гостиничных услуг.
11. Развитие стратегии бренда для предприятий HoReCa.
12. Составление медиабрифа. Постановка рекламной задачи. Оценка эффективности рекламной кампании.
13. Создание плана рекламной кампании. Выбор наиболее подходящих рекламоносителей.
14. Сравнительная оценка Brand Booka разных гостиничных предприятий.
15. Оценка ценовой эффективности медиаплана.
16. Медиаплан продвижения бренда на рынке гостиничных услуг.
17. Ребрендинг: понятие, сущность, методы создания.
18. Территориальный брендинг: особенности проведения и участники процесса.
19. Бренд как метод имиджевой политики гостиничного предприятия.
20. Адвергейминг в брендинге: понятие, сущность, методика создания.
21. Медиамикс в системе брендинга гостиницы.
22. Ребрендинг: обзор удачных и провальных компаний.
23. Организационная основа брендинга: управление брендом.
24. Продвижение бренда: прямая и косвенная коммуникация.
25. «Бренд территории» - понятие, элементы, функции.

## **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 2.**

### **Основная литература**

1. Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 212 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15696-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539415>
2. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536175>

### **Дополнительная литература**

1. Королева, О. В. Брендинг туристских территорий : учебное пособие для вузов / О. В. Королева, Е. С. Милинчук. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 273 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15348-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544706>
2. Морозова, Н. С. Реклама в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / Н. С. Морозова, М. А. Морозов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 192 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10941-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539882>

### **3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)**

Освоение слушателями программы предполагает изучение материалов дисциплин (модулей) в ходе самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины (модуля) и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с рабочей программой дисциплины (модуля), доступной в электронной информационно-образовательной среде РГСУ.

Следует обратить внимание на списки основной и дополнительной литературы, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала.

Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

#### ***Написание реферата (доклада).***

*Требования к структуре реферата (доклада):*

Работа должна содержать систематизацию и краткое изложение материала из не менее 5- и литературных источников (монографий, научных статей и докладов) по выбранной теме.

Основные требования к оформлению:

Структура доклада (реферата): 1) титульный лист; 2) содержание (в нем последовательно указываются названия пунктов доклада (реферата), указываются страницы, с которых начинается каждый пункт); 3) введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада (реферата), дается характеристика используемой литературы); 4) основная часть (каждый раздел ее доказательно раскрывает исследуемый вопрос); 5) выводы и заключение (подводятся итоги или делается обобщенный вывод по теме доклада (реферата)); 6) литература.

Доклад (реферат) оформляется на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Интервал межстрочный -полупорядочный. Цвет шрифта - черный. Гарнитура шрифта основного текста - «Times New Roman» или аналогичная. Кегль (размер) от 12 до 14 пунктов. Размеры полей страницы (не менее): правое 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм, левое - 25 мм. Формат абзаца: полное выравнивание («по ширине»). Отступ красной строки одинаковый по всему тексту – 15 мм. Страницы должны быть пронумерованы с учётом титульного листа (на титульном листе номер страницы не ставится). В работах используются цитаты, статистические материалы. Эти данные оформляются в виде сносок (ссылок и примечаний). Внутритекстовые, подстрочные и затекстовые библиографические ссылки должны оформляться в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка». Общие требования и правила составления».

Реферат (доклад) сдается в бумажном и электронном виде (10 - 20 печатных страниц).

При проверке реферата (доклада) на антиплагиат - [www.antiplagiat.ru](http://www.antiplagiat.ru) - (более 50% заимствований) работа не принимается.

#### ***Выполнение тестовых заданий.***

Тестовые задания содержат вопросы и 3-4 варианта ответа по базовым положениям изучаемой темы, составлены с расчетом на знания, полученные слушателями в процессе изучения темы.

Тестовые задания выполняются в письменной или электронной форме и сдаются преподавателю, ведущему дисциплину (модуль).

#### ***Написание эссе.***

Эссе - вид самостоятельной исследовательской работы обучающихся, с целью углубления и закрепления теоретических знаний и освоения практических навыков. Цель эссе состоит в развитии самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных мыслей. При написании эссе слушатель должен представить развернутый

письменный ответ на теоретический или практический актуальный вопрос, объявленный преподавателем в аудитории непосредственно перед ее написанием. В процессе написания эссе разрешается пользоваться нормативно-правовыми актами, конспектом лекций (в печатном виде). Использование интернет-ресурсов не допускается. Темы эссе преподаватель предлагает из числа тех, которые слушатели уже рассматривали на лекциях или семинарских занятиях, исходя из содержания заданий в составе оценочных средств. По решению преподавателя, в качестве темы эссе может быть выбрана одна или несколько тем, которые могут быть распределены между слушателями по желанию.

Эссе проводится письменно, по объему не более 3-х печатных листов.

Требования к оформлению эссе:

Эссе выполняется на компьютере (гарнитура Times New Roman, шрифт 14) через 1,5 интервала с полями: верхнее, нижнее – 2; правое – 3; левое – 1,5. Отступ первой строки абзаца – 1,25. Сноски – постраничные. Таблицы и рисунки встраиваются в текст работы. При этом обязательный заголовок таблицы надо размещать над табличным полем, а рисунки сопровождать подрисуночными подписями. При включении в эссе нескольких таблиц и/или рисунков их нумерация обязательна. Обязательна и нумерация страниц. Их целесообразно проставлять внизу страницы – по середине или в правом углу. Номер страницы не ставится на титульном листе, но в общее число страниц он включается. Объем эссе, без учета приложений, не должен превышать 5 страниц. Значительное превышение установленного объема является недостатком работы и указывает на то, что слушатель не сумел отобрать и переработать необходимый материал.

Работа должна содержать собственные умозаключения по сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ по сути этой проблемы, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

## **РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

### **4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю)**

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) является **зачет**, который проводится в **устной** форме.

#### **4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю)**

Оценка качества освоения обучающимися дисциплины (модуля) реализуется в формате балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся (БРСО).

БРСО в ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации осуществляется по 100-балльной шкале.

Академический рейтинг обучающегося по дисциплине (модулю) складывается из результатов:

1. текущего контроля успеваемости (максимальный текущий рейтинг обучающегося 80 рейтинговых баллов;
2. промежуточной аттестации (максимальный рубежный рейтинг обучающегося 20 рейтинговых баллов.

Условия оценки освоения обучающимся дисциплины (модуля) в формате БРСО доводятся преподавателем до сведения обучающихся на первом учебном занятии, а также размещены в свободном доступе в электронной информационно-образовательной среде Университета.

#### 4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося

В течение учебного семестра до промежуточной аттестации на основании утвержденной рабочей программы дисциплины (модуля) формируется текущий рейтинг обучающегося. Текущий рейтинг обучающегося складывается как сумма рейтинговых баллов, полученных им в течение учебного семестра по всем видам учебных занятий по дисциплине (модулю).

В процессе текущего контроля оцениваются следующие действия обучающегося, направленные на освоение компетенций в рамках изучения учебной дисциплины:

3. академическая активность (посещаемость учебных занятий, самостоятельное изучение содержания учебной дисциплины в электронной информационно-образовательной среде, соблюдение сроков сдачи практических заданий и текущих контрольных мероприятий и др.);

4. выполнение и сдача текущих и итогового практических заданий (эссе, рефераты, творческие задания, кейс-задания, лабораторные работы, расчетные задания и др., активное участие в групповых интерактивных занятиях (дискуссии, WiKi-проекты и др.), защита проектов и др.);

5. прохождение рубежей текущего контроля, включая соблюдение графика их прохождения в электронной информационно-образовательной среде.

Для планирования расчета текущего рейтинга обучающегося используются следующие пропорции:

Вид учебного действия	Максимальная рейтинговая оценка, баллов
академическая активность	10
практические задания	40
<i>из них: текущие практические задания</i>	20
<i>итоговое практическое задание</i>	20
рубежи текущего контроля	30
<b>ИТОГО:</b>	<b>80</b>

В течение учебного семестра по дисциплине (модулю) обучающимся должен быть накоплен текущий рейтинг не менее 52 рейтинговых баллов (65% от максимального значения текущего рейтинга).

Необходимыми условиями допуска обучающегося к промежуточной аттестации по дисциплине являются положительное прохождение обучающимся не менее 65% рубежей текущего контроля с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла за каждый рубеж текущего контроля и положительное выполнение итогового практического задания с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла, установленного за итоговое практическое задание.

Невыполнение вышеуказанных условий является текущей академической задолженностью, которая должна быть ликвидирована обучающимся до контрольного мероприятия промежуточной аттестации.

Сведения о наличии у обучающихся текущей академической задолженности, сроках и порядке добора рейтинговых баллов для её ликвидации доводятся до обучающихся педагогическим работником.

В случае неликвидации текущей академической задолженности, педагогический работник обязан во время контрольного мероприятия промежуточной аттестации поставить обучающемуся 0 рейтинговых баллов. В этом случае ликвидация текущей академической задолженности возможна в периоды проведения повторной промежуточной аттестации.

#### **4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося**

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) проводится в соответствии с Положением о промежуточной аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете и Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете в действующей редакции.

На промежуточную аттестацию отводится 20 рейтинговых баллов.

Ответы обучающегося на контрольном мероприятии промежуточной аттестации оцениваются педагогическим работником по 20 - балльной шкале, а итоговая оценка по дисциплине (модулю) выставляется по пятибалльной системе для экзамена.

Критерии выставления оценки определяются Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Российском государственном социальном университете.

В процессе определения рубежного рейтинга, обучающегося используется следующая шкала:

<b>Рубежный рейтинг</b>	<b>Критерии оценки освоения обучающимся учебной дисциплины в ходе контрольных мероприятий промежуточной аттестации</b>
19-20 рейтинговых баллов	обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок
16-18 рейтинговых баллов	обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий
13-15 рейтинговых баллов	обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий
1-12 рейтинговых баллов	обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания
0 рейтинговых баллов	не аттестован

**4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Перечень вопросов рубежного контроля и текущей аттестации**

№ п/п	Контролируемые разделы / темы, дисциплины	Код контролируемой компетенций	Форма рубежного контроля	Вопросы/задания рубежного контроля
1.	<b>Раздел 1. Теоретические аспекты технологии брендирования в сфере HoReCa</b>	ПК-4	реферат	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные этапы истории развития бренд-менеджмента.</li> <li>2. Определение бренда разных отечественных и зарубежных теоретиков и практиков (Обзор).</li> <li>3. Бренд-менеджмента: понятие и функции.</li> <li>4. Бренддинг, как процесс.</li> <li>5. «Уникальное торговое предложение» (UTP).</li> <li>6. «Эмоциональное торговое предложение» (ESP).</li> <li>7. «Мое торговое предложение мне» («MSP»).</li> <li>8. Основные положения теории бренд-лояльности покупателей.</li> <li>9. Основные положения «Западной» концепции бренд-культуры.</li> <li>10. Основные положения «Азиатской» концепции бренд-культуры.</li> <li>11. Основные положения «Зонтичной» концепции бренд-культуры.</li> <li>12. Три базовых стратегии концепция «Lineextention».</li> <li>13. Основные положения концепции «маркетинговых войн» и теория позиционирования брендов Д. Траута и Э.Райса.</li> <li>14. Основные положения концепции когнитивного маркетинга Ч.Остгуда.</li> <li>15. Основные положения теории конструкторов обучения К.Халла.</li> <li>16. Основные положения концепции вовлечённости потребителей У. Л. Уилки.</li> <li>17. Типы когнитивных конструкторов брендов Д.Шета и Д.Говарда.</li> <li>18. Концепция 4D-бренддинга» Т.Гэда.</li> <li>19. Основная идея концепции бренд-лидерства Э.Иохимштайлера и Д.Аакера.</li> <li>20. Основные идеи концепции «маркетинга взаимодействия» Шведской школы маркетинга.</li> </ol>

				<p>21. Принцип «Модели общего воспринимаемого качества» К. Гренрооса?</p> <p>22. Основная идея концепции «трайб»- маркетинга В. и V.Cova?</p> <p>23. Чем отличается понятие субэтнос в концепции «субэтнического» брендинга К.Микитьянца от понятия «трайб» В. и V.Cova?</p> <p>24. Основная идея теории «сознательного рынка» Д.Залтмана.</p>
2.	<b>Раздел 2. Управление брендом гостиничного предприятия и предприятия общественног о питания</b>	ПК-4	реферат	<p>1. Тенденции брендинга XXI века.</p> <p>2. Индивидуальность бренда и ее характеристики.</p> <p>3. Особенности создания бренд-лидеров в гостиничном бизнесе.</p> <p>4. Этические аспекты брендинга.</p> <p>Миссия бренда: общее и особенное для предприятий HoReCa.</p> <p>5. Глобализация брендов: современное состояние и перспективы.</p> <p>6. Сущность брендинга города.</p> <p>7. Корпоративный брендинг, его специфика для предприятий HoReCa.</p> <p>8. Влияние брендов на жизнь современного человека.</p> <p>9. Профессия брендмейстер.</p> <p>10. Позиционирование бренда на рынке гостиничных услуг.</p> <p>11. Развитие стратегии бренда для предприятий HoReCa.</p> <p>12. Составление медиабрифа. Постановка рекламной задачи. Оценка эффективности рекламной кампании.</p> <p>13. Создание плана рекламной кампании. Выбор наиболее подходящих рекламоносителей.</p> <p>14. Сравнительная оценка Brand Booka разных гостиничных предприятий.</p> <p>15. Оценка ценовой эффективности медиаплана.</p> <p>16. Медиаплан продвижения бренда на рынке гостиничных услуг.</p> <p>17. Ребрендинг: понятие, сущность, методы создания.</p> <p>18. Территориальный брендинг: особенности проведения и участники процесса.</p> <p>19. Бренд как метод имиджевой политики гостиничного предприятия.</p> <p>20. Адвергейминг в брендинге: понятие, сущность, методика создания.</p> <p>21. Медиамикс в системе брендинга гостиницы.</p> <p>22. Ребрендинг: обзор удачных и провальных компаний.</p> <p>23. Организационная основа брендинга: управление брендом.</p> <p>24. Продвижение бренда: прямая и косвенная коммуникация.</p>

#### 4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

##### Вопросы/задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Коды контролируемых компетенций	Вопросы /задания
ПК-4	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Бренд-менеджмент как специфическая функция современного управления: методы и принципы управления брендами.</li><li>2. Брендинг в системе стратегического управления гостиничным предприятием: основные стадии и этапы, их характеристика.</li><li>3. Современные тенденции брендинга: особенности развития брендов на мировом рынке.</li><li>4. Развитие брендинга в России: этапы и факторы, направления и тенденции.</li><li>5. Определения бренда. Соотношение понятий «бренд», «торговая марка», «товарный знак».</li><li>6. Классификация брендов: критерии классификации и виды брендов.</li><li>7. Преимущества и недостатки брендов для их владельцев и потребителей.</li><li>8. Идентификаторы бренда. Правовая защита идентификаторов бренда</li><li>9. Разработка имени бренда: основные принципы и методы.</li><li>10. Разработка визуальной идентичности бренда.</li><li>11. Разработка идентичности бренда по Д.Аакеру.</li><li>12. Тестирование элементов идентичности бренда на целевой аудитории.</li><li>13. Описание основных атрибутов бренда.</li><li>14. Создание анатомии бренда.</li><li>15. Разработка сущности бренда.</li><li>16. Создание выгод бренда. Отношение бренда с потребителем.</li><li>17. Создание и разработка бренда от идеи до выхода на рынок.</li><li>18. Создание и построение модели бренда. Виды моделей «колеса бренда».</li><li>19. Создание концепции бренда и концепции продукта.</li><li>20. Концепция позиционирования. Формула позиционирования.</li><li>21. Позиционирование бренда: стратегии и виды, составляющие позиции бренда.</li><li>22. Принципы позиционирования брендов.</li><li>23. Методы измерения степени приверженности к бренду.</li><li>24. Изучение развития бренда на рынке: модели и методы экономического прогнозирования.</li><li>25. Создание архитектуры бренда.</li><li>26. Основные стратегии (уровни) брендинга. Корпоративные бренды. Дом брендов.</li><li>27. Анализ стратегических возможностей брендов: стратегические роли брендов в портфеле.</li><li>28. Разработка коммуникационной стратегии бренда.</li><li>29. Интегрированные бренд-коммуникации: понятие, принципы реализации.</li><li>30. PR-продвижение бренда. Рекламные коммуникации по продвижению</li></ol>

	бренда.
--	---------

## РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля)

#### 5.1.1. Основная литература

1. Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 212 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15696-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539415>

2. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536175>

#### 5.1.2. Дополнительная литература

1. Королева, О. В. Брендинг туристских территорий : учебное пособие для вузов / О. В. Королева, Е. С. Милинчук. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 273 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15348-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544706>

2. Морозова, Н. С. Реклама в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / Н. С. Морозова, М. А. Морозов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 192 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10941-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539882>

### 5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

### 5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Освоение обучающимся дисциплины (модуля) предполагает изучение материалов дисциплины (модуля) на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекционных занятий, практических занятий.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к лекционным занятиям заключается в следующем.

С целью обеспечения успешного обучения обучающийся должен готовиться к лекционному занятию, поскольку оно является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте конспект предыдущего лекционного занятия;
- ознакомьтесь с материалом учебников и учебных пособий по теме предыдущего лекционного занятия;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме предыдущего лекционного занятия на полях лекционной тетради;
- запишите вопросы, которые вы зададите лектору на предстоящем лекционном занятии по материалу предыдущего лекционного занятия;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

Подготовка к практическому занятию

При подготовке и работе во время проведения практических занятий следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс предварительной подготовки, на работу во время занятия, обработку полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к практическому занятию заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач практического занятия, техники безопасности при проведении занятия.

Работа во время проведения практического занятия включает:

- консультирование студентов преподавателями и вспомогательным персоналом с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, ознакомление с правилами техники безопасности при выполнении задания;
- самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Обработка, обобщение полученных результатов практического занятия проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). В результате оформляется индивидуальный отчет.

Подготовленный к сдаче на контроль и оценку отчет сдается преподавателю. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки по каждому практическому занятию. Это является необходимым условием при проведении рубежного контроля и допуска к зачету. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время пересдать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

#### **5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля)**

##### **5.4.1. Средства информационных технологий**

1. Персональные компьютеры;
2. Средства доступа в Интернет;
3. Проектор.

##### **5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

##### **5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

<b>№ №</b>	<b>Название электронного ресурса</b>	<b>Описание электронного ресурса</b>	<b>Используемый для работы адрес</b>
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

## **5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Для изучения дисциплины (модуля) используются:

**Учебная аудитория для лекционных занятий** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом), техническими средствами обучения (проектор, экран, звуковое оборудование, компьютер, имеющий доступ в Интернет), а также, при необходимости, демонстрационными печатными пособиями.

**Учебная аудитория для практических занятий:** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (проектор, экран, звуковое оборудование, компьютер, имеющий доступ в Интернет), а также, при необходимости, демонстрационными печатными пособиями.

**Помещения для самостоятельной работы обучающихся:** оснащены специализированной мебелью (парты, стулья) техническими средствами обучения (персональные компьютеры с доступом в сеть Интернет и обеспечением доступа в электронно-информационную среду университета, программным обеспечением).

## **5.6. Образовательные технологии**

При реализации дисциплины (модуля) применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение дисциплины (модуля) предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме круглых столов и разбора конкретных ситуаций, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития **профессиональных** навыков обучающихся.

При освоении дисциплины (модуля) предусмотрено применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Учебные часы дисциплины (модуля) предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, презентация).

В рамках дисциплины (модуля) предусмотрены встречи с руководителями и работниками организаций, деятельность которых связана с *направленностью* реализуемой основной профессиональной образовательной программы.

**РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений**

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения
1	Рабочая программа дисциплины (модуля) актуализирована	Протокол заседания кафедры № 7 от «26» февраля 2024 года



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный социальный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Высшей школы индустрии  
гостеприимства, впечатлений и социального  
креатива (институт)  
К.К. Поздняков  
29 февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**  
**БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

**Направление подготовки**  
**43.03.03 Гостиничное дело**

**Направленность**  
**«Гостинично-ресторанная деятельность»**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ –**  
**ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА**

**Форма обучения**  
**Очная, очно-заочная, заочная**

Москва 2024

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	4
1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля).....	4
1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций .....	4
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) .....	4
2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося .....	4
2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля).....	6
<b>2.3. Содержание дисциплины (модуля).....</b>	<b>12</b>
РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	22
3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).....	22
<b>3.2. Задания для самостоятельной работы .....</b>	<b>23</b>
3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю).....	28
РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....	30
4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю).....	30
4.2. Оценочные материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций .....	30
4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) .....	30
4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося .....	30
4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося .....	31
4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций .....	33
4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю) .....	33
4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) .....	44
РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	45
5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля).....	45
5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	46
5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....	46
5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля).....	47
<b>5.4.1. Средства информационных технологий.....</b>	<b>47</b>
<b>5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства: .....</b>	<b>47</b>
<b>5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных.....</b>	<b>47</b>
5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю) .....	48
5.6. Образовательные технологии .....	48
РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений.....	50

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования –бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 июня 2017г. № 515, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (далее – «ОПОП»).

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства» разработана рабочей группой в составе: канд. экон. наук, доцента Ушакова Р.Н.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обсуждена и утверждена на заседании кафедры ресторанным-гостиничного бизнеса Высшей школы индустрии гостеприимства, впечатлений и социального креатива.

Протокол № 7 от «26» февраля 2024 года

Заведующий кафедрой  
кандидат экономических  
наук, доцент



Р.Н. Ушаков

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Рабочая программа дисциплины (модуля) рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Управляющий Отель Веллион  
Сухаревский, Москва



М.Ф.Курджијева

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель дисциплины (модуля) заключается в получении обучающимися знаний и практических навыков в области планирования перспектив развития бизнеса в сфере индустрии гостеприимства с последующим применением в профессиональной сфере.

Задачи дисциплины (модуля):

- 1) ознакомление обучающихся с ключевыми понятиями системы бизнес-планирования и ее информационно-методическим обеспечением;
- 2) показать значение бизнес-планирования для развития индустрии гостеприимства;
- 3) обучение приемам планирования ассортимента, ресурсного обеспечения, объемных и качественных показателей;
- 4) формирование у обучающихся практических навыков по использованию различных инструментов бизнес-планирования в индустрии гостеприимства;
- 5) обучение основным методам контроля и оценки плановых показателей.

**1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций**

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-6 в соответствии с учебным планом.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций (при наличии)	Код компетенции Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
	ПК-6. Способен к разработке и реализации бизнес-планов в области разработки новых продуктов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	ПК-6.1 Умеет разрабатывать бизнес-план организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-6.2 Формирует новые услуги на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-6.3 Разрабатывает новые способы оказания услуг на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.	<b>Знать:</b> новые услуги на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и способы их оказания. <b>Уметь:</b> разрабатывать бизнес-план организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося**

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 4 зачетных единиц.

### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		5			
Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками	74	74			

Лекционные занятия	24	24			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	48	48			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации	2	2			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>52</b>	<b>52</b>			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>18</b>	<b>18</b>			
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>144</b>	<b>144</b>			

#### Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		5			
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	<b>50</b>	<b>50</b>			
Лекционные занятия	12	12			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	36	36			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации	2	2			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>76</b>	<b>76</b>			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>18</b>	<b>18</b>			
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>144</b>	<b>144</b>			

#### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 4	
		Сессия 1-2	Сессия 3-4
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	
Лекционные занятия	4	4	
<i>из них: в форме практической подготовки</i>			
Практические занятия	12	12	
<i>из них: в форме практической подготовки</i>			
Консультации	2	2	
<i>из них: в форме практической подготовки</i>			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>117</b>	<b>117</b>	
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен	
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	

**2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля)  
Очной формы обучения**

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Консультации
<b>Модуль 1 (Семестр 5)</b>										
<b>Раздел 1. Содержание и методика разработки бизнес-плана организации сферы индустрии гостеприимства</b>	<b>31</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>				
Тема 1.1. Сущность и содержание бизнес-планирования.	15	7	8	2		6				
Тема 1.2. Методика разработки бизнес-плана организации сферы индустрии гостеприимства	16	6	10	4		6				
<b>Раздел 2. Анализ внутренней и внешней среды организации сферы индустрии гостеприимства</b>	<b>31</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>				
Тема 2.1. Анализ внутренней среды организации сферы индустрии гостеприимства	15	7	8	2		6				
Тема 2.2. Анализ внешней среды организации сферы индустрии гостеприимства	16	6	10	4		6				
<b>Раздел 3. Разработка продукта и услуг сферы гостеприимства и способы их ценообразование</b>	<b>31</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>				

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Консультации
Тема 3.1. Разработка продукта и услуг сферы гостеприимства	15	7	8	2		6				
Тема 3.2. Ценовая политика в системе бизнес-планирования	16	6	10	4		6				
<b>Раздел 4. Производственный, организационный и финансовый план</b>	<b>33</b>	<b>13</b>	<b>20</b>	<b>6</b>		<b>12</b>			2	
Тема 4.1. Производственный и организационный планы организации сферы индустрии гостеприимства	15	7	8	2		6				
Тема 4.2. Финансовый план. Оценка эффективности и управление рисками	18	6	12	4		6			2	
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>18</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>экзамен</b>									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>144</b>	<b>52</b>	<b>74</b>	<b>24</b>		<b>48</b>			<b>2</b>	

**Очно-заочной формы обучения**

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Консультации
<b>Модуль 1 (Семестр 5)</b>										
<b>Раздел 1. Содержание и методика разработки бизнес-плана организации сферы индустрии гостеприимства</b>	31	19	12	4		8				
Тема 1.1. Сущность и содержание бизнес-планирования.	16	10	6	2		4				
Тема 1.2. Методика разработки бизнес-плана организации сферы индустрии гостеприимства	15	9	6	2		4				
<b>Раздел 2. Анализ внутренней и внешней среды организации сферы индустрии гостеприимства</b>	31	19	12	4		8				
Тема 2.1. Анализ внутренней среды организации сферы индустрии гостеприимства	16	10	6	2		4				
Тема 2.2. Анализ внешней среды организации сферы индустрии гостеприимства	15	9	6	2		4				
<b>Раздел 3. Разработка продукта и услуг сферы гостеприимства и способы их ценообразование</b>	31	19	12	2		10				

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Консультации
Тема 3.1. Разработка продукта и услуг сферы гостеприимства	16	10	6			6				
Тема 3.2. Ценовая политика в системе бизнес-планирования	15	9	6	2		4				
<b>Раздел 4. Производственный, организационный и финансовый план</b>	<b>33</b>	<b>19</b>	<b>14</b>	<b>2</b>		<b>10</b>			<b>2</b>	
Тема 4.1. Производственный и организационный планы организации сферы индустрии гостеприимства	16	10	6			6				
Тема 4.2. Финансовый план. Оценка эффективности и управление рисками	17	9	8	2		4			2	
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>18</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	экзамен									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>144</b>	<b>76</b>	<b>50</b>	<b>12</b>		<b>36</b>			<b>2</b>	

*Заочной формы обучения*

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Консультации
<b>Модуль 1, курс 4 (Семестр 1-2)</b>										
<b>Раздел 1. Содержание и методика разработки бизнес-плана организации сферы индустрии гостеприимства</b>	34	30	4	2		2				
Тема 1.1. Сущность и содержание бизнес-планирования.	17	15	2	2						
Тема 1.2. Методика разработки бизнес-плана организации сферы индустрии гостеприимства	17	15	2			2				
<b>Раздел 2. Анализ внутренней и внешней среды организации сферы индустрии гостеприимства</b>	34	30	4			4				
Тема 2.1. Анализ внутренней среды организации сферы индустрии гостеприимства	17	15	2			2				
Тема 2.2. Анализ внешней среды организации сферы индустрии гостеприимства	17	15	2			2				
<b>Раздел 3. Разработка продукта и услуг сферы гостеприимства и способы их ценообразование</b>	34	30	4	2		2				
Тема 3.1. Разработка	17	15	2	2						

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Консультации
продукта и услуг сферы гостеприимства										
Тема 3.2. Ценовая политика в системе бизнес-планирования	17	15	2			2				
<b>Раздел 4. Производственный, организационный и финансовый план</b>	31	27	4			4				
Тема 4.1. Производственный и организационный планы организации сферы индустрии гостеприимства	12	10	2			2				
Тема 4.2. Финансовый план. Оценка эффективности и управление рисками	19	17	2			2				
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>9</b>								2	
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>экзамен</b>									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>144</b>	<b>117</b>	<b>18</b>	<b>4</b>		<b>12</b>			2	

## **2.3. Содержание дисциплины (модуля)**

### **РАЗДЕЛ 1. Содержание и методика разработки бизнес-плана организации сферы индустрии гостеприимства**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Предмет и содержание бизнес-планирования, социально-экономическая сущность бизнес-плана. Основные принципы, функции, цели и задачи бизнес-планирования. Общие требования, предъявляемые к бизнес-планам. Подготовка к разработке и составлению бизнес-плана. Структура проекта. Определение сути проекта (профиль компании, продукты и услуги). Бизнес-идея проекта. Порядок проведения пред-проектных исследований. Анализ возможностей и препятствий (анализ отрасли, анализ клиентов, анализ рынка). Разработка стратегии (маркетинг, производственный план, финансовый план). Основные разделы бизнес-плана, инвестиционного проекта туристского предприятия.

#### **Тема 1.1. Сущность и содержание бизнес-планирования**

##### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Предмет и содержание бизнес-планирования, социально-экономическая сущность бизнес-плана. Основные принципы, функции, цели и задачи бизнес-планирования. Общие требования, предъявляемые к бизнес-планам.

#### **Тема 1.2. Методика разработки бизнес-плана организации сферы индустрии гостеприимства**

##### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Подготовка к разработке и составлению бизнес-плана. Структура проекта. Определение сути проекта (профиль компании, продукты и услуги). Бизнес-идея проекта. Порядок проведения пред-проектных исследований. Анализ возможностей и препятствий (анализ отрасли, анализ клиентов, анализ рынка). Разработка стратегии (маркетинг, производственный план, финансовый план). Основные разделы бизнес-плана, инвестиционного проекта туристского предприятия.

### **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 1**

**Тема практического занятия.** Сущность и содержание бизнес-планирования

**Форма практического задания:** доклады, кейс-задание.

**Темы докладов:**

1. Введение в бизнес-планирование. Предмет и задачи курса.
2. Этапы и виды планирования.
3. Методы планирования.
4. Система показателей планирования.
5. Система планов. Преимущества плановой деятельности.
6. Роль стратегического планирования. Характеристика факторов в стратегическом планировании. Стратегия и тактика. Базовые стратегии.

**Кейс-задание:**

Определите суть предлагаемого проекта (профиль компании, продукты и услуги). Разработайте бизнес-идею проекта. Определите порядок проведения предпроектных исследований.

**Тема практического занятия.** Методика разработки бизнес-плана организации сферы индустрии гостеприимства.

**Форма практического задания:** доклады.

**Темы докладов:**

1. Цель разработки бизнес-плана. Информационная база бизнес-планирования.
2. Подходы к составлению бизнес-плана.
3. Анализ внутренней и внешней среды.
4. Функции бизнес-плана.
5. Структура бизнес-плана.
6. Требования к разработке бизнес-плана.
7. Этапы бизнес-планирования.

## **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 1**

**форма рубежного контроля – компьютерное тестирование**

Пример тестов.

1. Планирование это:

- а) функция управления по определению будущих целей, пропорций и ресурсов функционирования организации;
- б) функция управления по определению будущих пропорций и ресурсов функционирования организации
- в) функция управления по определению будущих ресурсов функционирования организации, необходимых для достижения поставленных целей;
- г) определение места на рынке.

Ваш выбор. \_\_\_\_\_

2. Основные цели бизнес-плана:

- а) обоснование проектных решений в бизнесе, связанных с затратами инвестиционных ресурсов;
- б) детализация стратегических изменений, предусмотренных стратегическим планом предприятия;
- в) поиск партнеров по реализации проекта;
- г) календарное планирование работ.

Ваш выбор. \_\_\_\_\_

3. Адресаты внутреннего бизнес-плана это:

- а) собственники предприятия;
- б) менеджмент;
- в) потенциальные партнеры и инвесторы;
- г) весь персонал предприятия.

Ваш выбор. \_\_\_\_\_

4. Дайте полное определение бизнес-плану:

- а) план, который описывает и обосновывает бизнес-идею без анализа внешней среды;
- б) план, программа осуществления бизнес-операций, действий фирмы, содержащая сведения о фирме, товаре, его производстве, рынках сбыта, маркетинге, организации операций и их эффективности;
- в) любой план предпринимателя, который открывает новый бизнес;
- г) план действий фирмы, который содержит информацию о фирме, товаре, рынке и конкурентах.

Ваш выбор. \_\_\_\_\_

5. Отличительная черта бизнес-плана:

5

- а) краткосрочность плана;
- б) сводный характер бизнес-плана (связь сфер: от производственно-технической до маркетинго-сбытовой, их взаимное влияние и влияние на результирующие показатели);
- в) долгосрочность планирования, ориентация на стратегическое развитие и стратегию;
- г) ориентир на получение прибыльного бизнеса и снижение издержек.

Ваш выбор. \_\_\_\_\_

6. Выберите функцию, которая не относится к основным функциям бизнес-плана:

- а) разработка модели бизнеса, отработка стратегии;
  - б) средство мониторинга: контроль настоящего и сравнение результатов с ожидаемыми;
  - в) функция контроля качества выпускаемой предприятием продукции;
  - г) инструмент для доступа к финансовым ресурсам, привлечение кредиторов и инвесторов.
- Ваш выбор. \_\_\_\_\_

7. Что такое бизнес-план?

- а) необходимый документ для добывания денег или получения льгот;
- б) рабочий инструмент, позволяющий исследовать и оценить любое конкретное направление и перспективы деятельности предприятия или фирмы на определенном рынке в сложившихся организационно-экономических условиях;
- в) развернутое обоснование проекта, дающее возможность всесторонне оценить эффективность принятых решений, планируемых мероприятий, ответить на вопрос, стоит ли вкладывать деньги в данный проект;
- г) все ответы верные.

Ваш выбор. \_\_\_\_\_

## **РАЗДЕЛ 2. Анализ внутренней и внешней среды организации сферы индустрии гостеприимства**

### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Общая характеристика предприятия: история развития предприятия, организационно-правовая форма, организационная структура, сфера деятельности, основные продукты и услуги. Кредитная история. Экономический анализ деятельности предприятия. Анализ технико-экономических показателей: выручка, прибыль, рентабельность, показатели использования основных фондов и оборотных средств, численность персонала, фонд оплаты труда, производительность труда. Анализ финансовой деятельности: анализ структуры баланса, анализ ликвидности, платежеспособности, кредитоспособности, деловой активности. Анализ внутренних возможностей предприятия: производство, распределение и сбыт, организационная структура и менеджмент, маркетинг, финансы.

Изучение товарной структуры рынка. Оценка конъюнктуры рынка. Общая структура спроса. Прогноз основных показателей рынка. Факторы, влияющие на величину, структуру и динамику спроса. Определение емкости рынка. Общие и специфические факторы рынка. Процесс принятия решения о покупке. Оценка потребностей с позиции мотивации, потребительского поведения и рационального потребления. Классификация потребителей услуг индустрии гостеприимства. Выбор типа потребителей с учетом сегментирования рынка. Основные критерии сегментирования: географический, демографический, социально-экономический, психографический. Выбор методов рыночной сегментации рынка. Целевой сегмент рынка и позиционирование продуктов и услуг индустрии гостеприимства.

Понятие конкурентной среды предприятия индустрии гостеприимства. Виды конкуренции и характеристика типов рынков индустрии гостеприимства. Виды предпринимательского поведения в индустрии гостеприимства. Реакция конкурентов на изменение рыночного поведения компании. Анализ факторов конкурентной среды предприятия индустрии гостеприимства. Определение доли рынка предприятия. Характеристика основных конкурентов. Анализ продукции и услуг конкурентов. Анализ ценовой политики, программ продвижения. Оценка конкурентоспособности предприятия при его проектировании или развитии.

### **Тема 2.1. Анализ внутренней среды организации сферы индустрии гостеприимства**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Общая характеристика предприятия: история развития предприятия, организационно-правовая форма, организационная структура, сфера деятельности, основные продукты и услуги. Кредитная история. Экономический анализ деятельности предприятия. Анализ технико-экономических показателей: выручка, прибыль, рентабельность, показатели использования основных фондов и оборотных средств, численность персонала, фонд оплаты труда,

производительность труда. Анализ финансовой деятельности: анализ структуры баланса, анализ ликвидности, платежеспособности, кредитоспособности, деловой активности. Анализ внутренних возможностей предприятия: производство, распределение и сбыт, организационная структура и менеджмент, маркетинг, финансы.

## **Тема 2.2. Анализ внешней среды организации сферы индустрии гостеприимства**

### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Изучение товарной структуры рынка. Оценка конъюнктуры рынка. Общая структура спроса. Прогноз основных показателей рынка. Факторы, влияющие на величину, структуру и динамику спроса. Определение емкости рынка. Общие и специфические факторы рынка. Процесс принятия решения о покупке. Оценка потребностей с позиции мотивации, потребительского поведения и рационального потребления. Классификация потребителей услуг индустрии гостеприимства. Выбор типа потребителей с учетом сегментирования рынка. Основные критерии сегментирования: географический, демографический, социально-экономический, психографический. Выбор методов рыночной сегментации рынка. Целевой сегмент рынка и позиционирование продуктов и услуг индустрии гостеприимства.

Понятие конкурентной среды предприятия индустрии гостеприимства. Виды конкуренции и характеристика типов рынков индустрии гостеприимства. Виды предпринимательского поведения в индустрии гостеприимства. Реакция конкурентов на изменение рыночного поведения компании. Анализ факторов конкурентной среды предприятия индустрии гостеприимства. Определение доли рынка предприятия. Характеристика основных конкурентов. Анализ продукции и услуг конкурентов. Анализ ценовой политики, программ продвижения. Оценка конкурентоспособности предприятия при его проектировании или развитии.

## **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 2**

**Тема практического занятия:** Анализ внутренней среды организации сферы индустрии гостеприимства

**Форма практического задания:** кейс-задание.

### **Кейс-задание 1:**

Проведите анализ внутренней среды предприятия. В этом разделе должны быть представлены:

1. История развития предприятия. Кредитная история.
2. Организационно-правовая форма. Организационная структура.
3. Сфера деятельности, основные продукты и услуги.
4. Техничко-экономические показатели, анализ финансовой деятельности.
5. Анализ внутренних возможностей предприятия: производство, распределение и сбыт, организационная структура и менеджмент, маркетинг, финансы.

### **Кейс-задание 2:**

Для формирования таблицы сильных и слабых сторон внутренней среды организации в рамках SWOT-анализа подготовьте информацию, характеризующую деятельность организации туризма (и/или гостеприимства).

**Тема практического занятия:** Анализ внешней среды организации сферы индустрии гостеприимства

**Форма практического задания:** кейс-задание.

### **Кейс-задание 1.**

Проведите анализ отрасли. Оцените общую структуру спроса. Определите факторы, влияющие на величину, структуру и динамику спроса.

### **Кейс-задание 2.**

Для проведения «мозгового штурма» с целью выбора направлений, приоритетных для отрасли

туризма и индустрии гостеприимства следует подготовить следующую информацию:

1. Ознакомьтесь со стратегией развития края, области или республики.
2. Перечислите факторы, оказывающие влияние на деятельность организаций туризма и гостеприимства, и в рамках ПЭСТ-анализа сгруппируйте из них сектора: политический, экономический, социальный, технологический, экологический

### **Кейс-задание 3.**

Используя результаты анкетного опроса потребителей услуг туризма и индустрии гостеприимства, проведите сегментацию рынка, проанализируйте потребителей продуктов и услуг, предлагаемых в ходе реализации проекта. Результаты анализа оформите в таблицу (тип потребителя, уровень дохода, статус пользователя. т.д. и т.п.).

### **Кейс-задание 4.**

Проведите анализ продукции и услуг на целевом рынке. Результаты анализа оформите в таблицу (характеристики продукции, конкурентные преимущества).

### **Кейс-задание 5.**

Проведите анализ конкурентной среды туристского предприятия (предприятия гостеприимства).

Определите основных конкурентов по сегментам деятельности, определите их сильные и слабые стороны (достоинства и недостатки), представьте сравнительный анализ по основным факторам конкуренции. Результаты анализа оформите в таблицу (конкуренты, достоинства и недостатки).

Выскажите предположения о появлении потенциальных конкурентов (по однородным продуктам и по функциям).

## **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 2**

**форма рубежного контроля** – компьютерное тестирование

Пример тестов:

1. В разделе «Анализ рынка сбыта продукции» должна быть представлена информация:
  - а) сведения о производимом продукте и его рынке сбыта;
  - б) сфера бизнеса и продукт, который фирма будет предлагать к продаже;
  - в) характер отрасли и конъюнктуру рынка;
  - г) нет правильного ответа.

Ваш выбор. \_\_\_\_\_

2. Как называются сбор, подготовка и анализ исходных данных для обоснования инвестиционных предложений и разработки бизнес-плана:

- а) оценка возможностей и опасностей;
- б) SWOT-анализ;
- в) комплекс исходных данных;
- г) нет правильного ответа;
- д) все ответы верны.

Ваш выбор. \_\_\_\_\_

3. Как называется искусство руководства и координации людских и материальных ресурсов на протяжении «жизненного цикла проекта» путём применения системы современных методов и техники управления для достижения определенных в проекте результатов по составу и объёму работ, стоимости, времени, качеству и удовлетворению участников проекта:

- а) бизнес-планирование;
- б) планирование;

- в) контроль;
- г) управление проектом;
- д) бизнес-аудит.

Ваш выбор. \_\_\_\_\_

4. Какой из следующих признаков свидетельствует об отсутствии конкуренции в отрасли:

- а) падение прибыли в отрасли, производящей этот продукт;
- б) неспособность фирм данной отрасли к расширению производства;
- в) невозможность другими фирмам войти в данную отрасль;
- г) более низким отраслевой уровень оплаты труда, чем в целом по стране.

Ваш выбор. \_\_\_\_\_

5. Преобладающим источником ёмкости рынка является:

- а) спрос приезжего населения;

69

- б) спрос учреждений социального типа;
- в) покупки товаров местным населением;
- г) сезонный спрос населения.

Ваш выбор. \_\_\_\_\_

6. Показатели рыночной инфраструктуры:

- а) плотность торгово-сбытовой и складской сети;
- б) обеспечения гарантий занятости, сокращение рабочего времени;
- в) оценка уровня удовлетворения спроса, потребления;
- г) создание необходимых технологических процессов рыночных структур.

Ваш выбор. \_\_\_\_\_

7. Термин, отражающий способность и желание людей платить за что-либо:

- а) потребность;
- б) спрос;
- в) необходимость;
- г) желание.

Ваш выбор. \_\_\_\_\_

### **РАЗДЕЛ 3. Разработка продукта и услуг сферы гостеприимства и способы их ценообразование**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Классификация продуктов и услуг индустрии гостеприимства. Общая характеристика продуктов и услуг индустрии гостеприимства. Жизненный цикл продуктов и услуг индустрии гостеприимства, основные этапы. Формирование товарной политики на предприятии индустрии гостеприимства. Сервис в системе товарной политики предприятия индустрии гостеприимства. Порядок разработки и выбора продукта или услуги. Инновационная деятельность. Представление характеристики продукции и услуг в бизнес-плане. Сравнительный анализ по основным показателям с товарами-аналогами. Характеристика функциональных и потребительских свойств основных и дополнительных товаров и услуг.

Этапы формирования ценовой политики. Определение цели ценообразования. Выбор ценовой политики. Разработка стратегии ценообразования. Методы установления цен на туристские товары и услуги: затратные методы, метод потребительской оценки, метод анализа цен конкурентов, метод директ-костинг. Рыночная корректировка: дифференцирование цен, использование различных видов цен в индустрии гостеприимства.

#### **Тема 3.1. Разработка продукта и услуг сферы гостеприимства**

##### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Классификация продуктов и услуг индустрии гостеприимства. Общая характеристика продуктов и услуг индустрии гостеприимства. Жизненный цикл продуктов и услуг индустрии гостеприимства, основные этапы. Формирование товарной политики на предприятии индустрии

гостеприимства. Сервис в системе товарной политики предприятия индустрии гостеприимства. Порядок разработки и выбора продукта или услуги. Инновационная деятельность. Представление характеристики продукции и услуг в бизнес-плане. Сравнительный анализ по основным показателям с товарами-аналогами. Характеристика функциональных и потребительских свойств основных и дополнительных товаров и услуг.

### **Тема 3.2. Ценовая политика в системе бизнес-планирования**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Этапы формирования ценовой политики. Определение цели ценообразования. Выбор ценовой политики. Разработка стратегии ценообразования. Методы установления цен на туристские товары и услуги: затратные методы, метод потребительской оценки, метод анализа цен конкурентов, метод директ-костинг. Рыночная корректировка: дифференцирование цен, использование различных видов цен в индустрии гостеприимства.

### **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 3**

**Тема практического занятия:** Разработка продукта и услуг сферы гостеприимства

**Форма практического задания:** кейс-задание.

#### **Кейс-задание.**

Сформируйте перечень характеристик каждого вида продукции и услуг бизнес-плана. Проведите сравнительный анализ по основным показателям с товарами-аналогами. Результаты анализа оформите в таблицу (наименование продукции и/или услуги, характеристики, замечания о ваших особенностях в сравнении с конкурентами).

Сделайте описание продукции и/или услуг, предлагаемых в бизнес-плане.

**Тема практического занятия:** Ценовая политика в системе бизнес-планирования

**Форма практического задания:** кейс-задание.

#### **Кейс-задание.**

Сформулируйте цель формирования цены (обоснуйте). Определите характер спроса по цене на продукцию и/или услуги. Проведите расчет затрат для формирования цены. Обоснуйте формирование будущих изменений в цене.

### **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 3**

**форма рубежного контроля** – компьютерное тестирование

Пример тестов:

1. Основные пути достижения конкурентных преимуществ продукции:

а) выпуск высококачественной продукции с высокими потребительскими свойствами, обосновывающими высокие цены;

б) выпуск дешевой продукции с более низкими потребительскими свойствами, но доступных широкому кругу потребителей;

в) выпуск продукции с различными вариантами оформления;

г) все ответы верны.

*Ваш выбор.* \_\_\_\_\_

2. Ключевые направления анализа общего положения предприятия:

а) сильные и слабые стороны предприятия;

б) возможности и приоритеты развития предприятия;

в) рынок сбыта;

г) стратегия конкурента.

*Ваш выбор.* \_\_\_\_\_

3. Главная цель оценки и прогнозирования рынка сбыта:

- а) сегментация рынка;
- б) выявление факторов конкуренции;
- в) достоверная оценка объёма продаж;
- г) прогнозирование рыночной конъюнктуры.

*Ваш выбор.* \_\_\_\_\_

4. Ёмкость рынка это:

- а) суммарный объём товаров, который может быть предложен продавцами;
- б) суммарный объём покупок, которые могут быть совершены покупателями данного товара за определенный период времени при определенных условиях;
- в) суммарная стоимость товаров, предложенная производителями в единицу времени;
- г) потенциальная возможность реализации товара на данном рынке.

*Ваш выбор.* \_\_\_\_\_

5. К методам оценки и прогнозирования объёма продаж относят:

- а) методы статистического моделирования;
- б) морфологические методы;
- в) экспертные оценки;
- г) все ответы верны.

*Ваш выбор.* \_\_\_\_\_

#### **Раздел 4. Производственный, организационный и финансовый план**

##### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Сущность сбытовой деятельности предприятий индустрии гостеприимства. Каналы распространения товаров и услуг, уровни каналов. Формы и методы реализации продукта и услуг индустрии гостеприимства. Способы и методы реализации (сбыта) продукта индустрии гостеприимства: директ-маркетинг, теле-маркетинг, косвенный сбыт, селективный сбыт, исключительный сбыт. Формирование программы сбыта. Годовая программа сбыта, учет сезонности при формировании сбыта. Разработка программы сбыта в натуральном и стоимостном виде. Виды продвижения в индустрии гостеприимства: реклама, личная продажа, паблик рилейшнз, стимулирование сбыта. Особенности разработки плана продвижения для предприятий индустрии гостеприимства. Определение цели продвижения, характеристика целевой аудитории, анализ и выбор каналов продвижения, разработка медиаплана, разработка итогового плана продвижения с учетом шага проекта.

Характеристика технологии производства продукции и услуг. Обоснование строительных решений при возведении объектов по плану. Оценка потребности в технологическом и оборудовании. Выбор поставщиков оборудования. Оценка и представление затрат на оборудование. Расчет потребности в сырье, материалах, комплектующих, производственных затратах. Организационная схема управления предприятием. План персонала, система подготовки, переподготовки и повышения квалификации персонала. Расчет потребности в затратах на оплату труда персонала. Организационный план управления проектом. Календарный график мероприятий по проекту. Инвестиционный план: потребность в финансировании, источники финансирования, условия и сроки финансирования, условия возврата инвестиций. Диаграмма GANT.

План прибылей и убытков. Выручка от реализации продуктов и услуг. Производственные затраты. Валовая маржа. Коммерческие издержки и постоянные затраты. Валовая прибыль. Налоговое окружение. План движения денежных средств. Критерии оценки инвестиционного проекта. Экономическая оценка (эффективность инвестиций): простые статистические методы, методы дисконтирования. Коэффициенты финансовой оценки: простая норма прибыли, срок окупаемости, текущая стоимость проекта (NPV), внутренняя норма прибыли (IRR). Управление рисками: финансовыми, организационными, социальными, техногенными и т.д.

#### **Тема 4.1. Производственный и организационный планы организации сферы индустрии гостеприимства**

### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Характеристика технологии производства продукции и услуг. Обоснование строительных решений при возведении объектов по плану. Оценка потребности в технологическом и оборудовании. Выбор поставщиков оборудования. Оценка и представление затрат на оборудование. Расчет потребности в сырье, материалах, комплектующих, производственных затратах. Организационная схема управления предприятием. План персонала, система подготовки, переподготовки и повышения квалификации персонала. Расчет потребности в затратах на оплату труда персонала. Организационный план управления проектом. Календарный график мероприятий по проекту. Инвестиционный план: потребность в финансировании, источники финансирования, условия и сроки финансирования, условия возврата инвестиций. Диаграмма GANT.

### **Тема 4.2. Финансовый план. Оценка эффективности и управление рисками**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания**

План прибылей и убытков. Выручка от реализации продуктов и услуг. Производственные затраты. Валовая маржа. Коммерческие издержки и постоянные затраты. Валовая прибыль. Налоговое окружение. План движения денежных средств. Критерии оценки инвестиционного проекта. Экономическая оценка (эффективность инвестиций): простые статистические методы, методы дисконтирования. Коэффициенты финансовой оценки: простая норма прибыли, срок окупаемости, текущая стоимость проекта (NPV), внутренняя норма прибыли (IRR). Управление рисками: финансовыми, организационными, социальными, техногенными и т.д.

## **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 4**

**Тема практического занятия:** Производственный и организационный планы организации сферы индустрии гостеприимства

**Форма практического задания:** кейс-задание.

**Кейс-задание:**

Сформируйте схемы: производственного процесса с указанием всех элементов; структуры производственных затрат; организационного плана для проекта; организационной структуры управления предприятием; штатного расписания.

**Тема практического занятия:** Финансовый план. Оценка эффективности и управление рисками

**Форма практического задания:** кейс-задание.

**Кейс-задание.**

Рассчитайте безубыточный объем производства в натуральном и стоимостном выражении, срок окупаемости проекта. Рассчитать чистый дисконтированный доход, рентабельность проекта, срок окупаемости и норму доходности. Оцените риски проекта.

## **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 4**

**форма рубежного контроля** – компьютерное тестирование

1. Маркетинг – это:

- а) деятельность в сфере рынка сбыта;
- б) деятельность в службе персонала;
- в) деятельность в сфере производства;
- г) проведение НОИКР.

*Ваш выбор.* \_\_\_\_\_

2. Задачи маркетинга:

- а) исследование рынка, изучение конъюнктуры рынка, организация рекламы продукции;
- б) производство высококачественной продукции, реклама продукции, оценка конкурентоспособности;

в) материально-техническое обеспечение, разработка стратегии маркетинга, разработка прогнозов;

г) получить максимальную прибыль.

*Ваш выбор.* \_\_\_\_\_

3. Основные концепции маркетинга:

а) совершенствование производства и товара, сбыта, социально-этического маркетинга;

б) совершенствование статистического учёта, товара, сбыта, маркетинга, социально-этического маркетинга;

в) совершенствование сбыта, маркетинга, социально-этического маркетинга, вероятностей, производства;

г) изучение спроса, максимизация прибыли.

*Ваш выбор.* \_\_\_\_\_

4. Функции маркетинга:

а) аналитическая, производственная, сбытовая, управления и контроля;

б) регулятивная, социальная, общеэкономическая, контроля;

в) коммуникативная, защитная, сбытовая, контроля;

г) поисковая, аналитическая.

*Ваш выбор.* \_\_\_\_\_

5. Основные принципы маркетинга – это:

а) стратегия и тактика должны быть едины, это поможет быстро реагировать на изменения спроса. Производство и реализация продукции должны полностью соответствовать ситуации на рынке, потребностям покупателей и возможностям самой компании. Постоянное обновление ассортимента выпускаемых товаров. Потребности полностью удовлетворены и соответствуют уровню технического и художественного развития. Нахождение на рынке в момент, когда возможность продаж наиболее эффективна

б) продажа произведенной продукции любыми путями;

в) производство продукции не зависит от спроса на неё;

г) получение максимальной прибыли.

*Ваш выбор.* \_\_\_\_\_

6. Стратегия маркетинга – это:

а) генеральная программа действий, где сформулированы главные цели предприятия и основные пути их достижения;

б) цель предприятия получения максимума прибыли;

в) выбор наиболее приемлемых альтернативных путей развития;

г) завоевание новых рынков сбыта.

*Ваш выбор.* \_\_\_\_\_

7. Управление маркетингом:

а) создание маркетинговой службы, ориентация на определенную концепцию развития;

б) подразумевает обязательное наличие директора по маркетингу;

в) подразумевает выпуск высококачественной продукции;

г) создание команды по маркетингу.

*Ваш выбор.* \_\_\_\_\_

8. В финансовом плане самым важным документом является:

а) план прибылей и убытков;

б) план балансов;

в) план денежных потоков;

г) все ответы верны.

*Ваш выбор.* \_\_\_\_\_

9. К разряду основных финансовые решения относятся:

а) формирования оборотного капитала;

б) создание основного капитала;

в) оптимизация структуры капитала;

г) распределение прибыли.

*Ваш выбор.* \_\_\_\_\_

### РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

#### 3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

##### *Очной формы обучения*

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1. (семестр 5)</b>		
Раздел 1. Содержание и методика разработки бизнес-плана организации сферы индустрии гостеприимства	13	Кейс-задание
Раздел 2. Анализ внутренней и внешней среды организации сферы индустрии гостеприимства	13	Кейс-задание
Раздел 3. Разработка продукта и услуг сферы гостеприимства и способы их ценообразование	13	Кейс-задание
Раздел 4. Производственный, организационный и финансовый план	13	Кейс-задание
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>52</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>52</b>	

##### *Очно-заочной формы обучения*

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1. (семестр 5)</b>		
Раздел 1. Содержание и методика разработки бизнес-плана организации сферы индустрии гостеприимства	19	Кейс-задание
Раздел 2. Анализ внутренней и внешней среды организации сферы индустрии гостеприимства	19	Кейс-задание
Раздел 3. Разработка продукта и услуг сферы гостеприимства и способы их ценообразование	19	Кейс-задание

Раздел 4. Производственный, организационный и финансовый план	19	Кейс-задание
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>76</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>76</b>	

### *Заочной формы обучения*

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1, курс 4 (семестр 1-2)</b>		
Раздел 1. Содержание и методика разработки бизнес-плана организации сферы индустрии гостеприимства	30	Кейс-задание
Раздел 2. Анализ внутренней и внешней среды организации сферы индустрии гостеприимства	30	Кейс-задание
Раздел 3. Разработка продукта и услуг сферы гостеприимства и способы их ценообразование	30	Кейс-задание
Раздел 4. Маркетинговый, производственный, организационный и финансовый план	27	Кейс-задание
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>117</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>117</b>	

### **3.2. Задания для самостоятельной работы**

#### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 1**

1. Дайте определение понятия «бизнес-план».
2. Перечислите цели, задачи и функции бизнес-плана.
3. Опишите процесс подготовки к разработке и составлению бизнес-плана.
4. Каков порядок проведения предпроектных исследований?

#### **Кейс-задание к Разделу 1**

Определите суть предлагаемого проекта (профиль компании, продукты и услуги). Разработайте бизнес-идею проекта. Определите порядок проведения предпроектных исследований.

#### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 1.**

##### **Основная литература**

1. Лопарева, А. М. Бизнес-планирование : учебник для вузов / А. М. Лопарева. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 272 с. — (Высшее образование). — ISBN

978-5-534-08683-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542326> (дата обращения: 18.02.2024).

2. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16985-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539413> (дата обращения: 18.02.2024).

### **Дополнительная литература**

1. Каменева, С. Е. Организация коммерческой деятельности в сфере услуг : учебное пособие для вузов / С. Е. Каменева. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 76 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15300-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544682> (дата обращения: 19.02.2024).

2. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве : учебник для вузов / В. С. Боголюбов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 293 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538136> (дата обращения: 18.02.2024).

### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 2**

1. Каково назначение маркетинговых исследований в системе бизнес-планирования?
2. Укажите структуру маркетинговой среды предприятия.
3. Перечислите факторы формирования макросреды при разработке бизнес-плана.
4. Обоснуйте необходимость нормативно-правового регулирования деятельности туризма на федеральном, региональном и местном уровнях.
5. Чем вызвана необходимость классификации предприятий сферы туризма и гостеприимства. Понятие «инфраструктура туризма».
6. В чем заключается сущность оценки конкурентной среды?
7. Каковы существенные особенности качественных и параметрических показателей конкурентной среды?
8. В чем заключается сущность оценки конкурентоспособности предприятия при разработке бизнес-плана предприятия туризма?
9. Каковы существенные особенности анализа потребителей продукции и услуг в бизнес-планировании?
10. Чем вызвана необходимость проведения анализа внутренней среды предприятия при разработке бизнес-плана?
11. Приведите пример SWOT-анализа гостиничного предприятия.
12. Укажите принципиальные различия организационно-правовых форм предпринимательства.
13. Каковы достоинства и недостатки использования различных организационно-правовых форм?
14. Каковы существенные особенности технологии регистрации и открытия туристской фирмы?
15. Выделите составные элементы оценки текущей деятельности туристской фирмы.
16. Каково назначение анализа финансового состояния предприятия?
17. Обоснуйте значение комплексного экономического анализа на предприятии.
18. Приведите перечень показателей комплексного экономического анализа на предприятии.

### **Кейс-задание к Разделу 2**

**Кейс-задание 1.** Проведите анализ внутренней среды предприятия.

В этом разделе должны быть представлены:

1. История развития предприятия. Кредитная история.
2. Организационно-правовая форма. Организационная структура.
3. Сфера деятельности, основные продукты и услуги.
4. Техничко-экономические показатели, анализ финансовой деятельности.
5. Анализ внутренних возможностей предприятия: производство, распределение и сбыт, организационная структура и менеджмент, маркетинг, финансы.

#### **Кейс-задание 2.**

Проведите анализ отрасли. Оцените общую структуру спроса.

Определите факторы, влияющие на величину, структуру и динамику спроса.

#### **Кейс-задание 3.**

На основании материала, представленного в задании 3, а также используя дополнительную информацию о состоянии отрасли, проведите ПЭСТ-анализ проекта. Примерный вариант Пэст-анализа возможности организации рекреационной деятельности представлен в таблице.

#### **Кейс-задание 4.**

Проведите сегментацию рынка, проанализируйте потребителей продуктов и услуг, предлагаемых в ходе реализации проекта

#### **Кейс-задание 5.**

Проведите анализ конкурентной среды туристского предприятия. Определите основных конкурентов по сегментам деятельности, определите их сильные и слабые стороны (достоинства и недостатки), представьте сравнительный анализ по основным факторам конкуренции.

### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 2.**

#### **Основная литература**

1. Лопарева, А. М. Бизнес-планирование : учебник для вузов / А. М. Лопарева. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 272 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08683-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542326> (дата обращения: 18.02.2024).

2. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16985-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539413> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **Дополнительная литература**

1. Каменева, С. Е. Организация коммерческой деятельности в сфере услуг : учебное пособие для вузов / С. Е. Каменева. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 76 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15300-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544682> (дата обращения: 19.02.2024).

2. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве : учебник для вузов / В. С. Боголюбов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 293 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538136> (дата обращения: 18.02.2024).

### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 3**

1. В чем заключается сущность раздела бизнес-плана «Характеристика продукции и услуг»?
2. Сравните жизненный цикл гостиничного и туристского продукта.

3. Опишите методы ценообразования предприятий туризма.

### **Кейс-задание к Разделу 3**

#### **Кейс-задание 1.**

Сделайте описание продукции и услуг, предлагаемых в Вашем проекте. Определите сущность товара (продукции, услуги), его основные черты, какие потребности он удовлетворяет, примерные объемы реализации. Проанализируйте Ваш товар с позиции цены, преимуществ, предполагаемого срока жизни, необходимости модернизации.

#### **Кейс-задание 2.**

Разработайте стратегию ценообразования предлагаемой в проекте продукции и услуг, выберите методы определения цены, используйте принципы дифференцирования цены.

### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 3.**

#### **Основная литература**

1. Лопарева, А. М. Бизнес-планирование : учебник для вузов / А. М. Лопарева. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 272 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08683-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542326> (дата обращения: 18.02.2024).

2. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16985-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539413> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **Дополнительная литература**

1. Каменева, С. Е. Организация коммерческой деятельности в сфере услуг : учебное пособие для вузов / С. Е. Каменева. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 76 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15300-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544682> (дата обращения: 19.02.2024).

2. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве : учебник для вузов / В. С. Боголюбов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 293 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538136> (дата обращения: 18.02.2024).

### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 4**

1. Укажите принципиальные различия методики разработки плана маркетинга в бизнес-плане и в маркетинговой стратегии.

2. Приведите пример расчета емкости рынка.

3. Дайте характеристику программе сбыта товаров и услуг предприятий туризма и гостеприимства при разработке бизнес-плана.

4. Выделите составные элементы классификации, состава и структуры затрат туристского предприятия.

5. От чего зависит использование метода «директ-костинг» в управлении себестоимостью и прибылью?

6. Дайте характеристику видов и форм продвижения с точки зрения проектного анализа.

7. Приведите пример методики формирования производственного и организационного плана при планировании деятельности предприятий туризма и гостеприимства.

8. Опишите метод планирования работы с персоналом предприятий туризма.

9. Приведите пример организационного плана управления проектом.

10. Укажите принципиальные различия видов и форм оплаты труда персонала на предприятиях туризма.
11. В чем заключаются особенности учетной политики туристского предприятия?
12. От чего зависит система налогообложения на предприятиях туризма?
13. Выделите составные элементы структуры и объема затрат при планировании прибылей и убытков.
14. Опишите процесс планирования прибыли и денежных потоков при разработке бизнес-плана предприятий туризма и гостеприимства.
15. Чем вызвана необходимость инвестиционного планирования?
16. Приведите пример потребностей и источников финансирования.
17. Опишите метод планирования движения денежных средств на основе инвестиционного плана и плана прибылей.
18. Дайте определение понятия «эффективность проекта».
19. Перечислите основные показатели эффективности проекта.
20. В чем заключается сущность анализа чувствительности проекта на изменение базовых показателей?
21. Составьте перечень рисков при разработке и представлении бизнес-планов предприятий туризма.
22. Укажите принципиальные различия мер управления и страхования рисков.

#### **Кейс-задание к Разделу 4**

##### **Кейс-задание 1.**

Разработайте план сбыта продукции и услуг по выбранному Вами проекту, определите методы сбыта, рассчитайте мощность производственно-сбытовой базы.

##### **Кейс-задание 2.**

Какие виды продвижения будут использованы для стимулирования сбыта, опишите средства распространения рекламы, какие дополнительные виды продвижения будут использованы, рассчитайте бюджет продвижения, календарный план рекламных мероприятий.

##### **Кейс-задание 3.**

Охарактеризуйте технологию производства продукции и услуг. Рассчитайте необходимые объекты и помещения по проекту.

##### **Кейс-задание 4.**

Дайте качественную и количественную оценку капитальным вложениям.

##### **Кейс-задание 5.**

Разработайте организационную структуру управления, план персонала.

##### **Кейс-задание 6.**

Разработайте сводную ведомость инвестиционных издержек, определите схему финансирования.

##### **Кейс-задание 7.**

Рассчитайте текущие затраты по проекту: прямые, производственные расходы; административные расходы; расходы на персонал; коммерческие расходы. Сведите все расходы в общую группу.

##### **Кейс-задание 8.**

Рассчитайте план прибылей и убытков и план движения денежных средств (кэш-фло).

### Кейс-задание 9.

Рассчитайте основные показатели эффективности проекта, используя приведенную ранее методику.

## Литература для самостоятельного изучения к Разделу 4.

### Основная литература

1. Лопарева, А. М. Бизнес-планирование : учебник для вузов / А. М. Лопарева. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 272 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08683-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542326> (дата обращения: 18.02.2024).

2. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16985-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539413> (дата обращения: 18.02.2024).

### Дополнительная литература

1. Каменева, С. Е. Организация коммерческой деятельности в сфере услуг : учебное пособие для вузов / С. Е. Каменева. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 76 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15300-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544682> (дата обращения: 19.02.2024).

2. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве : учебник для вузов / В. С. Боголюбов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 293 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538136> (дата обращения: 18.02.2024).

### 3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)

Освоение слушателями программы предполагает изучение материалов дисциплин (модулей) в ходе самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины (модуля) и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с рабочей программой дисциплины (модуля), доступной в электронной информационно-образовательной среде РГСУ.

Следует обратить внимание на списки основной и дополнительной литературы, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала.

Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

#### **Написание реферата (доклада).**

##### *Требования к структуре реферата (доклада):*

Работа должна содержать систематизацию и краткое изложение материала из не менее 5-и литературных источников (монографий, научных статей и докладов) по выбранной теме.

##### Основные требования к оформлению:

Структура доклада (реферата): 1) титульный лист; 2) содержание (в нем последовательно указываются названия пунктов доклада (реферата), указываются страницы, с которых начинается каждый пункт); 3) введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада (реферата), дается характеристика используемой литературы); 4) основная часть (каждый раздел ее

доказательно раскрывает исследуемый вопрос); 5) выводы и заключение (подводятся итоги или делается обобщенный вывод по теме доклада (реферата)); 6) литература.

Доклад (реферат) оформляется на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Интервал межстрочный -полуторный. Цвет шрифта - черный. Гарнитура шрифта основного текста - «Times New Roman» или аналогичная. Кегль (размер) от 12 до 14 пунктов. Размеры полей страницы (не менее): правое 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм, левое - 25 мм. Формат абзаца: полное выравнивание («по ширине»). Отступ красной строки одинаковый по всему тексту – 15 мм. Страницы должны быть пронумерованы с учётом титульного листа (на титульном листе номер страницы не ставится). В работах используются цитаты, статистические материалы. Эти данные оформляются в виде сносок (ссылок и примечаний). Внутритекстовые, подстрочные и затекстовые библиографические ссылки должны оформляться в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка». Общие требования и правила составления».

Реферат (доклад) сдается в бумажном и электронном виде (10 - 20 печатных страниц).

При проверке реферата (доклада) на антиплагиат - [www.antiplagiat.ru](http://www.antiplagiat.ru) - (более 50% заимствований) работа не принимается.

#### ***Выполнение тестовых заданий.***

Тестовые задания содержат вопросы и 3-4 варианта ответа по базовым положениям изучаемой темы, составлены с расчетом на знания, полученные слушателями в процессе изучения темы.

Тестовые задания выполняются в письменной или электронной форме и сдаются преподавателю, ведущему дисциплину (модуль).

#### ***Написание эссе.***

Эссе - вид самостоятельной исследовательской работы обучающихся, с целью углубления и закрепления теоретических знаний и освоения практических навыков. Цель эссе состоит в развитии самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных мыслей. При написании эссе слушатель должен представить развернутый письменный ответ на теоретический или практический актуальный вопрос, объявленный преподавателем в аудитории непосредственно перед ее написанием. В процессе написания эссе разрешается пользоваться нормативно-правовыми актами, конспектом лекций (в печатном виде). Использование интернет-ресурсов не допускается. Темы эссе преподаватель предлагает из числа тех, которые слушатели уже рассматривали на лекциях или семинарских занятиях, исходя из содержания заданий в составе оценочных средств. По решению преподавателя, в качестве темы эссе может быть выбрана одна или несколько тем, которые могут быть распределены между слушателями по желанию.

Эссе проводится письменно, по объему не более 3-х печатных листов.

Требования к оформлению эссе:

Эссе выполняется на компьютере (гарнитура Times New Roman, шрифт 14) через 1,5 интервала с полями: верхнее, нижнее – 2; правое – 3; левое – 1,5. Отступ первой строки абзаца – 1,25. Сноски – постраничные. Таблицы и рисунки встраиваются в текст работы. При этом обязательный заголовок таблицы надо размещать над табличным полем, а рисунки сопровождать подрисуночными подписями. При включении в эссе нескольких таблиц и/или рисунков их нумерация обязательна. Обязательна и нумерация страниц. Их целесообразно проставлять внизу страницы – по середине или в правом углу. Номер страницы не ставится на титульном листе, но в общее число страниц он включается. Объем эссе, без учета приложений, не должен превышать 5 страниц. Значительное превышение установленного объема является недостатком работы и указывает на то, что слушатель не сумел отобрать и переработать необходимый материал.

Работа должна содержать собственные умозаключения, по сути, поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ, по сути, этой проблемы, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

## РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

### 4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю)

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) является экзамен, который проводится в устной форме.

### 4.2. Оценочные материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

#### 4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю)

Оценка качества освоения обучающимися дисциплины (модуля) реализуется в формате балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся (БРСО).

БРСО в ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации осуществляется по 100-балльной шкале.

Академический рейтинг обучающегося по дисциплине (модулю) складывается из результатов:

- текущего контроля успеваемости (максимальный текущий рейтинг обучающегося 80 рейтинговых баллов);
- промежуточной аттестации (максимальный рубежный рейтинг обучающегося 20 рейтинговых баллов).

Условия оценки освоения обучающимся дисциплины (модуля) в формате БРСО доводятся преподавателем до сведения обучающихся на первом учебном занятии, а также размещены в свободном доступе в электронной информационно-образовательной среде Университета.

#### 4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося

В течение учебного семестра до промежуточной аттестации на основании утвержденной рабочей программы дисциплины (модуля) формируется текущий рейтинг обучающегося. Текущий рейтинг обучающегося складывается как сумма рейтинговых баллов, полученных им в течение учебного семестра по всем видам учебных занятий по дисциплине (модулю).

В процессе текущего контроля оцениваются следующие действия обучающегося, направленные на освоение компетенций в рамках изучения учебной дисциплины:

- академическая активность (посещаемость учебных занятий, самостоятельное изучение содержания учебной дисциплины в электронной информационно-образовательной среде, соблюдение сроков сдачи практических заданий и текущих контрольных мероприятий и др.);
- выполнение и сдача текущих и итогового практических заданий (эссе, рефераты, творческие задания, кейс-задания, лабораторные работы, расчетные задания и др., активное участие в групповых интерактивных занятиях (дискуссии, WiKi-проекты и др.), защита проектов и др.);
- прохождение рубежей текущего контроля, включая соблюдение графика их прохождения в электронной информационно-образовательной среде.

Для планирования расчета текущего рейтинга обучающегося используются следующие пропорции:

Вид учебного действия	Максимальная рейтинговая оценка, баллов
академическая активность	10
практические задания	40
<i>из них: текущие практические задания</i>	20
<i>итоговое практическое задание</i>	20
рубежи текущего контроля	30
<b>ИТОГО:</b>	<b>80</b>

В течение учебного семестра по дисциплине (модулю) обучающимся должен быть накоплен текущий рейтинг не менее 52 рейтинговых баллов (65% от максимального значения текущего рейтинга).

Необходимыми условиями допуска обучающегося к промежуточной аттестации по дисциплине являются положительное прохождение обучающимся не менее 65% рубежей текущего контроля с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла за каждый рубеж текущего контроля и положительное выполнение итогового практического задания с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла, установленного за итоговое практическое задание.

Невыполнение вышеуказанных условий является текущей академической задолженностью, которая должна быть ликвидирована обучающимся до контрольного мероприятия промежуточной аттестации.

Сведения о наличии у обучающихся текущей академической задолженности, сроках и порядке добора рейтинговых баллов для её ликвидации доводятся до обучающихся педагогическим работником.

В случае неликвидации текущей академической задолженности, педагогический работник обязан во время контрольного мероприятия промежуточной аттестации поставить обучающемуся 0 рейтинговых баллов. В этом случае ликвидация текущей академической задолженности возможна в периоды проведения повторной промежуточной аттестации.

#### **4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося**

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) проводится в соответствии с Положением о промежуточной аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете и Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете в действующей редакции.

На промежуточную аттестацию отводится 20 рейтинговых баллов.

Ответы обучающегося на контрольном мероприятии промежуточной аттестации оцениваются педагогическим работником по 20 - балльной шкале, а итоговая оценка по дисциплине (модулю) выставляется по пятибалльной системе для экзамена.

Критерии выставления оценки определяются Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Российском государственном социальном университете.

В процессе определения рубежного рейтинга обучающегося используется следующая шкала:

<b>Рубежный рейтинг</b>	<b>Критерии оценки освоения обучающимся учебной дисциплины в ходе контрольных мероприятий промежуточной аттестации</b>
19-20 рейтинговых баллов	обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок

16-18 рейтинговых баллов	обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий
13-15 рейтинговых баллов	обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий
1-12 рейтинговых баллов	обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания
0 рейтинговых баллов	не аттестован

**4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Перечень вопросов рубежного контроля и текущей аттестации**

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Форма рубежного контроля	Вопросы/задания рубежного контроля
1	Раздел 1. Содержание и методика разработки бизнес-плана организации сферы индустрии гостеприимства	ПК-6	Компьютерное тестирование	<p>1. Дайте полное определение бизнес-плану:</p> <p>а) план, который описывает и обосновывает бизнес-идею без анализа внешней среды;</p> <p>б) план, программа осуществления бизнес-операций, действий фирмы, содержащая сведения о фирме, товаре, его производстве, рынках сбыта, маркетинге, организации операций и их эффективности;</p> <p>в) любой план предпринимателя, который открывает новый бизнес;</p> <p>г) план действий фирмы, который содержит информацию о фирме, товаре, рынке и конкурентах.</p> <p><i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>2. Отличительная черта бизнес-плана:</p> <p>а) краткосрочность плана;</p> <p>б) сводный характер бизнес-плана (связь сфер: от производственно-технической до маркетинго-сбытовой, их взаимное влияние и влияние на результирующие показатели);</p> <p>в) долгосрочность планирования, ориентация на стратегическое развитие и стратегию;</p> <p>г) ориентир на получение прибыльного бизнеса и снижение издержек.</p> <p><i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>6. Выберите функцию, которая не относится к основным функциям бизнес-плана:</p> <p>а) разработка модели бизнеса, отработка стратегии;</p> <p>б) средство мониторинга: контроль настоящего и сравнение результатов с ожидаемыми;</p>

				<p>в) функция контроля качества выпускаемой предприятием продукции;</p> <p>г) инструмент для доступа к финансовым ресурсам, привлечение кредиторов и инвесторов.</p> <p><i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>7. Что такое бизнес-план?</p> <p>а) необходимый документ для добывания денег или получения льгот;</p> <p>б) рабочий инструмент, позволяющий исследовать и оценить любое конкретное направление и перспективы деятельности предприятия или фирмы на определенном рынке в сложившихся организационно-экономических условиях;</p> <p>в) развернутое обоснование проекта, дающее возможность всесторонне оценить эффективность принятых решений, планируемых мероприятий, ответить на вопрос, стоит ли вкладывать деньги в данный проект;</p> <p>г) все ответы верные.</p> <p><i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>8. Инвестиционный бизнес-план разрабатывается в первую очередь:</p> <p>а) для государственных учреждений, в том числе для налоговой инспекции;</p> <p>б) для банка, который может дать кредит;</p> <p>в) для совета директоров, генерального директора и ведущих менеджеров предприятия;</p> <p>г) для федеральной, региональной и местной администрации.</p> <p><i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>9. В первую очередь владельцев (акционеров) интересует:</p> <p>а) эффективность использования ресурсов;</p> <p>б) прибыльность (уровень рентабельности инвестированного капитала);</p> <p>в) ликвидность;</p> <p>г) распределение прибыли (дивиденды на акцию).</p> <p><i>Ваш выбор.</i> _____</p>
2	Раздел 2. Анализ внутренней и внешней среды организации	ПК-6	Компьютерное тестирование	<p>1. К внешней среде бизнеса относят:</p> <p>а) сферу, в которой предприятие осуществляет свою деятельность;</p> <p>б) совокупность «факторов влияния» вне предприятия, на которые само предприятие не может влиять непосредственно;</p> <p>в) сферу, в которой предприятие не осуществляет свою деятельность;</p> <p>г) совокупность «факторов влияния» вне предприятия, на которые само предприятие</p>

	сферы индустрии гостеприимс тва		<p>может влиять непосредственно.  <i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>2. К внутренней среде бизнеса относят:  а) общая среда, которая находится в рамках предприятия;  б) совокупность «факторов влияния» вне предприятия, которые непосредственно подконтрольны предприятию;  в) часть общей среды, которая находится в рамках предприятия;  г) совокупность «факторов влияния» внутри предприятия, которые непосредственно подконтрольны предприятию.  <i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>3. Бизнес-план используется:  а) для привлечения инвестиций;  б) для получения кредита;  в) для оценки реальных возможностей;  г) все ответы верны.  <i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>4. Внешние цели бизнес-плана:  а) самоутверждение, инструмент управления;  б) получение банковского кредита, привлечение инвестиций, создание стратегических союзов, подписание большого контракта;  в) самоутверждение, привлечение инвестиций, создание стратегических союзов, подписание большого контракта;  г) инструмент управления, получение банковского кредита, привлечение инвестиций.  <i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>5. Цели внутреннего бизнес-плана:  а) самоутверждение, инструмент управления;  б) получение банковского кредита, привлечение инвестиций, создание стратегических союзов, подписание большого контракта;  в) самоутверждение, привлечение инвестиций, создание стратегических союзов, подписание большого контракта;  г) инструмент управления, получение банковского кредита, привлечение инвестиций.</p>
--	--	--	--

				<p><i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>6. Бизнес-планированием на предприятии занимаются:</p> <p>а) инвесторы;</p> <p>б) генеральный директор и рабочая группа специалистов;</p> <p>в) совет директоров;</p> <p>г) независимые консультанты совместно с менеджерами предприятия.</p> <p><i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>7. Какие инвестиционные решения относятся к разряду основных решений:</p> <p>а) вложение в ценные бумаги;</p> <p>б) создание основного капитала;</p> <p>в) формирование оборотного капитала;</p> <p>г) распределение прибыли.</p> <p><i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>8. Укажите первоочередные проблемы, которые влияют на финансово-хозяйственную деятельность предприятия:</p> <p>а) отсутствие денег;</p> <p>б) отсутствие или неопределенность целей;</p> <p>в) неэффективное планирование и управление финансами;</p> <p>г) ненормальный подход к бизнес-планированию.</p> <p><i>Ваш выбор.</i> _____</p>
3.	Раздел 3. Разработка продукта и услуг сферы гостеприимства и способы их ценообразование	ПК-6	Компьютерное тестирование	<p>1. В бизнес-плане продвижение нового продукта связано с:</p> <p>а) микс-маркетингом;</p> <p>б) формированием стратегий маркетинга;</p> <p>в) описанием продукта;</p> <p>г) изучением спроса на продукцию.</p> <p><i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>2. Участники рынка доверяют бизнес-планам, в которых:</p> <p>а) обоснована выгода инвестиций;</p> <p>б) представлен анализ рынка;</p> <p>в) обоснован вид товара (услуги);</p> <p>г) нет конкретности.</p> <p><i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>3. Большинство предпринимателей изначально стремятся:</p>

			<p>а) проанализировать предполагаемый к производству товар (услугу) на предмет привлекательности рынка;</p> <p>б) представить результаты своей деятельности;</p> <p>в) войти в чужой бизнес;</p> <p>г) создать бизнес.</p> <p><i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>4. Приведение товара в соответствие с запросами покупателя – это:</p> <p>а) ориентации на продажу;</p> <p>б) маркетинговой ориентации;</p> <p>в) ориентации на производство товара;</p> <p>г) ориентации на спрос потребителя.</p> <p><i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>5. Агрегирование и сегментирование рынка это:</p> <p>а) стратегии, определяющие целевой рынок;</p> <p>б) являются исходными пунктами для анализа окружения;</p> <p>в) представляют конкретную тактику маркетинга;</p> <p>г) основные вопросы исследований рынка, позволяющие определить стратегию на каждом сегменте.</p> <p><i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>6. Внешне ориентированная фирма:</p> <p>а) размещает товары на соответствующих рынках;</p> <p>б) организует и стимулирует сбыт своих товаров, исходя из технических возможностей;</p> <p>в) производит товары, основываясь на использовании доступных природных ресурсов;</p> <p>г) разрабатывает программы адаптации к внешней среде.</p> <p><i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>7. В рамках «канала распределения» посредник:</p> <p>а) присутствует всегда, когда владение товаром переходит из рук в руки стоит между производителем и конечным потребителем;</p> <p>б) присутствует только тогда, когда для продвижения товара используются несколько каналов;</p> <p>в) это тот, кто покупает прямо на фабрике стимулирование сбыта;</p>
--	--	--	---

				<p>г) это коммивояжёр.  <i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>8. «Не денежная» цена в бесприбыльном маркетинге – это:  а) субсидии на душу человека, выраженные в рублях;  б) дар;  в) время и усилия, потраченные потребителями;  г) цена, выраженная в товарах, а не деньгах.  <i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>9. Рынок товаров потребительского назначения состоит из:  а) компаний, которые приобретают товары для их последующей реализации;  б) покупателей, приобретающих товары для личного пользования;  в) людей, приобретающих товар для продажи;  г) фирм-производителей товаров потребительского назначения.  <i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>10. Товар является новым, если:  а) его так оценивает рынок;  б) производитель по-новому рекламирует товар;  в) производитель использует современную новую технологию его изготовления;  г) приобрёл бренд;  д) получил торговую марку.  <i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>11. Создание модификации товара на основе повышения его качества целесообразно:  а) при наличии ресурсов на проведение НИОКР;  б) при наличии результатов маркетингового исследования, подтверждающего положительное отношение потребителей к товару;  в) при наличии параметров качества, улучшение которых потребитель сможет оценить как положительные изменения;  г) при выходе на мировой рынок.  <i>Ваш выбор.</i> _____</p>
4.	Раздел 4. Производственный, организация	ПК-6	Компьютерное тестирование	<p>1. В противовес личной продаже и её стимулированию реклама и пропаганда (паблисити) являются:  а) примерами стратегии проталкивания;  б) примерами стратегии привлечения и нацелены на конкретные каналы</p>

	<p>нный и финансовый план</p>		<p>распределения;  в) нацелены на нужды целевого рынка;  г) нацелены на изучение покупательского поведения.  <i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>2. Средства продвижения, то есть реклама и пропаганда, отражают тот факт, что:  а) для продвижения товара к покупателю одних каналов распределения недостаточно;  б) связь с рынком должна начинаться с производителя;  в) комплекс продвижения полагается на посредников больше, чем на другие средства;  г) некоторые массовые средства воздействия более эффективны.  <i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>3. На формирование рынка образовательных услуг влияют:  а) потребности муниципального образования, субъекта федерации в специалистах определенного профиля;  б) мотивация родителей;  в) влияние корпоративной культуры организаций, которые позволяют иметь высокие доходы;  г) наличие обоснованной системы образования.  <i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>4. Деловая привлекательность региона определяется:  а) эффективностью вывоза региональных ресурсов и использования ввозимых ресурсов внутри территории;  б) соотношением уровней реального и нормативного потребления;  в) развитостью конкуренции в регионе;  г) уровнем валового регионального продукта на душу населения и его динамикой.  <i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>5. В бесприбыльном секторе концепция покрытия расходов означает:  а) вклад правительства для покрытия затрат;  б) ценовую политику, направленную на покрытие расходов;  в) измерение эффективности услуг на основе затрат;  г) затраты на сбор средств.  <i>Ваш выбор.</i> _____</p>
--	---------------------------------------	--	--

			<p>6. К каким видам расходов относится транспортные расходы:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) условно-постоянные;</li><li>б) условно-переменные;</li><li>в) частичные;</li><li>г) дополнительные.</li></ul> <p><i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>7. Что относится к условно-постоянным издержкам производства:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) неизменные по сумме и уровню отдельные виды затрат;</li><li>б) отдельные виды издержек обращения уровень которых меняется обратно пропорционально товарообороту;</li><li>в) группа издержек, сумма которых несвязана с изменением объема производства;</li><li>г) группа издержек обращения, сумма которых остается всегда постоянной (или меняется незначительно).</li></ul> <p><i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>8. В снабженческо-сбытовых (оптовых) надбавках (наценках) учитывают:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) уровень обслуживания покупателей;</li><li>б) конъюнктуру потребительского рынка;</li><li>в) прибыль, признанную необходимой для нормальной деятельности;</li><li>г): цену закупки.</li></ul> <p><i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>9. Понятие экономических издержек означает, что:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) необходимо учитывать альтернативную стоимость всех используемых ресурсов;</li><li>б) бухгалтерские расходы превышают их на величину непроизводственных затрат;</li><li>в) торговля осуществляется с минимальными затратами;</li><li>г) стоимость собственных ресурсов не должна включаться в издержки.</li></ul> <p><i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>10. Амортизация основных средств представляет:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>а) списание износа;</li><li>б) уменьшение стоимости используемого капитала;</li><li>в) экономический механизм постепенного перенесения стоимости изношенной части основных фондов на готовый продукт;</li><li>г) начисление износа и списание на расходы, на производство (обращение).</li></ul> <p><i>Ваш выбор.</i> _____</p>
--	--	--	---

			<p>11. Сумма расходов на оплату труда возросла, численность работников уменьшилась. Что произошло со средней заработной платы:</p> <p>а) увеличилась;</p> <p>б) снизилась;</p> <p>в) не изменилась;</p> <p>г) вошла в доход работника.</p> <p><i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>12. Показатели планирования трудовых ресурсов:</p> <p>а) обновление, производительность труда, оплата труда, трудоёмкость;</p> <p>б) рациональная структура, кадровый резерв, численность, нормы времени выработки;</p> <p>в) численность и структура, оплата труда, производительность и трудоёмкость, потребность, сокращение применения ручного труда, кадровый резерв;</p> <p>г) численность и структура, лучшее использование, рациональная структура, кадровый резерв;</p> <p>д) сокращение применения ручного труда, зарплата, производительность, трудоёмкость.</p> <p><i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>13. Какие факторы учитываются при расчёте плановой численности работников предприятия:</p> <p>а) режим работы предприятия;</p> <p>б) штатное расписание;</p> <p>в) достигнутые и запланируемые показатели выпуска продукции;</p> <p>г) изменение в состоянии материально-технической базы.</p> <p><i>Ваш выбор.</i> _____</p> <p>14. Ставка дисконтирования – это:</p> <p>а) процентная ставка отдачи (доходности), используемая при дисконтировании с учётом рисков, с которыми связано получение денежных потоков (доходов);</p> <p>б) величина, учитывающая инфляцию;</p> <p>в) инфляционная премия;</p> <p>г) показатель рентабельности.</p> <p><i>Ваш выбор:</i> _____</p> <p>15. Инвестиционный проект финансируется в полном объёме за счёт ссуды</p>
--	--	--	---

			<p>коммерческого банка. Проект следует принять, если значение внутренней нормы прибыли (<i>IRR</i>):</p> <p>а) будет превышать уровень банковской процентной ставки;  б) будет ниже уровня банковской процентной ставки;  в) будет равно банковской процентной ставке;  г) при выборе варианта проекта ВНП не играет роли.</p> <p><i>Ваш выбор:</i> _____</p> <p>16. Инвестиционный проект следует принять, если индекс рентабельности инвестиций <i>PI</i>:</p> <p>а) <math>PI &gt; 1</math>;  б) <math>PI &lt; 1</math>;  в) <math>PI = 1</math>;  г) при выборе варианта проекта ИР не играет роли.</p> <p><i>Ваш выбор:</i> _____</p> <p>17. Потоки денег от инвестиционного проекта это:</p> <p>а) потоки денег от прединвестиционной, инвестиционной, операционной и ликвидационной деятельности;  б) выручка, затраты, капиталовложения;  в) потоки от инвестиционной, операционной и финансовой деятельности;  г) потоки денег от производственной деятельности и капитальные затраты.</p> <p><i>Ваш выбор:</i> _____</p> <p>18. Выручка от реализации продукции равна её полной себестоимости (издержкам):</p> <p>а) в области потерь;  б) в области дохода;  в) в точке безубыточности;  г) в области прибыли.</p> <p><i>Ваш выбор:</i> _____</p> <p>19. Оценка инвестиционной привлекательности действующего предприятия включает:</p> <p>а) выявление стадии «жизненного цикла», на котором находится предприятие;  б) мониторинг показателей конъюнктуры инвестиционного рынка.  в) отсутствие риска инвестиций;  г) финансовое состояние предприятия.</p>
--	--	--	---

			<p><i>Ваш выбор:</i> _____</p> <p>20. Дисконтирование – это:</p> <p>а) процесс расчёта будущей стоимости средств, инвестируемых в настоящее время.</p> <p>б) процесс расчёта денежного эквивалента будущих доходов и расходов к настоящему времени.</p> <p>в) финансовая операция, предполагающая ежегодный взнос денежных средств ради накопления определенной суммы в будущем;</p> <p>г) финансовая операция, оценивающая «похудение» ежегодных взносов денежных средств ради накопления определенной суммы в будущем.</p> <p><i>Ваш выбор:</i> _____</p> <p>21. Проект убыточен, если имеет место следующее соотношение: внутренняя норма рентабельности проекта (<i>IRR</i>) и <i>r</i> – ставка дисконтирования:</p> <p>а) <math>IRR &gt; r</math>;</p> <p>б) <math>IRR = r</math>;</p> <p>в) <math>IRR &lt; r</math>;</p> <p>г) <math>IRR &gt; 0</math>.</p> <p><i>Ваш выбор:</i> _____</p> <p>22. Проект является убыточным, если чистая приведённая стоимость (чистая текущая стоимость, чистый дисконтированный доход):</p> <p>а) <math>NPV &lt; 0</math>;</p> <p>б) <math>NPV = 0</math>; в) <math>NPV &gt; 0</math>;</p> <p>г) <math>NPV &lt; 0</math> или <math>NPV = 0</math>.</p> <p><i>Ваш выбор:</i> _____</p> <p>23. Ставка дисконтирования – это:</p> <p>а) ежегодная ставка доходности, которая могла бы быть получена в настоящий момент от аналогичных инвестиций;</p> <p>б) ставка банковского кредита;</p> <p>в) ставка рефинансирования;</p> <p>г) уровень скидок во время распродажи.</p> <p><i>Ваш выбор:</i> _____</p>
--	--	--	---

#### 4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

##### Вопросы/задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Коды контролируемой компетенций	Вопросы /задания
ПК-6	<ol style="list-style-type: none"><li>1. В чем состоит специфика коммуникативной политики предприятий гостеприимства.</li><li>2. Приведите пример методики формирования производственного и организационного плана при планировании деятельности предприятий индустрии гостеприимства.</li><li>3. Опишите метод планирования работы с персоналом предприятий индустрии гостеприимства.</li><li>4. Приведите пример организационного плана управления проектом.</li><li>5. Укажите принципиальные различия видов и форм оплаты труда персонала на предприятиях индустрии гостеприимства.</li><li>6. Перечислите и охарактеризуйте элементы структуры производственного плана.</li><li>7. Какое оборудование необходимо для предприятий индустрии гостеприимства?</li><li>8. Какие материальные ресурсы необходимы для хозяйственной деятельности предприятий индустрии гостеприимства?</li><li>9. Какое оборудование необходимо для хозяйственной деятельности предприятий индустрии гостеприимства?</li><li>10. Персонал индустрии гостеприимства.<ol style="list-style-type: none"><li>1. Сущность плановой деятельности, её преимущества.</li><li>2. Дайте определение понятия «бизнес-план».</li><li>3. Цель разработки бизнес-плана.</li><li>4. Информационная база и подходы к составлению бизнес-плана.</li><li>5. Функции бизнес-плана.</li><li>6. Структура бизнес-плана.</li><li>7. Этапы бизнес-планирования.</li><li>8. Требования к разработке бизнес-плана.</li><li>9. Факторы, определяющие объем, состав, структуру, степень детализации бизнес-плана.</li><li>10. Каково назначение маркетинговых исследований в системе бизнес-планирования?</li><li>11. Укажите структуру маркетинговой среды предприятия.</li><li>12. Перечислите факторы формирования макросреды при разработке бизнес-плана.</li><li>13. Обоснуйте необходимость нормативно-правового регулирования деятельности индустрии гостеприимства на федеральном, региональном и местном уровнях.</li><li>14. Чем вызвана необходимость классификации предприятий сферы туризма и гостеприимства. Понятие «инфраструктура индустрии гостеприимства».</li><li>15. В чем заключается сущность оценки конкурентной среды?</li><li>16. Каковы существенные особенности качественных и параметрических показателей конкурентной среды?</li></ol></li></ol>

	<p>17. В чем заключается сущность оценки конкурентоспособности предприятия при разработке бизнес-плана предприятия индустрии гостеприимства?</p> <p>18. Каковы существенные особенности анализа потребителей продукции и услуг в бизнес-планировании?</p> <p>19. Чем вызвана необходимость проведения анализа внутренней среды предприятия при разработке бизнес-плана?</p> <p>20. Приведите пример SWOT-анализа гостиничного предприятия.</p> <p>21. В чем заключается сущность раздела бизнес-плана «Характеристика продукции и услуг»?</p> <p>22. Сравните жизненный цикл гостиничного и туристского продукта.</p> <p>23. Укажите принципиальные различия методики разработки плана маркетинга в бизнес-плане и в маркетинговой стратегии.</p> <p>24. Приведите пример расчета емкости рынка.</p> <p>25. Дайте характеристику программе сбыта товаров и услуг предприятий туризма и гостеприимства при разработке бизнес-плана.</p> <p>26. Перечислите и охарактеризуйте этапы ценообразования.</p> <p>27. Опишите методы ценообразования предприятий индустрии гостеприимства.</p> <p>28. Выделите составные элементы классификации, состава и структуры затрат предприятия индустрии гостеприимства.</p> <p>29. Чем обусловлено использование метода «директ-костинг» в управлении себестоимостью и прибылью?</p> <p>30. Дайте характеристику видов и форм продвижения.</p> <p>31. Структура финансового плана.</p> <p>32. Основные показатели оценки эффективности бизнес-плана.</p>
--	--

## **РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля)**

#### **5.1.1. Основная литература**

1. Лопарева, А. М. Бизнес-планирование : учебник для вузов / А. М. Лопарева. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 272 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08683-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542326> (дата обращения: 18.02.2024).

2. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16985-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539413> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **5.1.2. Дополнительная литература**

1. Каменева, С. Е. Организация коммерческой деятельности в сфере услуг : учебное пособие для вузов / С. Е. Каменева. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 76 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15300-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544682> (дата обращения: 19.02.2024).

2. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве : учебник для вузов / В. С. Боголюбов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 293 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538136> (дата обращения: 18.02.2024).

## 5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

## 5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Освоение обучающимся дисциплины (модуля) предполагает изучение материалов дисциплины (модуля) на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций, семинаров, практических и лабораторных занятий.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа заключается в следующем.

С целью обеспечения успешного обучения обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

Подготовка к занятию семинарского типа

При подготовке и работе во время проведения лабораторных работ и занятий семинарского типа следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс предварительной подготовки,

на работу во время занятия, обработку полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач лабораторной работы/практического занятия, техники безопасности при работе с приборами, веществами.

Работа во время проведения учебного занятия семинарского типа включает:

- консультирование студентов преподавателями и вспомогательным персоналом с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в лаборатории;
- самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Обработка, обобщение полученных результатов работы проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). В результате оформляется индивидуальный отчет. Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается преподавателю. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки по каждой практическому занятию. Это является необходимым условием при проведении рубежного контроля и допуска к зачету. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время передать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

#### **5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля)**

##### **5.4.1. Средства информационных технологий**

1. Персональные компьютеры;
2. Средства доступа в Интернет;
3. Проектор.

##### **5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

##### **5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

<b>№</b>	<b>Название электронного ресурса</b>	<b>Описание электронного ресурса</b>	<b>Используемый для работы адрес</b>
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования,	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>

		содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

### 5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Для изучения дисциплины (модуля) используются:

**Учебная аудитория для занятий лекционного типа** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроекторное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет), а также (при наличии) демонстрационными печатными пособиями (указать какими, например, таблицы «Основная грамматика английского языка»), экранно-звуковыми средствами обучения (указать какими, например, CD «Разговорный английский»), демонстрационными материалами (указать какими, например, комплект демонстрационных материалов (фолий) «Страноведение. США»), видеофильмами DVD (указать какими).

**Учебная аудитория для занятий семинарского типа:** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроекторное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет), а также (при наличии) демонстрационными печатными пособиями (указать какими, например, таблицы «Основная грамматика английского языка»), экранно-звуковыми средствами обучения (указать какими, например, CD «Разговорный английский»), демонстрационными материалами (указать какими, например, комплект демонстрационных материалов (фолий) «Страноведение. США»), видеофильмами DVD (указать какими).

**Помещения для самостоятельной работы обучающихся:** оснащены специализированной мебелью (парты, стулья) техническими средствами обучения (персональные компьютеры с доступом в сеть Интернет и обеспечением доступа в электронно-информационную среду университета, программным обеспечением).

### 5.6. Образовательные технологии

При реализации дисциплины (модуля) применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение дисциплины (модуля) предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме деловых игр, разбор конкретных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития **профессиональных** навыков обучающихся.

При освоении дисциплины (модуля) предусмотрено применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Учебные часы дисциплины (модуля) предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, вебинар, видеофильм, презентация, форум и др.).

В рамках дисциплины (модуля) предусмотрены встречи с руководителями и работниками организаций, деятельность которых связана с *направленностью*, реализуемой основной профессиональной образовательной программы.

**РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений**

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения
1	Рабочая программа дисциплины (модуля) актуализирована	Протокол заседания кафедры № 7 от «26» февраля 2024 года



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный социальный университет»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Высшей школы индустрии  
гостеприимства, впечатлений и социального  
креатива (институт)

  
К.К. Поздняков  
29 февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА**

**Направление подготовки**  
**43.03.03 «Гостиничное дело»**

**Направленность**  
**«Гостинично-ресторанная деятельность»**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -**  
**ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА**

**Форма обучения**  
**Очная, очно-заочная, заочная**

Москва 2024

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) .....	4
1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля) .....	4
1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций .....	4
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) .....	4
2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося .....	4
2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля) .....	6
<b>2.3. Содержание дисциплины (модуля) .....</b>	<b>14</b>
РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....	20
3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) .....	20
<b>3.2. Задания для самостоятельной работы .....</b>	<b>23</b>
3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю) .....	30
РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....	32
4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю) .....	32
4.2. Оценочные материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций .....	32
4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) .....	32
4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося .....	32
4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося .....	33
4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций ....	35
4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю) .....	35
4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) .....	37
РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) .....	42
5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля) .....	42
<b>5.1.1. Основная литература .....</b>	<b>42</b>
<b>5.1.2. Дополнительная литература .....</b>	<b>42</b>
5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля) .....	42
5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....	43
5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля) .....	44
<b>5.4.1. Средства информационных технологий .....</b>	<b>44</b>
<b>5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства: .....</b>	<b>44</b>
<b>5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных .....</b>	<b>44</b>
5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю) .....	45
5.6. Образовательные технологии .....	45
РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений .....	46

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Организация ресторанного дела» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – *бакалавриата* по направлению подготовки 43.03.03 *Гостиничное дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017г № 515, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования - программы *бакалавриата* по направлению подготовки 43.03.03 *Гостиничное дело* (далее – «ОПОП»).

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Организация ресторанного дела» разработана рабочей группой в составе: канд. экон. наук, доцента Ушакова Р.Н.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обсуждена и утверждена на заседании кафедры ресторанно-гостиничного бизнеса Высшей школы индустрии гостеприимства, впечатлений и социального креатива.

Протокол № 7 от «26» февраля 2024 года

Заведующий кафедрой  
кандидат экономических  
наук, доцент



Р.Н. Ушаков

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Рабочая программа дисциплины (модуля) рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Управляющий Отель Веллион  
Сухаревский, Москва



М.Ф.Курджиева

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель дисциплины (модуля) заключается в получении обучающимися знаний и практических навыков в области организации ресторанного дела с последующим применением в профессиональной сфере.

Задачи учебной дисциплины (модуля):

1. приобретение знаний в области организации работы предприятий общественного питания;
2. приобретение знаний в области санитарно–гигиенических условий производства;
3. приобретение знаний в области планирования оказания услуг питания;
4. приобретение знаний в области технологических процессов производства продукции;
5. овладение новыми технологиями по продвижению и организации питания в ресторане;
6. овладение методикой расчета стоимости услуг питания;

### 1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы *бакалавриата*, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-6 в соответствии с учебным планом.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций (при наличии)	Код компетенции Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
	ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства	<b>Знать:</b> системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания <b>Уметь:</b> организовать оценку и обеспечить текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 8 зачетных единиц.

### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		6	7		
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	146	72	74		
Лекционные занятия	48	24	24		
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	96	48	48		
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации / Иная контактная работа	2		2		
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>115</b>	<b>63</b>	<b>52</b>		
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	27	9	18		
Форма промежуточной аттестации		зачет	экз		
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>288</b>	<b>144</b>	<b>144</b>		

### Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		7	8		
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	100	50	50		
Лекционные занятия	32	12	12		
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	64	36	36		
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации / Иная контактная работа					
<i>из них: в форме практической подготовки</i>	2		2		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	152	87	76		
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>36</b>	<b>9</b>	<b>18</b>		
Форма промежуточной аттестации		зачет	экз		
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>288</b>	<b>144</b>	<b>144</b>		

## Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 3		Курс 4	
		Сессия 1-2	Сессия 3-4	Сессия 1-2	Сессия 3-4
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	<b>34</b>			16	18
Лекционные занятия	8			4	4
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	24			12	12
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации / Иная контактная работа	2				2
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>241</b>			124	117
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>13</b>			<b>4</b>	<b>9</b>
Форма промежуточной аттестации				зачет	экз
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>288</b>			<b>144</b>	<b>144</b>

### 2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля) Очной формы обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов							
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками					
			Всего	Лекционные занятия	<i>из них, в форме практической подготовки</i>	Семинарские / практические	<i>из них, в форме практической подготовки</i>	Консультации / Иная контактная работа
<b>Модуль 1 (Семестр 7)</b>								
<b>Раздел 1. Организация работы ресторана как предприятия общественного питания</b>	<b>34</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>6</b>			<b>12</b>	

Тема 1.1 Организационная структура ресторана	<b>16</b>	8	8	2		6			
Тема 1.2 Концепция ресторана	<b>18</b>	8	10	4		6			
<b>Раздел 2. Технологии работы ресторана</b>	<b>34</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>			
Тема 2.1 Технологии обслуживания гостей	<b>16</b>	8	8	2		6			
Тема 2.2 Программное обеспечение ресторана как предприятия общественного питания	<b>18</b>	8	10	4		6			
<b>Раздел 3. Организация питания «шведский стол»</b>	<b>34</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>			
Тема 3.1. Состав блюдов и напитков на шведской линии	<b>16</b>	8	8	2		6			
Тема 3.2. Технологии обслуживания на шведской линии	<b>18</b>	8	10	4		6			
<b>Раздел 4. Бизнес- ланч как форма обслуживания табльдот в ресторане</b>	<b>33</b>	<b>15</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>			
Тема 4.1. Организация обслуживания бизнес- ланча	<b>16</b>	8	8	2		6			
Тема 4.2. Технологии обслуживания клиентов по системе табльдот	<b>17</b>	7	10	4		6			
<b>Консультации</b>									
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>9</b>								
<i>Форма промежуточной аттестации</i>	<b>зачет</b>								

<i>(указать)</i>									
<b>Общий объем Модуля 1, часов</b>	<b>144</b>	<b>63</b>	<b>72</b>	<b>24</b>		<b>48</b>			
<b>Модуль 2 (Семестр 8)</b>									
<b>Раздел 5. Банкетное обслуживание в ресторане</b>	<b>31</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>			
Тема 5.1 Виды банкетов и состав банкетной службы.	<b>14</b>	6	8	2		6			
Тема 5.2 Технология обслуживания при организации банкетов	<b>17</b>	7	10	4		6			
<b>Раздел 6. Обслуживание в ресторане по меню</b>	<b>31</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>			
Тема 6.1 Состав меню ресторана	<b>14</b>	6	8	2		6			
Тема 6.2 Технологии обслуживания по меню в ресторане	<b>17</b>	7	10	4		6			
<b>Раздел 7. Система обслуживания в номерах в гостиничном бизнесе</b>	<b>31</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>			
Тема 7.1 Организация работы службы room service	<b>14</b>	6	8	2		6			
Тема 7.2 Технологии работы службы room service	<b>17</b>	7	10	4		6			
<b>Раздел 8. Организация оказания дополнительных услуг в ресторане.</b>	<b>31</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>			
Тема 8.1 Структура дополнительных услуг в ресторане	<b>14</b>	6	8	2		6			
Тема 8.2 Технологии оказания дополнительных услуг в ресторане	<b>17</b>	7	10	4		6			
<b>Консультации</b>	<b>2</b>		2					2	
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>18</b>								
<i>Форма</i>	<b>ЭКЗ</b>								

<i>промежуточной аттестации (указать)</i>									
<b>Общий объем Модуля 2, часов</b>	<b>144</b>	<b>52</b>	<b>74</b>	<b>24</b>		<b>48</b>		<b>2</b>	
<b>Общий объем по дисциплине, часов</b>	<b>288</b>	<b>115</b>	<b>146</b>	<b>48</b>		<b>96</b>		<b>2</b>	

*Очно-заочной формы обучения*

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками						Консультации / Иная контактная работа	из них: в форме практической подготовки
			Всего	Лекционные занятия	из них, в форме практической подготовки	Семинарские / практические	из них, в форме практической подготовки			
<b>Модуль 1 (Семестр 7)</b>										
<b>Раздел 1. Организация работы ресторана как предприятия общественного питания</b>	<b>34</b>	<b>22</b>	<b>12</b>	<b>4</b>			<b>8</b>			
Тема 1.1 Организационная структура ресторана	17	11	6	2			4			
Тема 1.2 Концепция ресторана	17	11	6	2			4			
<b>Раздел 2. Технологии работы ресторана</b>	<b>34</b>	<b>22</b>	<b>12</b>	<b>2</b>			<b>10</b>			
Тема 2.1 Технологии обслуживания гостей	17	11	6	2			4			
Тема 2.2 Программное обеспечение ресторана как предприятия общественного питания	17	11	6				6			
<b>Раздел 3. Организация</b>	<b>34</b>	<b>22</b>	<b>12</b>	<b>4</b>			<b>8</b>			

<b>питания «шведский стол»</b>									
Тема 3.1. Состав блюд и напитков на шведской линии	<b>17</b>	11	6	2		4			
Тема 3.2. Технологии обслуживания на шведской линии	<b>17</b>	11	6	2		4			
<b>Раздел 4. Бизнес-ланч как форма обслуживания табльдот в ресторане</b>	<b>33</b>	<b>21</b>	<b>12</b>	<b>2</b>		<b>10</b>			
Тема 4.1. Организация обслуживания бизнес-ланча	<b>17</b>	11	6	2		4			
Тема 4.2. Технологии обслуживания клиентов по системе табльдот	<b>16</b>	10	6			6			
<b>Консультации</b>									
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>9</b>								
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>зачет</b>								
<b>Общий объем Модуля 1, часов</b>	<b>144</b>	<b>87</b>	<b>48</b>	<b>12</b>		<b>36</b>			
<b>Модуль 2 (Семестр 8)</b>									
<b>Раздел 5. Банкетное обслуживание в ресторане</b>	<b>31</b>	<b>19</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		<b>8</b>			
Тема 5.1 Виды банкетов и состав банкетной службы.	<b>15</b>	9	6	2		4			
Тема 5.2 Технология обслуживания при организации банкетов	<b>16</b>	10	6	2		4			
<b>Раздел 6. Обслуживание в ресторане по меню</b>	<b>31</b>	<b>19</b>	<b>12</b>	<b>2</b>		<b>10</b>			
Тема 6.1 Состав меню ресторана	<b>15</b>	9	6	2		4			
Тема 6.2 Технологии обслуживания по меню в ресторане	<b>16</b>	10	6			6			
<b>Раздел 7. Система обслуживания в номерах в</b>	<b>31</b>	<b>19</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		<b>8</b>			

<b>гостиничном бизнесе</b>									
Тема 7.1 Организация работы службы room service	<b>15</b>	9	6	2		4			
Тема 7.2 Технологии работы службы room service	<b>16</b>	10	6	2		4			
<b>Раздел 8. Организация оказания дополнительных услуг в ресторане.</b>	<b>31</b>	<b>19</b>	<b>12</b>	<b>2</b>		<b>10</b>			
Тема 8.1 Структура дополнительных услуг в ресторане	<b>15</b>	9	6	2		4			
Тема 8.2 Технологии оказания дополнительных услуг в ресторане	<b>16</b>	10	6			6			
<b>Консультации</b>	<b>2</b>		2					2	
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>18</b>								
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	экз								
<b>Общий объем Модуля 2, часов</b>	<b>144</b>	<b>76</b>	<b>50</b>	<b>12</b>		<b>36</b>		<b>2</b>	
<b>Общий объем по дисциплине, часов</b>	<b>288</b>	<b>163</b>	<b>100</b>	<b>24</b>		<b>72</b>		<b>2</b>	

*Заочной формы обучения*

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов								
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками						
			Всего	Лекционные занятия	<i>из них, в форме практической подготовки</i>	Семинарские / практические	<i>из них, в форме практической подготовки</i>	Консультации / Иная контактная работа	<i>из них: в форме практической подготовки</i>

Модуль 1 (Курс 4, Сессия 1-2)									
<b>Раздел 1. Организация работы ресторана как предприятия общественного питания</b>	<b>35</b>	<b>31</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>2</b>			
Тема 1.1 Организационная структура ресторана	<b>18</b>	16	2	2					
Тема 1.2 Концепция ресторана	<b>17</b>	15	2			2			
<b>Раздел 2. Технологии работы ресторана</b>	<b>35</b>	<b>31</b>	<b>4</b>			<b>4</b>			
Тема 2.1 Технологии обслуживания гостей	<b>18</b>	16	2			2			
Тема 2.2 Программное обеспечение ресторана как предприятия общественного питания	<b>17</b>	15	2			2			
<b>Раздел 3. Организация питания «шведский стол»</b>	<b>35</b>	<b>31</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>2</b>			
Тема 3.1. Состав блюдов и напитков на шведской линии	<b>18</b>	16	2	2					
Тема 3.2. Технологии обслуживания на шведской линии	<b>17</b>	15	2			2			
<b>Раздел 4. Бизнес- ланч как форма обслуживания табльдот в ресторане</b>	<b>35</b>	<b>31</b>	<b>4</b>			<b>4</b>			
Тема 4.1. Организация обслуживания бизнес- ланча	<b>18</b>	16	2			2			
Тема 4.2. Технологии обслуживания клиентов по системе табльдот	<b>17</b>	15	2			2			
<b>Консультации</b>									
<b>Контроль</b>	<b>4</b>								

<b>промежуточной аттестации (час)</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>зачет</b>								
<b>Общий объем Модуля 1, часов</b>	<b>144</b>	<b>124</b>	<b>16</b>	<b>4</b>		<b>12</b>			
<b>Модуль 2 (Курс 4, Сессия 3-4)</b>									
<b>Раздел 5. Банкетное обслуживание в ресторане</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>2</b>			
Тема 5.1 Виды банкетов и состав банкетной службы.	<b>17</b>	15	2	2					
Тема 5.2 Технология обслуживания при организации банкетов	<b>17</b>	15	2			2			
<b>Раздел 6. Обслуживание в ресторане по меню</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	<b>4</b>			<b>4</b>			
Тема 6.1 Состав меню ресторана	<b>17</b>	15	2			2			
Тема 6.2 Технологии обслуживания по меню в ресторане	<b>17</b>	15	2			2			
<b>Раздел 7. Система обслуживания в номерах в гостиничном бизнесе</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>2</b>			
Тема 7.1 Организация работы службы room service	<b>17</b>	15	2	2					
Тема 7.2 Технологии работы службы room service	<b>17</b>	15	2			2			
<b>Раздел 8. Организация оказания дополнительных услуг в ресторане.</b>	<b>31</b>	<b>27</b>	<b>4</b>			<b>4</b>			
Тема 8.1 Структура дополнительных услуг в ресторане	<b>16</b>	14	2			2			
Тема 8.2 Технологии оказания дополнительных услуг в ресторане	<b>15</b>	13	2			2			

<b>Консультации</b>	<b>2</b>		<b>2</b>					<b>2</b>	
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>9</b>								
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>экз</b>								
<b>Общий объем Модуля 2, часов</b>	<b>144</b>	<b>117</b>	<b>18</b>	<b>4</b>		<b>12</b>		<b>2</b>	
<b>Общий объем по дисциплине, часов</b>	<b>288</b>	<b>241</b>	<b>34</b>	<b>8</b>		<b>24</b>		<b>2</b>	

### **2.3. Содержание дисциплины (модуля)**

#### **Раздел 1. Организация работы ресторана как предприятия общественного питания Перечень изучаемых элементов содержания**

Классификация предприятий питания. Состав и особенности оказания услуг ресторана. Состав ресторанный службы: зал и кухня. Состав производственных помещений ресторана. Ресторан как атмосферное место. Виды концепций ресторана. Портрет потребителя ресторана в зависимости от концепции. Кухня ресторана как отражение его концепции. Интерьер ресторана как отражение его концепции.

#### **Тема 1.1 Организационная структура ресторана.**

Классификация предприятий питания. Состав и особенности оказания услуг ресторана. Состав ресторанный службы: зал и кухня. Состав производственных помещений ресторана.

#### **Тема 1.2 Концепция ресторана.**

Ресторан как атмосферное место. Виды концепций ресторана. Портрет потребителя ресторана в зависимости от концепции. Кухня ресторана как отражение его концепции. Интерьер ресторана как отражение его концепции.

### **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 1**

**Тема практического занятия 1: Организация работы ресторана как предприятия общественного питания**

#### **Форма практического задания: реферат**

#### **Перечень тем рефератов к темам раздела 1:**

1. Состав и особенности оказания услуг ресторана.
2. Состав производственных помещений ресторана.
3. Ресторан как атмосферное место.
4. Портрет потребителя ресторана в зависимости от концепции.
5. Кухня ресторана как отражение его концепции.
6. Интерьер ресторана как отражение его концепции.

## **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 1**

### **форма рубежного контроля – контрольная работа**

1. Классификация предприятий питания.
2. Состав ресторанный службы: зал и кухня.
3. Виды концепций ресторана.

## **РАЗДЕЛ 2. Технологии работы ресторана**

### ***Перечень изучаемых элементов содержания:***

Стандарты обслуживания в ресторане. Технологии работы с жалобами клиентов ресторана. Технологии продаж в ресторане. Технологии встреч и проводов в ресторане. Технологии приема заказа в ресторане. Технологии проведения расчета в ресторане.

Роль программного обеспечения в успехе ресторана. Виды программного обеспечения в ресторане. MICROS. R-Keeper. Iiko. Сравнительная характеристика программных продуктов для ресторана.

### **Тема 2.1 Технологии обслуживания гостей.**

Стандарты обслуживания в ресторане. Технологии работы с жалобами клиентов ресторана. Технологии продаж в ресторане. Технологии встреч и проводов в ресторане. Технологии приема заказа в ресторане. Технологии проведения расчета в ресторане.

### **Тема 2.2 Программное обеспечение ресторана как предприятия общественного питания.**

Роль программного обеспечения в успехе ресторана. Виды программного обеспечения в ресторане. MICROS. R-Keeper. Iiko. Сравнительная характеристика программных продуктов для ресторана.

## **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 2**

### **Тема практического занятия 2: Технологии работы ресторана**

#### **Форма практического задания: реферат**

#### **Перечень тем рефератов к темам раздела 2:**

1. Роль программного обеспечения в успехе ресторана.
2. Виды программного обеспечения в ресторане.
3. MICROS.
4. R-Keeper.
5. Iiko.
6. Сравнительная характеристика программных продуктов для ресторана.
7. Стандарты обслуживания в ресторане.
8. Технологии работы с жалобами клиентов ресторана.
9. Технологии продаж в ресторане.

## **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 2**

### **форма рубежного контроля – контрольная работа**

1. Технологии встреч и проводов в ресторане.
2. Технологии приема заказа в ресторане.
3. Технологии проведения расчета в ресторане.

## **Раздел 3. Организация питания «шведский стол»**

### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Состав персонала шведской линии. Закуски на шведской линии. Горячие блюда на шведской линии. Каши на шведской линии. Йогурты и молочные продукты на шведской линии. Приготовление блюд в зале на шведской линии: блины, омлет и прочее. Холодные напитки на

шведской линии. Горячие напитки на шведской линии. Выпечка на шведской линии. Национальные продукты на шведской линии. Прочие компоненты шведской линии.

Оборудование для работы шведского стола. Технологии пополнения блюд шведской линии. Экономическая эффективность использования шведской линии в ресторане как формы обслуживания. Технологии обслуживания на шведской линии.

### **Тема 3.1. Состав блюд и напитков на шведской линии.**

Состав персонала шведской линии. Закуски на шведской линии. Горячие блюда на шведской линии. Каши на шведской линии. Йогурты и молочные продукты на шведской линии. Приготовление блюд в зале на шведской линии: блины, омлет и прочее. Холодные напитки на шведской линии. Горячие напитки на шведской линии. Выпечка на шведской линии. Национальные продукты на шведской линии. Прочие компоненты шведской линии.

### **Тема 3.2. Технологии обслуживания на шведской линии.**

Оборудование для работы шведского стола. Технологии пополнения блюд шведской линии. Экономическая эффективность использования шведской линии в ресторане как формы обслуживания. Технологии обслуживания на шведской линии.

## **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 3**

**Тема практического занятия 3: Организация питания «шведский стол»**

**Форма практического задания: реферат**

**Перечень тем рефератов к темам раздела 3:**

1. Состав персонала шведской линии.
2. Закуски на шведской линии.
3. Горячие блюда на шведской линии.
4. Каши на шведской линии.
5. Йогурты и молочные продукты на шведской линии.
6. Приготовление блюд в зале на шведской линии: блины, омлет и прочее.
7. Холодные напитки на шведской линии.
8. Горячие напитки на шведской линии.
9. Выпечка на шведской линии.
10. Национальные продукты на шведской линии.
11. Прочие компоненты шведской линии.

## **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 3**

**форма рубежного контроля – контрольная работа.**

1. Оборудование для работы шведского стола.
2. Технологии пополнения блюд шведской линии.
3. Экономическая эффективность использования шведской линии в ресторане как формы обслуживания.
4. Технологии обслуживания на шведской линии.

## **Раздел 4. Бизнес-ланч как форма обслуживания табльдот в ресторане**

***Перечень изучаемых элементов содержания***

Состав бизнес-ланча. Функции сотрудников ресторана, работающих на бизнес-ланче. Сервировка стола на бизнес-ланче. Особенности продаж услуг бизнес-ланча рестораном.

Технологии приготовления блюд при форме обслуживания табльдот. Портрет потребителя ресторана при форме обслуживания табльдот. Ценообразование при форме обслуживания табльдот.

## **Тема 4.1. Организация обслуживания бизнес-ланча**

Состав бизнес-ланча. Функции сотрудников ресторана, работающих на бизнес-ланче. Сервировка стола на бизнес-ланче. Особенности продаж услуг бизнес-ланча рестораном.

## **Тема 4.2. Технологии обслуживания клиентов по системе табльдот**

Технологии приготовления блюд при форме обслуживания табльдот. Портрет потребителя ресторана при форме обслуживания табльдот. Ценообразование при форме обслуживания табльдот.

### **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 4**

**Тема практического занятия 4: Бизнес-ланч как форма обслуживания табльдот в ресторане**

**Форма практического задания: реферат**

**Перечень тем рефератов к темам раздела 4:**

1. Технологии приготовления блюд при форме обслуживания табльдот.
2. Портрет потребителя ресторана при форме обслуживания табльдот.
3. Ценообразование при форме обслуживания табльдот.

### **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 4**

**форма рубежного контроля – контрольная работа**

1. Состав бизнес-ланча.
2. Функции сотрудников ресторана, работающих на бизнес-ланче.
3. Сервировка стола на бизнес-ланче.
4. Особенности продаж услуг бизнес-ланча рестораном.

## **Раздел 5. Банкетное обслуживание в ресторане**

***Перечень изучаемых элементов содержания***

Состав банкетной службы ресторана. Организация банкета в ресторане. Меню ресторана при организации банкетного обслуживания. Виды банкетов в ресторане. Банкет-коктейль. Банкет-чай. Фуршет. Банкет как протокольное мероприятие. Другие виды банкетов в ресторане.

Технологии приема заказа на банкет. Технологии обслуживания во время банкетов. Состав меню банкета. Ценообразование банкета. Технологии оказания дополнительных услуг при банкетном обслуживании. Блюда и напитки при обслуживании на банкете.

### **Тема 5.1 Виды банкетов и состав банкетной службы**

Состав банкетной службы ресторана. Организация банкета в ресторане. Меню ресторана при организации банкетного обслуживания. Виды банкетов в ресторане. Банкет-коктейль. Банкет-чай. Фуршет. Банкет как протокольное мероприятие. Другие виды банкетов в ресторане.

### **Тема 5.2 Технология обслуживания при организации банкетов**

Технологии приема заказа на банкет. Технологии обслуживания во время банкетов. Состав меню банкета. Ценообразование банкета. Технологии оказания дополнительных услуг при банкетном обслуживании. Блюда и напитки при обслуживании на банкете.

### **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 5**

**Тема практического занятия 5: Банкетное обслуживание в ресторане**

**Форма практического задания: реферат**

**Перечень тем рефератов к темам раздела 5:**

1. Состав банкетной службы ресторана.
2. Организация банкета в ресторане.
3. Меню ресторана при организации банкетного обслуживания.
4. Виды банкетов в ресторане.
5. Банкет-коктейль.
6. Банкет-чай. Фуршет.
7. Банкет как протокольное мероприятие.
8. Ценообразование банкета.
9. Технологии оказания дополнительных услуг при банкетном обслуживании.
10. Блюда и напитки при обслуживании на банкете.

**РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 5**

**форма рубежного контроля – контрольная работа.**

1. Технологии приема заказа на банкет.
2. Технологии обслуживания во время банкетов.
3. Состав меню банкета.

**Раздел 6. Обслуживание в ресторане по меню**

***Перечень изучаемых элементов содержания***

Обслуживание в ресторане «а ля карт». Концепция меню в продаже услуг ресторана. Влияние кухни ресторана на состав меню. Состав холодных закусок в меню. Состав салатов в меню. Состав горячих закусок в меню. Состав супов в меню ресторана. Состав горячих блюд в меню ресторана. Состав десертов в меню ресторана. Винная карта ресторана. Состав горячих напитков в меню. Состав безалкогольных холодных напитков в меню ресторана. Блюда от шефа и специальное меню в ресторане. Детское меню в ресторане.

Технология принятия заказа по меню. Технология принятия заказа. Технология подачи блюд в процессе обслуживания. Технология продаж блюд и напитков при обслуживании «а ля карт». Технология расчета с гостем. Электронное меню в ресторане. Приложение ресторана как форма взаимодействия с клиентом ресторана.

**Тема 6.1 Состав меню ресторана**

Обслуживание в ресторане «а ля карт». Концепция меню в продаже услуг ресторана. Влияние кухни ресторана на состав меню. Состав холодных закусок в меню. Состав салатов в меню. Состав горячих закусок в меню. Состав супов в меню ресторана. Состав горячих блюд в меню ресторана. Состав десертов в меню ресторана. Винная карта ресторана. Состав горячих напитков в меню. Состав безалкогольных холодных напитков в меню ресторана. Блюда от шефа и специальное меню в ресторане. Детское меню в ресторане.

**Тема 6.2 Технологии обслуживания по меню в ресторане**

Технология принятия заказа по меню. Технология принятия заказа. Технология подачи блюд в процессе обслуживания. Технология продаж блюд и напитков при обслуживании «а ля карт». Технология расчета с гостем. Электронное меню в ресторане. Приложение ресторана как форма взаимодействия с клиентом ресторана.

**ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 6**

**Тема практического занятия 6: Обслуживание в ресторане по меню**

**Форма практического задания: реферат**

**Перечень тем рефератов к темам раздела 6:**

1. Обслуживание в ресторане «а ля карт».
2. Концепция меню в продаже услуг ресторана.
3. Влияние кухни ресторана на состав меню.

4. Состав холодных закусок в меню.
5. Состав салатов в меню.
6. Состав горячих закусок в меню.
7. Состав супов в меню ресторана.
8. Состав горячих блюд в меню ресторана.
9. Состав десертов в меню ресторана.
10. Винная карта ресторана.
11. Состав горячих напитков в меню.
12. Состав безалкогольных холодных напитков в меню ресторана.
13. Блюда от шефа и специальное меню в ресторане.
14. Детское меню в ресторане.

## **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 6**

**форма рубежного контроля – контрольная работа.**

1. Технология принятия заказа по меню.
2. Технология принятия заказа.
3. Технология подачи блюд в процессе обслуживания.
4. Технология продаж блюд и напитков при обслуживании «а ля карт».
5. Технология расчета с гостем.
6. Электронное меню в ресторане.
7. Приложение ресторана как форма взаимодействия с клиентом ресторана.

## **Раздел 7. Система обслуживания в номерах в гостиничном бизнесе**

### ***Перечень изучаемых элементов содержания***

Состав службы обслуживания в номерах в гостинице. Роль службы обслуживания в номерах в успехе работы ресторана. Стандарты работы службы обслуживания в номерах. Специфика меню при организации работы службы обслуживания в номерах.

Технологии принятия заказа при работе room service. Технологии приготовления блюд и напитков при работе room service. Технологии доставки в номер при работе room service.

### **Тема 7.1 Организация работы службы room service.**

Состав службы обслуживания в номерах в гостинице. Роль службы обслуживания в номерах в успехе работы ресторана. Стандарты работы службы обслуживания в номерах. Специфика меню при организации работы службы обслуживания в номерах.

### **Тема 7.2 Технологии работы службы room service**

Технологии принятия заказа при работе room service. Технологии приготовления блюд и напитков при работе room service. Технологии доставки в номер при работе room service.

## **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 7**

**Тема практического занятия 7: Система обслуживания в номерах в гостиничном бизнесе**

**Форма практического задания: реферат**

**Перечень тем рефератов к темам раздела 7:**

1. Состав службы обслуживания в номерах в гостинице.
2. Роль службы обслуживания в номерах в успехе работы ресторана.
3. Стандарты работы службы обслуживания в номерах.
4. Специфика меню при организации работы службы обслуживания в номерах.

## **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 7**

**форма рубежного контроля – контрольная работа.**

1. Технологии принятия заказа при работе room service.

2. Технологии приготовления блюд и напитков при работе room service.
3. Технологии доставки в номер при работе room service.

## **Раздел 8. Организация оказания дополнительных услуг в ресторане**

### ***Перечень изучаемых элементов содержания***

Виды дополнительных услуг в ресторане. Влияние концепции ресторана на структуру дополнительных услуг. Досуговые мероприятия в ресторане. Организация концертов в ресторане. Транспортные услуги ресторана. Информационные услуги ресторана. Ивент мероприятия в ресторане. Кейтеринг как дополнительная услуга ресторана.

Технологии взаимодействия ресторана с досуговыми организациями. Ценообразование дополнительных услуг ресторана. Продвижение дополнительных услуг ресторана. Влияние портрета потребителя на формирование спектра дополнительных услуг ресторана.

### **Тема 8.1 Структура дополнительных услуг в ресторане**

Виды дополнительных услуг в ресторане. Влияние концепции ресторана на структуру дополнительных услуг. Досуговые мероприятия в ресторане. Организация концертов в ресторане. Транспортные услуги ресторана. Информационные услуги ресторана. Ивент мероприятия в ресторане. Кейтеринг как дополнительная услуга ресторана.

### **Тема 8.2 Технологии оказания дополнительных услуг в ресторане**

Технологии взаимодействия ресторана с досуговыми организациями. Ценообразование дополнительных услуг ресторана. Продвижение дополнительных услуг ресторана. Влияние портрета потребителя на формирование спектра дополнительных услуг ресторана.

## **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 8**

**Тема практического занятия 8: Организация оказания дополнительных услуг в ресторане**

**Форма практического задания: реферат**

**Перечень тем рефератов к разделу 8:**

1. Виды дополнительных услуг в ресторане.
2. Влияние концепции ресторана на структуру дополнительных услуг.
3. Досуговые мероприятия в ресторане.
4. Организация концертов в ресторане.
5. Транспортные услуги ресторана.
6. Информационные услуги ресторана.
7. Ивент мероприятия в ресторане.
8. Кейтеринг как дополнительная услуга ресторана.

**РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 8: форма рубежного контроля – контрольная работа**

1. Технологии взаимодействия ресторана с досуговыми организациями.
2. Ценообразование дополнительных услуг ресторана.
3. Продвижение дополнительных услуг ресторана.
4. Влияние портрета потребителя на формирование спектра дополнительных услуг ресторана.

## **РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

### **3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

*Очной формы обучения*

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1. (семестр 7)</b>		
Раздел 1. Организация работы ресторана как предприятия общественного питания	16	Подготовка реферата
Раздел 2. Технологии работы ресторана	16	Подготовка реферата
Раздел 3. Организация питания «шведский стол»	16	Подготовка реферата
Раздел 4. Бизнес-ланч как форма обслуживания табльдот в ресторане	15	Подготовка реферата
<b>Общий объем Модуля 1, часов</b>	<b>63</b>	
<b>Модуль 2 (Семестр 8)</b>		
Раздел 5. Банкетное обслуживание в ресторане	13	Подготовка реферата
Раздел 6. Обслуживание в ресторане по меню	13	Подготовка реферата
Раздел 7. Система обслуживания в номерах в гостиничном бизнесе	13	Подготовка реферата
Раздел 8. Организация оказания дополнительных услуг в ресторане.	13	Подготовка реферата
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>52</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>115</b>	

*Очно-заочной формы обучения*

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1. (семестр 5)</b>		
Раздел 1. Организация работы ресторана как	22	Подготовка реферата

предприятия общественного питания		
Раздел 2. Технологии работы ресторана	22	Подготовка реферата
Раздел 3. Организация питания «шведский стол»	22	Подготовка реферата
Раздел 4. Бизнес-ланч как форма обслуживания табльдот в ресторане	21	Подготовка реферата
<b>Общий объем Модуля 1, часов</b>	<b>87</b>	
<b>Модуль 2 (Семестр 6)</b>		
Раздел 5. Банкетное обслуживание в ресторане	19	Подготовка реферата
Раздел 6. Обслуживание в ресторане по меню	19	Подготовка реферата
Раздел 7. Система обслуживания в номерах в гостиничном бизнесе	19	Подготовка реферата
Раздел 8. Организация оказания дополнительных услуг в ресторане.	19	Подготовка реферата
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>76</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>163</b>	

*Заочной формы обучения*

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1. (Курс 4, сессия 1-2)</b>		
Раздел 1. Организация работы ресторана как предприятия общественного питания	31	Подготовка реферата
Раздел 2. Технологии работы ресторана	31	Подготовка реферата
Раздел 3. Организация питания	31	Подготовка реферата

«шведский стол»		
Раздел 4. Бизнес-ланч как форма обслуживания табльдот в ресторане	31	Подготовка реферата
<b>Общий объем Модуля 1, часов</b>	124	
<b>Модуль 2 (Курс 4, Сессия 3-4)</b>		
Раздел 5. Банкетное обслуживание в ресторане	30	Подготовка реферата
Раздел 6. Обслуживание в ресторане по меню	30	Подготовка реферата
Раздел 7. Система обслуживания в номерах в гостиничном бизнесе	30	Подготовка реферата
Раздел 8. Организация оказания дополнительных услуг в ресторане.	27	Подготовка реферата
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	117	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>241</b>	

### 3.2. Задания для самостоятельной работы

#### Задания для самостоятельной работы к Разделу 1

#### Вопросы для самостоятельного изучения к Разделу 1

1. Классификация предприятий питания.
2. Состав ресторанной службы: зал и кухня.
3. Виды концепций ресторана.

#### Перечень тем рефератов к темам раздела 1:

1. Состав и особенности оказания услуг ресторана.
2. Состав производственных помещений ресторана.
3. Ресторан как атмосферное место.
4. Портрет потребителя ресторана в зависимости от концепции.
5. Кухня ресторана как отражение его концепции.
6. Интерьер ресторана как отражение его концепции.

#### Литература для самостоятельного изучения к Разделу 1.

## Основная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537593> (дата обращения: 18.02.2024).

2. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543935> (дата обращения: 18.02.2024).

## Дополнительная литература

1. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие : [16+] / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; науч. ред. Н. С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. — 2-е изд., перераб. и доп. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 121 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688147> (дата обращения: 18.02.2024). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный.

2. Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание : учебное пособие для вузов / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 264 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05141-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539852> (дата обращения: 19.02.2024).

## Задания для самостоятельной работы к Разделу 2

### Вопросы для самостоятельного изучения к Разделу 2

1. Технологии встреч и проводов в ресторане.
2. Технологии приема заказа в ресторане.
3. Технологии проведения расчета в ресторане.

### Перечень тем рефератов к темам раздела 2:

1. Роль программного обеспечения в успехе ресторана.
2. Виды программного обеспечения в ресторане.
3. MICROS.
4. R-Keeper.
5. Iiko.
6. Сравнительная характеристика программных продуктов для ресторана.
7. Стандарты обслуживания в ресторане.
8. Технологии работы с жалобами клиентов ресторана.
9. Технологии продаж в ресторане.

## Литература для самостоятельного изучения к Разделу 2.

### Основная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. —

Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537593> (дата обращения: 18.02.2024).

2. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543935> (дата обращения: 18.02.2024).

### **Дополнительная литература**

1. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие : [16+] / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; науч. ред. Н. С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. — 2-е изд., перераб. и доп. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 121 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688147> (дата обращения: 18.02.2024). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный.

3. Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание : учебное пособие для вузов / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 264 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05141-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539852> (дата обращения: 19.02.2024).

### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 3**

#### **Вопросы для самостоятельного изучения к Разделу 3**

1. Оборудование для работы шведского стола.
2. Технологии пополнения блюд шведской линии.
3. Экономическая эффективность использования шведской линии в ресторане как формы обслуживания.
4. Технологии обслуживания на шведской линии.

#### **Перечень тем рефератов к Разделу 3:**

1. Состав персонала шведской линии.
2. Закуски на шведской линии.
3. Горячие блюда на шведской линии.
4. Каши на шведской линии.
5. Йогурты и молочные продукты на шведской линии.
6. Приготовление блюд в зале на шведской линии: блины, омлет и прочее.
7. Холодные напитки на шведской линии.
8. Горячие напитки на шведской линии.
9. Выпечка на шведской линии.
10. Национальные продукты на шведской линии.
11. Прочие компоненты шведской линии.

#### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 3.**

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537593> (дата обращения: 18.02.2024).

2. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство

Юрайт, 2024. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543935> (дата обращения: 18.02.2024).

### **Дополнительная литература**

1. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие : [16+] / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; науч. ред. Н. С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. — 2-е изд., перераб. и доп. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 121 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688147> (дата обращения: 18.02.2024). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный.

2. Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание : учебное пособие для вузов / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 264 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05141-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539852> (дата обращения: 19.02.2024).

### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 4**

#### **Вопросы для самостоятельного изучения к Разделу 4**

1. Состав бизнес-ланча.
2. Функции сотрудников ресторана, работающих на бизнес-ланче.
3. Сервировка стола на бизнес-ланче.
4. Особенности продаж услуг бизнес-ланча рестораном.

### **Перечень тем рефератов к темам раздела 4:**

1. Технологии приготовления блюд при форме обслуживания табльдот.
2. Портрет потребителя ресторана при форме обслуживания табльдот.
3. Ценообразование при форме обслуживания табльдот.

### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 4.**

#### **Основная литература**

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537593> (дата обращения: 18.02.2024).

2. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543935> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **Дополнительная литература**

1. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие : [16+] / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; науч. ред. Н. С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. — 2-е изд., перераб. и доп. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 121 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688147> (дата обращения: 18.02.2024). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный.

2. Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание : учебное пособие для вузов / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 264 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05141-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539852> (дата обращения: 19.02.2024).

### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 5**

#### **Вопросы для самостоятельного изучения к Разделу 5**

1. Технологии приема заказа на банкет.
2. Технологии обслуживания во время банкетов.
3. Состав меню банкета.

#### **Перечень тем рефератов к Разделу 5:**

1. Состав банкетной службы ресторана.
2. Организация банкета в ресторане.
3. Меню ресторана при организации банкетного обслуживания.
4. Виды банкетов в ресторане.
5. Банкет-коктейль.
6. Банкет-чай. Фуршет.
7. Банкет как протокольное мероприятие.
8. Ценообразование банкета.
9. Технологии оказания дополнительных услуг при банкетном обслуживании.
10. Блюда и напитки при обслуживании на банкете.

#### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 5.**

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537593> (дата обращения: 18.02.2024).

2. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543935> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **Дополнительная литература**

1. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие : [16+] / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; науч. ред. Н. С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. — 2-е изд., перераб. и доп. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 121 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688147> (дата обращения: 18.02.2024). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный.

2. Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание : учебное пособие для вузов / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 264 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05141-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539852> (дата обращения: 19.02.2024).

### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 6**

## Вопросы для самостоятельного изучения к Разделу 6

1. Технология принятия заказа по меню.
2. Технология принятия заказа.
3. Технология подачи блюд в процессе обслуживания.
4. Технология продаж блюд и напитков при обслуживании «а ля карт».
5. Технология расчета с гостем.
6. Электронное меню в ресторане.
7. Приложение ресторана как форма взаимодействия с клиентом ресторана.

## Перечень тем рефератов к Разделу 6:

1. Обслуживание в ресторане «а ля карт».
2. Концепция меню в продаже услуг ресторана.
3. Влияние кухни ресторана на состав меню.
4. Состав холодных закусок в меню.
5. Состав салатов в меню.
6. Состав горячих закусок в меню.
7. Состав супов в меню ресторана.
8. Состав горячих блюд в меню ресторана.
9. Состав десертов в меню ресторана.
10. Винная карта ресторана.
11. Состав горячих напитков в меню.
12. Состав безалкогольных холодных напитков в меню ресторана.
13. Блюда от шефа и специальное меню в ресторане.
14. Детское меню в ресторане.

## Литература для самостоятельного изучения к Разделу 6.

### Основная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537593> (дата обращения: 18.02.2024).

2. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543935> (дата обращения: 18.02.2024).

### Дополнительная литература

1. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие : [16+] / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; науч. ред. Н. С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. — 2-е изд., перераб. и доп. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 121 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688147> (дата обращения: 18.02.2024). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный.

2. Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание : учебное пособие для вузов / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 264 с.

— (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05141-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539852> (дата обращения: 19.02.2024).

### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 7**

#### **Вопросы для самостоятельного изучения к Разделу 7**

1. Технологии принятия заказа при работе room service.
2. Технологии приготовления блюд и напитков при работе room service.
3. Технологии доставки в номер при работе room service.

### **Перечень тем рефератов к темам раздела 7:**

1. Состав службы обслуживания в номерах в гостинице.
2. Роль службы обслуживания в номерах в успехе работы ресторана.
3. Стандарты работы службы обслуживания в номерах.
4. Специфика меню при организации работы службы обслуживания в номерах.

### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 7.**

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537593> (дата обращения: 18.02.2024).

2. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543935> (дата обращения: 18.02.2024).

### **Дополнительная литература**

1. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие : [16+] / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; науч. ред. Н. С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. — 2-е изд., перераб. и доп. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 121 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688147> (дата обращения: 18.02.2024). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный.

2. Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание : учебное пособие для вузов / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 264 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05141-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539852> (дата обращения: 19.02.2024).

### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 8**

#### **Вопросы для самостоятельного изучения к Разделу 8**

1. Технологии взаимодействия ресторана с досуговыми организациями.
2. Ценообразование дополнительных услуг ресторана.
3. Продвижение дополнительных услуг ресторана.
4. Влияние портрета потребителя на формирование спектра дополнительных услуг ресторана.

### **Перечень тем рефератов к разделу 8:**

1. Виды дополнительных услуг в ресторане.
2. Влияние концепции ресторана на структуру дополнительных услуг.
3. Досуговые мероприятия в ресторане.

4. Организация концертов в ресторане.
5. Транспортные услуги ресторана.
6. Информационные услуги ресторана.
7. Ивент мероприятия в ресторане.

### Литература для самостоятельного изучения к Разделу 8.

#### Основная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537593> (дата обращения: 18.02.2024).

2. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543935> (дата обращения: 18.02.2024).

#### Дополнительная литература

1. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие : [16+] / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; науч. ред. Н. С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. — 2-е изд., перераб. и доп. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 121 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688147> (дата обращения: 18.02.2024). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный.

2. Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание : учебное пособие для вузов / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 264 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05141-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539852> (дата обращения: 19.02.2024).

### 3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)

Освоение слушателями программы предполагает изучение материалов дисциплин (модулей) в ходе самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины (модуля) и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с рабочей программой дисциплины (модуля), доступной в электронной информационно-образовательной среде РГСУ.

Следует обратить внимание на списки основной и дополнительной литературы, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала.

Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

#### ***Написание реферата (доклада).***

#### ***Требования к структуре реферата (доклада):***

Работа должна содержать систематизацию и краткое изложение материала из не менее 5-и литературных источников (монографий, научных статей и докладов) по выбранной теме.

Основные требования к оформлению:

Структура доклада (реферата): 1) титульный лист; 2) содержание (в нем последовательно указываются названия пунктов доклада (реферата), указываются страницы, с которых начинается каждый пункт); 3) введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада (реферата), дается характеристика используемой литературы); 4) основная часть (каждый раздел ее доказательно раскрывает исследуемый вопрос); 5) выводы и заключение (подводятся итоги или делается обобщенный вывод по теме доклада (реферата)); 6) литература.

Доклад (реферат) оформляется на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Интервал межстрочный - полуторный. Цвет шрифта - черный. Гарнитура шрифта основного текста - «Times New Roman» или аналогичная. Кегль (размер) от 12 до 14 пунктов. Размеры полей страницы (не менее): правое 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм, левое - 25 мм. Формат абзаца: полное выравнивание («по ширине»). Отступ красной строки одинаковый по всему тексту – 15 мм. Страницы должны быть пронумерованы с учётом титульного листа (на титульном листе номер страницы не ставится). В работах используются цитаты, статистические материалы. Эти данные оформляются в виде сносок (ссылок и примечаний). Внутритекстовые, подстрочные и затекстовые библиографические ссылки должны оформляться в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления».

Реферат (доклад) сдается в бумажном и электронном виде (10 - 20 печатных страниц).

При проверке реферата (доклада) на антиплагиат - [www.antiplagiat.ru](http://www.antiplagiat.ru) - (более 50% заимствований) работа не принимается.

#### ***Выполнение тестовых заданий.***

Тестовые задания содержат вопросы и 3-4 варианта ответа по базовым положениям изучаемой темы, составлены с расчетом на знания, полученные слушателями в процессе изучения темы.

Тестовые задания выполняются в письменной или электронной форме и сдаются преподавателю, ведущему дисциплину (модуль).

#### ***Написание эссе.***

Эссе - вид самостоятельной исследовательской работы обучающихся, с целью углубления и закрепления теоретических знаний и освоения практических навыков. Цель эссе состоит в развитии самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных мыслей. При написании эссе слушатель должен представить развернутый письменный ответ на теоретический или практический актуальный вопрос, объявленный преподавателем в аудитории непосредственно перед ее написанием. В процессе написания эссе разрешается пользоваться нормативно-правовыми актами, конспектом лекций (в печатном виде). Использование интернет-ресурсов не допускается. Темы эссе преподаватель предлагает из числа тех, которые слушатели уже рассматривали на лекциях или семинарских занятиях, исходя из содержания заданий в составе оценочных средств. По решению преподавателя, в качестве темы эссе может быть выбрана одна или несколько тем, которые могут быть распределены между слушателями по желанию.

Эссе проводится письменно, по объему не более 3-х печатных листов.

Требования к оформлению эссе:

Эссе выполняется на компьютере (гарнитура Times New Roman, шрифт 14) через 1,5 интервала с полями: верхнее, нижнее – 2; правое – 3; левое – 1,5. Отступ первой строки абзаца – 1,25. Сноски – постраничные. Таблицы и рисунки встраиваются в текст работы. При этом обязательный заголовок таблицы надо размещать над табличным полем, а рисунки сопровождать подрисуночными подписями. При включении в эссе нескольких таблиц и/или рисунков их нумерация обязательна. Обязательна и нумерация страниц. Их целесообразно проставлять внизу

страницы – по середине или в правом углу. Номер страницы не ставится на титульном листе, но в общее число страниц он включается. Объем эссе, без учета приложений, не должен превышать 5 страниц. Значительное превышение установленного объема является недостатком работы и указывает на то, что слушатель не сумел отобрать и переработать необходимый материал.

Работа должна содержать собственные умозаключения по сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ по сути этой проблемы, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

## **РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

### **4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю)**

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) является **зачет и экзамен**, которые проводятся в **устной** форме.

### **4.2. Оценочные материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

#### **4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю)**

Оценка качества освоения обучающимися дисциплины (модуля) реализуется в формате балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся (БРСО).

БРСО в ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации осуществляется по 100-балльной шкале.

Академический рейтинг обучающегося по дисциплине (модулю) складывается из результатов:

- текущего контроля успеваемости (максимальный текущий рейтинг обучающегося 80 рейтинговых баллов;
- промежуточной аттестации (максимальный рубежный рейтинг обучающегося 20 рейтинговых баллов.

Условия оценки освоения обучающимся дисциплины (модуля) в формате БРСО доводятся преподавателем до сведения обучающихся на первом учебном занятии, а также размещены в свободном доступе в электронной информационно-образовательной среде Университета.

#### **4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося**

В течение учебного семестра до промежуточной аттестации на основании утвержденной рабочей программы дисциплины (модуля) формируется текущий рейтинг обучающегося. Текущий рейтинг обучающегося складывается как сумма рейтинговых баллов, полученных им в течение учебного семестра по всем видам учебных занятий по дисциплине (модулю).

В процессе текущего контроля оцениваются следующие действия обучающегося, направленные на освоение компетенций в рамках изучения учебной дисциплины:

- академическая активность (посещаемость учебных занятий, самостоятельное изучение содержания учебной дисциплины в электронной информационно-образовательной среде, соблюдение сроков сдачи практических заданий и текущих контрольных мероприятий и др.);

– выполнение и сдача текущих и итогового практических заданий (эссе, рефераты, творческие задания, кейс-задания, лабораторные работы, расчетные задания и др., активное участие в групповых интерактивных занятиях (дискуссии, WiKi-проекты и др.), защита проектов и др.);

– прохождение рубежей текущего контроля, включая соблюдение графика их прохождения в электронной информационно-образовательной среде.

Для планирования расчета текущего рейтинга обучающегося используются следующие пропорции:

<b>Вид учебного действия</b>	<b>Максимальная рейтинговая оценка, баллов</b>
академическая активность	10
практические задания	40
<i>из них: текущие практические задания</i>	20
<i>итоговое практическое задание</i>	20
рубежи текущего контроля	30
<b>ИТОГО:</b>	<b>80</b>

В течение учебного семестра по дисциплине (модулю) обучающимся должен быть накоплен текущий рейтинг не менее 52 рейтинговых баллов (65% от максимального значения текущего рейтинга).

Необходимыми условиями допуска обучающегося к промежуточной аттестации по дисциплине являются положительное прохождение обучающимся не менее 65% рубежей текущего контроля с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла за каждый рубеж текущего контроля и положительное выполнение итогового практического задания с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла, установленного за итоговое практическое задание.

Невыполнение вышеуказанных условий является текущей академической задолженностью, которая должна быть ликвидирована обучающимся до контрольного мероприятия промежуточной аттестации.

Сведения о наличии у обучающихся текущей академической задолженности, сроках и порядке добора рейтинговых баллов для её ликвидации доводятся до обучающихся педагогическим работником.

В случае неликвидации текущей академической задолженности, педагогический работник обязан во время контрольного мероприятия промежуточной аттестации поставить обучающемуся 0 рейтинговых баллов. В этом случае ликвидация текущей академической задолженности возможна в периоды проведения повторной промежуточной аттестации.

#### **4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося**

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) проводится в соответствии с Положением о промежуточной аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете и Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете в действующей редакции.

На промежуточную аттестацию отводится 20 рейтинговых баллов.

Ответы обучающегося на контрольном мероприятии промежуточной аттестации оцениваются педагогическим работником по 20 - балльной шкале, а итоговая оценка по

дисциплине (модулю) выставляется по системе зачтено/не зачтено для зачета и по пятибалльной системе для экзамена.

Критерии выставления оценки определяются Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Российском государственном социальном университете.

В процессе определения рубежного рейтинга, обучающегося используется следующая шкала:

<b>Рубежный рейтинг</b>	<b>Критерии оценки освоения обучающимся учебной дисциплины в ходе контрольных мероприятий промежуточной аттестации</b>
19-20 рейтинговых баллов	обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок
16-18 рейтинговых баллов	обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий
13-15 рейтинговых баллов	обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий
1-12 рейтинговых баллов	обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания
0 рейтинговых баллов	не аттестован

**4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Перечень вопросов рубежного контроля и текущей аттестации**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы), дисциплины	Код контролируемой компетенции	Форма рубежного контроля	Вопросы/задания рубежного контроля
1	Раздел 1. Организация работы ресторана как предприятия общественного питания	ПК-1	Контрольная работа	1. Классификация предприятий питания. 2. Состав ресторанной службы: зал и кухня. 3. Виды концепций ресторана.

2.	Раздел 2. Технологии работы ресторана	ПК-1	Контрольная работа	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологии встреч и проводов в ресторане.</li> <li>2. Технологии приема заказа в ресторане.</li> <li>3. Технологии проведения расчета в ресторане.</li> </ol>
3.	Раздел 3. Организация питания «шведский стол»	ПК-1	Контрольная работа	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оборудование для работы шведского стола.</li> <li>2. Технологии пополнения блюд шведской линии.</li> <li>3. Экономическая эффективность использования шведской линии в ресторане как формы обслуживания.</li> <li>4. Технологии обслуживания на шведской линии.</li> </ol>
4.	Раздел 4. Бизнес-ланч как форма обслуживания табльдот в ресторане	ПК-1	Контрольная работа	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Состав бизнес-ланча.</li> <li>2. Функции сотрудников ресторана, работающих на бизнес-ланче.</li> <li>3. Сервировка стола на бизнес-ланче.</li> <li>4. Особенности продаж услуг бизнес-ланча рестораном.</li> </ol>
5.	Раздел 5. Банкетное обслуживание в ресторане	ПК-1	Контрольная работа	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологии приема заказа на банкет.</li> <li>2. Технологии обслуживания во время банкетов.</li> <li>3. Состав меню банкета.</li> </ol>

6.	Раздел 6. Обслуживание в ресторане по меню	ПК-1	Контрольная работа	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология принятия заказа по меню.</li> <li>2. Технология принятия заказа.</li> <li>3. Технология подачи блюд в процессе обслуживания.</li> <li>4. Технология продаж блюд и напитков при обслуживании «а ля карт».</li> <li>5. Технология расчета с гостем.</li> <li>6. Электронное меню в ресторане.</li> <li>7. Приложение ресторана как форма взаимодействия с клиентом ресторана.</li> </ol>
7.	Раздел 7. Система обслуживания в номерах в гостиничном бизнесе	ПК-1	Контрольная работа	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологии принятия заказа при работе room service.</li> <li>2. Технологии приготовления блюд и напитков при работе room service.</li> <li>3. Технологии доставки в номер при работе room service.</li> </ol>
8.	Раздел 8. Организация оказания дополнительных услуг в ресторане.	ПК-1	Контрольная работа	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологии взаимодействия ресторана с досуговыми организациями.</li> <li>2. Ценообразование дополнительных услуг ресторана.</li> <li>3. Продвижение дополнительных услуг ресторана.</li> <li>4. Влияние портрета потребителя на формирование спектра дополнительных услуг ресторана.</li> </ol>

#### 4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Вопросы/задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Коды контролируемой компетенций	Вопросы /задания
	<b>Модуль 1</b>
ПК-1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Состав и особенности оказания услуг ресторана.</li> <li>2. Состав производственных помещений ресторана.</li> <li>3. Ресторан как атмосферное место.</li> <li>4. Портрет потребителя ресторана в зависимости от концепции.</li> <li>5. Кухня ресторана как отражение его концепции.</li> <li>6. Интерьер ресторана как отражение его концепции.</li> <li>7. Классификация предприятий питания.</li> <li>8. Состав ресторанной службы: зал и кухня.</li> <li>9. Виды концепций ресторана.</li> <li>10. Роль программного обеспечения в успехе ресторана.</li> <li>11. Виды программного обеспечения в ресторане.</li> <li>12. MICROS.</li> <li>13. R-Keerper.</li> <li>14. Iiko.</li> <li>15. Сравнительная характеристика программных продуктов для ресторана.</li> <li>16. Стандарты обслуживания в ресторане.</li> <li>17. Технологии работы с жалобами клиентов ресторана.</li> <li>18. Технологии продаж в ресторане.</li> <li>19. Технологии встреч и проводов в ресторане.</li> <li>20. Технологии приема заказа в ресторане.</li> <li>21. Технологии проведения расчета в ресторане.</li> <li>22. Состав персонала шведской линии.</li> <li>23. Закуски на шведской линии.</li> <li>24. Горячие блюда на шведской линии.</li> <li>25. Каши на шведской линии.</li> <li>26. Йогурты и молочные продукты на шведской линии.</li> <li>27. Приготовление блюд в зале на шведской линии: блины, омлет и прочее.</li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>28. Холодные напитки на шведской линии.</li> <li>29. Горячие напитки на шведской линии.</li> <li>30. Выпечка на шведской линии.</li> <li>31. Национальные продукты на шведской линии.</li> <li>32. Прочие компоненты шведской линии.</li> <li>33. Оборудование для работы шведского стола.</li> <li>34. Технологии пополнения блюд шведской линии.</li> <li>35. Экономическая эффективность использования шведской линии в ресторане как формы обслуживания.</li> <li>36. Технологии обслуживания на шведской линии.</li> <li>37. Технологии приготовления блюд при форме обслуживания табльдот.</li> <li>38. Портрет потребителя ресторана при форме обслуживания табльдот.</li> <li>39. Ценообразование при форме обслуживания табльдот.</li> <li>40. Состав бизнес-ланча.</li> <li>41. Функции сотрудников ресторана, работающих на бизнес-ланче.</li> <li>42. Сервировка стола на бизнес-ланче.</li> <li>43. Особенности продаж услуг бизнес-ланча рестораном.</li> </ul>
	<b>Модуль 2</b>
ПК-1	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Состав банкетной службы ресторана.</li> <li>2. Организация банкета в ресторане.</li> <li>3. Меню ресторана при организации банкетного обслуживания.</li> <li>4. Виды банкетов в ресторане.</li> <li>5. Банкет-коктейль.</li> <li>6. Банкет-чай. Фуршет.</li> <li>7. Банкет как протокольное мероприятие.</li> <li>8. Ценообразование банкета.</li> <li>9. Технологии оказания дополнительных услуг при банкетном обслуживании.</li> <li>10. Блюда и напитки при обслуживании на банкете.</li> <li>11. Технологии приема заказа на банкет.</li> <li>12. Технологии обслуживания во время банкетов.</li> <li>13. Состав меню банкета.</li> <li>14. Обслуживание в ресторане «а ля карт».</li> <li>15. Концепция меню в продаже услуг ресторана.</li> </ul>

16. Влияние кухни ресторана на состав меню.
17. Состав холодных закусок в меню.
18. Состав салатов в меню.
19. Состав горячих закусок в меню.
20. Состав супов в меню ресторана.
21. Состав горячих блюд в меню ресторана.
22. Состав десертов в меню ресторана.
23. Винная карта ресторана.
24. Состав горячих напитков в меню.
25. Состав безалкогольных холодных напитков в меню ресторана.
26. Блюда от шефа и специальное меню в ресторане.
27. Детское меню в ресторане.
28. Технология принятия заказа по меню.
29. Технология принятия заказа.
30. Технология подачи блюд в процессе обслуживания.
31. Технология продаж блюд и напитков при обслуживании «а ля карт».
32. Технология расчета с гостем.
33. Электронное меню в ресторане.
34. Приложение ресторана как форма взаимодействия с клиентом ресторана.
35. Состав службы обслуживания в номерах в гостинице.
36. Роль службы обслуживания в номерах в успехе работы ресторана.
37. Стандарты работы службы обслуживания в номерах.
38. Специфика меню при организации работы службы обслуживания в номерах.
39. Технологии принятия заказа при работе room service.
40. Технологии приготовления блюд и напитков при работе room service.
41. Технологии доставки в номер при работе room service.
42. Виды дополнительных услуг в ресторане.
43. Влияние концепции ресторана на структуру дополнительных услуг.
44. Досуговые мероприятия в ресторане.
45. Организация концертов в ресторане.
46. Транспортные услуги ресторана.
47. Информационные услуги ресторана.
48. Ивент мероприятия в ресторане.

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>49. Кейтеринг как дополнительная услуга ресторана.</li><li>50. Технологии взаимодействия ресторана с досуговыми организациями.</li><li>51. Ценообразование дополнительных услуг ресторана.</li><li>52. Продвижение дополнительных услуг ресторана.</li><li>53. Влияние портрета потребителя на формирование спектра дополнительных услуг ресторана.</li></ul> |
|--|---|

## РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля)

#### 5.1.1. Основная литература

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537593> (дата обращения: 18.02.2024).

2. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543935> (дата обращения: 18.02.2024).

#### 5.1.2. Дополнительная литература

1. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие : [16+] / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; науч. ред. Н. С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. — 2-е изд., перераб. и доп. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 121 с. : ил., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688147> (дата обращения: 18.02.2024). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный.

2. Жабина, С. Б. Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание : учебное пособие для вузов / С. Б. Жабина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 264 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05141-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539852> (дата обращения: 19.02.2024).

### 5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№№	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>

5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>
----	--------------------------------------	--	---

### 5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Освоение обучающимся дисциплины (модуля) предполагает изучение материалов дисциплины (модуля) на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций, семинаров, практических и лабораторных занятий.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа заключается в следующем.

С целью обеспечения успешного обучения обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

Подготовка к занятию семинарского типа

При подготовке и работе во время проведения лабораторных работ и занятий семинарского типа следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс предварительной подготовки, на работу во время занятия, обработку полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач практического занятия.

Работа во время проведения учебного занятия семинарского типа включает:

- консультирование студентов преподавателями и вспомогательным персоналом с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в лаборатории;
- самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Это является необходимым условием при проведении рубежного контроля и допуска к экзаменам. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в

дополнительное время пересдать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

Обработка, обобщение полученных результатов работы проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). В результате оформляется индивидуальный отчет. Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается преподавателю. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки по каждой практическому занятию. Это является необходимым условием при проведении рубежного контроля и допуска к экзаменам. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время пересдать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

#### **5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля)**

##### **5.4.1. Средства информационных технологий**

1. Персональные компьютеры;
2. Средства доступа в Интернет;
3. Проектор.

##### **5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

##### **5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

<b>№ №</b>	<b>Название электронного ресурса</b>	<b>Описание электронного ресурса</b>	<b>Используемый для работы адрес</b>
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>

		изданий	
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

### 5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Для изучения дисциплины (модуля) используются:

**Учебная аудитория для занятий лекционного типа** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроjectionное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет), а также (при наличии) демонстрационными печатными пособиями, экранно-звуковыми средствами обучения.

**Учебная аудитория для занятий семинарского типа:** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроjectionное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет), а также (при наличии) демонстрационными печатными пособиями, экранно-звуковыми средствами обучения, демонстрационными материалами.

**Помещения для самостоятельной работы обучающихся:** оснащены специализированной мебелью (парты, стулья) техническими средствами обучения (персональные компьютеры с доступом в сеть Интернет и обеспечением доступа в электронно-информационную среду университета, программным обеспечением).

### 5.6. Образовательные технологии

При реализации дисциплины (модуля) применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение дисциплины (модуля) предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме разбора конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития **профессиональных** навыков обучающихся.

При освоении дисциплины (модуля) предусмотрено применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Учебные часы дисциплины (модуля) предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, вебинар, видеофильм, презентация, форум и др.).

В рамках дисциплины (модуля) предусмотрены встречи с руководителями и работниками организаций, деятельность которых связана с *направленностью* реализуемой основной профессиональной образовательной программы.

**РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений**

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения
1	Рабочая программа дисциплины (модуля) актуализирована	Протокол заседания кафедры № 7 от «26» февраля 2024 года



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный социальный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Высшей школы индустрии  
гостеприимства, впечатлений и социального  
креатива (институт)  
К.К. Поздняков  
29 февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ОРГАНИЗАЦИЯ АНИМАЦИОННО-ДОСУГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ГОСТИНИЦЫ**

**Направление подготовки**  
*43.03.03 Гостиничное дело*

**Направленность**  
*«Гостинично-ресторанная деятельность»*

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ –**  
**ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА**

**Форма обучения**  
*Очная, очно-заочная, заочная*

Москва 2024

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	4
1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля).....	4
1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций .....	4
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	4
2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося.....	4
2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля).....	6
<b>2.3. Содержание дисциплины (модуля).....</b>	<b>12</b>
РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	17
3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) .....	17
<b>3.2. Задания для самостоятельной работы .....</b>	<b>19</b>
3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю).....	23
РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....	24
4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю).....	24
4.2. Оценочные материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций .....	24
4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) .....	24
4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося .....	25
4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося .....	26
4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.....	27
4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю) .....	27
4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) .....	30
РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	32
5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля) .....	32
5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля) .....	32
5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....	33
5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля) .....	34
<b>5.4.1. Средства информационных технологий.....</b>	<b>34</b>
<b>5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства: .....</b>	<b>34</b>
<b>5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных.....</b>	<b>34</b>
5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю) .....	34
5.6. Образовательные технологии .....	35
РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений.....	36

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Организация анимационно-досуговой деятельности гостиницы» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования –бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 июня 2017г. № 515, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (далее – «ОПОП»).

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Организация анимационно-досуговой деятельности гостиницы» разработана рабочей группой в составе: канд. экон. наук, доцента Ушакова Р.Н.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обсуждена и утверждена на заседании кафедры ресторанным-гостиничного бизнеса Высшей школы индустрии гостеприимства, впечатлений и социального креатива.

Протокол № 7 от «26» февраля 2024 года

Заведующий кафедрой  
кандидат экономических  
наук, доцент



Р.Н. Ушаков

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Рабочая программа дисциплины (модуля) рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Управляющий Отель Веллион  
Сухаревский, Москва



М.Ф.Курджиева

## **РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)**

Цель дисциплины (модуля) заключается в получении обучающимися знаний и практических навыков в области организации анимационно-досуговой деятельности гостиницы с последующим применением в профессиональной сфере.

Задачи дисциплины (модуля):

1. Приобретение знаний в области организации анимационно-досуговой деятельности в гостинице;
2. Приобретение знаний в области планирования анимационно-досуговой деятельности в гостинице
3. Овладение новыми технологиями по продвижению анимационно-досуговой деятельности в гостинице;
4. Овладение методикой расчета стоимости анимационно-досуговой деятельности в гостинице.
5. Применение полученных знаний в сфере профессиональной деятельности (в сфере производственно-технологической, организационно-управленческой и сервисной деятельности).

**1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций**

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-6 в соответствии с учебным планом.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

<b>Категория компетенций (при наличии)</b>	<b>Код компетенции Формулировка компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>	<b>Результаты обучения</b>
	ПК-6. Способен к разработке и реализации бизнес-планов в области разработки новых продуктов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	ПК-6.1 Умеет разрабатывать бизнес-план организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-6.2 Формирует новые услуги на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-6.3 Разрабатывает новые способы оказания услуг на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: новые услуги на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и способы их оказания. Уметь: разрабатывать бизнес-план организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

## **РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося**

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 4 зачетных единиц.

### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		7			
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	74	74			
Лекционные занятия	24	24			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	48	48			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации	2	2			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	88	88			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>18</b>	<b>18</b>			
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>180</b>	<b>180</b>			

### Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		9			
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	62	62			
Лекционные занятия	24	24			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	36	36			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации	2	2			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	100	100			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>18</b>	<b>18</b>			
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>180</b>	<b>180</b>			

### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 5	
		Сессия 1-2	Сессия 3-4
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	22	22	
Лекционные занятия	8	8	
<i>из них: в форме практической подготовки</i>			
Практические занятия	12	12	
<i>из них: в форме практической подготовки</i>			
Консультации	2	2	
<i>из них: в форме практической подготовки</i>			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	149	149	
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен	
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>

## 2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля)

### Очной формы обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Консультации
<b>Модуль 1 (Семестр 7)</b>										
<b>Раздел 1. Функции туристской анимации, типология, виды и специфика анимационных программ</b>	<b>32</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>4</b>		<b>10</b>				
Тема 1.1. Гостиничные анимационные услуги и программы	17	9	8	2		6				
Тема 1.2. Понятие «технология создания анимационных программ». Технология создания анимационных программ	15	9	6	2		4				
<b>Раздел 2. Концепция event</b>	<b>32</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>4</b>		<b>10</b>				
Тема 2.1. Понятие «event - менеджмент»	17	9	8	2		6				
Тема 2.2. Маркетинг в event - менеджменте	15	9	6	2		4				
<b>Раздел 3. Правовые вопросы и риски организации мероприятия</b>	<b>32</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>4</b>		<b>10</b>				
Тема 3.1. Правовые отношения в event - менеджменте	17	9	8	2		6				
Тема 3.2. Финансовые риски, эксплуатационные риски, правовые риски	15	9	6	2		4				
<b>Раздел 4. Социально-ориентированная</b>	<b>34</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>6</b>		<b>10</b>				

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Консультации
<b>экономическая модель культурно-досуговой деятельности</b>										
Тема 4.1. Социальная полезность, культурная значимость анимации	17	9	8	2		6				
Тема 4.2. Культурно досуговая деятельность	17	9	8	4		4				
<b>Раздел 5. Инновационные элементы в организации анимационно-досуговых программ в гостиничных комплексах. Эффективность анимационной деятельности</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>6</b>		<b>8</b>				
Тема 5.1. Инновации в анимационных программах	14	8	6	2		4				
Тема 5.2. Эффективность анимационной деятельности	16	8	8	4		4				
<b>Консультация</b>	<b>2</b>		2						2	
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>18</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>экзамен</b>									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>180</b>	<b>88</b>	<b>74</b>	<b>24</b>		<b>48</b>			<b>2</b>	

*Очно-заочной формы обучения*

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Консультации
<b>Модуль 1 (Семестр 9)</b>										
<b>Раздел 1. Функции туристской анимации, типология, виды и специфика анимационных программ</b>	32	20	12	4		8				
Тема 1.1. Гостиничные анимационные услуги и программы	16	10	6	2		4				
Тема 1.2. Понятие «технология создания анимационных программ». Технология создания анимационных программ	16	10	6	2		4				
<b>Раздел 2. Концепция event</b>	32	20	12	4		8				
Тема 2.1. Понятие «event - менеджмент»	16	10	6	2		4				
Тема 2.2. Маркетинг в event - менеджменте	16	10	6	2		4				
<b>Раздел 3. Правовые вопросы и риски организации мероприятия</b>	32	20	12	4		8				
Тема 3.1. Правовые отношения в event - менеджменте	16	10	6	2		4				
Тема 3.2. Финансовые риски, эксплуатационные риски, правовые риски	16	10	6	2		4				
<b>Раздел 4. Социально-ориентированная экономическая модель культурно-досуговой</b>	32	20	12	6		6				

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Консультации
<b>деятельности</b>										
Тема 4.1. Социальная полезность, культурная значимость анимации	18	10	8	4		4				
Тема 4.2. Культурно досуговая деятельность	14	10	4	2		2				
<b>Раздел 5. Инновационные элементы в организации анимационно-досуговых программ в гостиничных комплексах. Эффективность анимационной деятельности</b>	34	20	14	6		6			2	
Тема 5.1. Инновации в анимационных программах	18	10	8	4		4				
Тема 5.2. Эффективность анимационной деятельности	16	10	6	2		2			2	
<b>Консультация</b>										
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>18</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	экзамен									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>180</b>	<b>100</b>	<b>60</b>	<b>24</b>		<b>36</b>			<b>2</b>	

**Заочной формы обучения**

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Консультации
<b>Модуль 1, курс 3 (Семестр 3-4)</b>										
<b>Раздел 1. Функции туристской анимации, типология, виды и специфика анимационных программ</b>	34	30	4	2		2				
Тема 1.1. Гостиничные анимационные услуги и программы	17	15	2	2						
Тема 1.2. Понятие «технология создания анимационных программ». Технология создания анимационных программ	17	15	2			2				
<b>Раздел 2. Концепция event</b>	34	30	4	2		2				
Тема 2.1. Понятие «event - менеджмент»	17	15	2	2						
Тема 2.2. Маркетинг в event - менеджменте	17	15	2			2				
<b>Раздел 3. Правовые вопросы и риски организации мероприятия</b>	34	30	4	2		2				
Тема 3.1. Правовые отношения в event - менеджменте	17	15	2	2						
Тема 3.2. Финансовые риски, эксплуатационные риски, правовые риски	17	15	2			2				
<b>Раздел 4. Социально-ориентированная экономическая модель</b>	34	30	4	2		2				

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Консультации
<b>культурно-досуговой деятельности</b>										
Тема 4.1. Социальная полезность, культурная значимость анимации	17	15	2	2						
Тема 4.2. Культурно досуговая деятельность	17	15	2			2				
<b>Раздел 5. Инновационные элементы в организации анимационно-досуговых программ в гостиничных комплексах. Эффективность анимационной деятельности</b>	33	29	4			4				
Тема 5.1. Инновации в анимационных программах	17	15	2			2				
Тема 5.2. Эффективность анимационной деятельности	16	14	2			2				
<b>Консультация</b>	<b>2</b>		2						2	
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>9</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>экзамен</b>									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>180</b>	<b>149</b>	<b>22</b>	<b>8</b>		<b>12</b>			2	

## **2.3. Содержание дисциплины (модуля)**

### **Раздел 1. Функции туристской анимации, типология, виды и специфика анимационных программ**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Экстремальные развлечения в современном мире. Спортивные праздники в истории туризма. Костюмированные туры. Шоу-музеи как культурно-рекреационные объекты познавательного и развлекательного туризма. Особенности семейных досуговых программ. Деловые игры: предназначение и особенности организации. История развития азартных игр. Современные интеллектуальные игры.

Организация карнавалов и фестивалей в России. Особенности и значение гостиничной анимации. Гостиничные анимационные услуги и программы. Структура анимационной службы. Модель специалиста службы анимации. Понятие «технология создания анимационных программ». Композиционное построение сценарного материала в анимационных программах. Монтаж как основной метод композиционного построения сценария анимационных программ. Разработка сценариев

#### **Тема 1.1. Гостиничные анимационные услуги и программы**

##### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Экстремальные развлечения в современном мире. Спортивные праздники в истории туризма. Костюмированные туры. Шоу-музеи как культурно-рекреационные объекты познавательного и развлекательного туризма. Особенности семейных досуговых программ. Деловые игры: предназначение и особенности организации. История развития азартных игр. Современные интеллектуальные игры.

#### **Тема 1.2. Понятие «технология создания анимационных программ». Технология создания анимационных программ**

##### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Организация карнавалов и фестивалей в России. Особенности и значение гостиничной анимации. Гостиничные анимационные услуги и программы. Структура анимационной службы. Модель специалиста службы анимации. Понятие «технология создания анимационных программ». Композиционное построение сценарного материала в анимационных программах. Монтаж как основной метод композиционного построения сценария анимационных программ. Разработка сценариев

### **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 1**

**Тема практического занятия.** Основные понятия торговли услугами гостиничного предприятия

**Форма практического задания:** реферат.

#### **Темы рефератов:**

1. Экстремальные развлечения в современном мире.
2. Спортивные праздники в истории туризма.
3. Костюмированные туры.
4. Шоу-музеи как культурно-рекреационные объекты познавательного и развлекательного туризма.
5. Особенности семейных досуговых программ.
6. Деловые игры: предназначение и особенности организации.
7. История развития азартных игр.

8. Современные интеллектуальные игры.
9. Организация карнавалов и фестивалей в России.
10. Особенности и значение гостиничной анимации.
11. Гостиничные анимационные услуги и программы.
12. Структура анимационной службы.
13. Модель специалиста службы анимации.
14. Понятие «технология создания анимационных программ».
15. Композиционное построение сценарного материала в анимационных программах.
16. Монтаж как основной метод композиционного построения сценария анимационных программ.
17. Разработка сценариев

## **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 1**

**форма рубежного контроля – контрольная работа**

1. Методика и правила проведения игр, конкурсов и викторин для детей и взрослых.
2. Гольф-клубы как учреждения для элитного отдыха.
3. Зарубежный опыт организации досуговой деятельности на современном этапе и пути его внедрения в России.
4. Перспективы развития боулинг-центров.
5. Аквапарки как вид тематических парков.
6. Тематические парки мира как объекты досуговой индустрии.
7. Исторические формы организации досуга.
8. Особенности и значение гостиничной анимации.
9. Гостиничные анимационные услуги и программы.
10. Структура анимационной службы.
11. Модель специалиста службы анимации
12. Понятие «технология создания анимационных программ».
13. Композиционное построение сценарного материала в анимационных программах.
14. Монтаж как основной метод композиционного построения сценария анимационных программ.

## **Раздел 2. Концепция event**

### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Проект-менеджмент: треугольник проекта - результат, ресурсы, сроки. Структурный план проекта. Планирование проекта - планирование времени (фазы/вехи), сетевой план, диаграмма Ганта. Планирование ресурсов: оценка затрат, планирование затрат, планирование персонала. Контроллинг проекта, отчетность. Контроль времени / сроков. Техники ивент-менеджмента.

Руководство сотрудниками, работа в команде, мотивация, коммуникация. Техники принятия решений: метод практической ценности и таблица решений. Креативные техники - мозговой штурм и морфологический метод. Вспомогательные средства event-менеджмента: регистратор проекта, протоколы, программное обеспечение, критерии, расчеты в таблицах, программы развития персонала, банк данных и др. Назначение контрольных таблиц и цели их разработки в ивент-менеджменте. Порядок разработки контрольных таблиц. Регистратор проекта. Тейлоринг - степень детализации контрольных таблиц

### **Тема 2.1. Понятие «event - менеджмент»**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Проект-менеджмент: треугольник проекта - результат, ресурсы, сроки. Структурный план проекта. Планирование проекта - планирование времени (фазы/вехи), сетевой план, диаграмма Ганта. Планирование ресурсов: оценка затрат, планирование затрат, планирование персонала. Контроллинг проекта, отчетность. Контроль времени / сроков. Техники ивент-менеджмента.

## **Тема 2.2. Маркетинг в event - менеджменте**

### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Руководство сотрудниками, работа в команде, мотивация, коммуникация. Техники принятия решений: метод практической ценности и таблица решений. Креативные техники - мозговой штурм и морфологический метод. Вспомогательные средства event-менеджмента: регистратор проекта, протоколы, программное обеспечение, критерии, расчеты в таблицах, программы развития персонала, банк данных и др. Назначение контрольных таблиц и цели их разработки в ивент-менеджменте. Порядок разработки контрольных таблиц. Регистратор проекта. Тейлоринг - степень детализации контрольных таблиц.

### **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 2**

**Тема практического занятия:** Факторы, воздействующие на формирование и ценообразование гостиничных и ресторанных услуг

**Форма практического задания:** реферат.

**Темы рефератов:**

1. Проект-менеджмент: треугольник проекта - результат, ресурсы, сроки.
2. Структурный план проекта. Планирование проекта - планирование времени (фазы/вехи), сетевой план, диаграмма Ганта.
3. Планирование ресурсов: оценка затрат, планирование затрат, планирование персонала. Контроллинг проекта, отчетность. Контроль времени / сроков.
4. 4.Техники ивент-менеджмента. Руководство сотрудниками, работа в команде, мотивация, коммуникация.
5. Техники принятия решений: метод практической ценности и таблица решений. Креативные техники - мозговой штурм и морфологический метод.
6. Вспомогательные средства event-менеджмента: регистратор проекта, протоколы, программное обеспечение, критерии, расчеты в таблицах, программы развития персонала, банк данных и др.
7. Назначение контрольных таблиц и цели их разработки в ивент-менеджменте. Порядок разработки контрольных таблиц. Регистратор проекта. Тейлоринг - степень детализации контрольных таблиц

### **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 2**

**форма рубежного контроля** – контрольная работа

1. Сущность event - мероприятия, его характеристики.
2. Сферы планирования мероприятий - служебная, общественная, частная.
3. Этапы планирования event - мероприятия
4. Области использования event - менеджмента
5. Понятие «event - менеджмент» (ЕМ), его основное содержание.
6. Концепция event: классификация мероприятий, участники, посетители, оценка и управление, характер мероприятия.
7. Event - менеджмент как проект: фазы проекта, виды деятельности в event-менеджменте, управление рисками, цель и прибыль.
8. Event - менеджмент как проект: фазы проекта, виды деятельности в event-менеджменте, управление рисками, цель и прибыль. Планирование мероприятия: содержание планирования; моделирование процесса, принятие решений.

### **Раздел 3. Правовые вопросы и риски организации мероприятия**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Сущность event - мероприятия, его характеристики. Сферы планирования мероприятий - служебная, общественная, частная. Этапы планирования event – мероприятия. Области использования event – менеджмента Понятие «event - менеджмент» (ЕМ), его основное

содержание. Концепция event: классификация мероприятий, участники, посетители, оценка и управление, характер мероприятия. Event - менеджмент как проект: фазы проекта, виды деятельности в event- менеджменте, управление рисками, цель и прибыль.

### **Тема 3.1. Правовые отношения в event - менеджменте**

#### ***Перечень изучаемых элементов содержания***

Сущность event - мероприятия, его характеристики. Сферы планирования мероприятий - служебная, общественная, частная. Этапы планирования event – мероприятия. Области использования event – менеджмента Понятие «event - менеджмент» (EM), его основное содержание.

### **Тема 3.2. Финансовые риски, эксплуатационные риски, правовые риски**

#### ***Перечень изучаемых элементов содержания***

Концепция event: классификация мероприятий, участники, посетители, оценка и управление, характер мероприятия. Event - менеджмент как проект: фазы проекта, виды деятельности в event- менеджменте, управление рисками, цель и прибыль.

## **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 3**

**Тема практического занятия: Технологии продаж в индустрии гостеприимства**

**Форма практического задания: реферат.**

#### **Перечень тем рефератов к разделу 3:**

1. Сущность event - мероприятия, его характеристики.
2. Сферы планирования мероприятий - служебная, общественная, частная.
3. Этапы планирования event - мероприятия
4. Области использования event - менеджмента
5. Понятие «event - менеджмент» (EM), его основное содержание.
6. 13.Концепция event: классификация мероприятий, участники, посетители, оценка и управление, характер мероприятия.
7. Event - менеджмент как проект: фазы проекта, виды деятельности в event-менеджменте, управление рисками, цель и прибыль.

## **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 3**

**Форма рубежного контроля – контрольная работа**

1. Контроллинг в ивент-менеджменте: контроль, документирование результатов, менеджмент жалоб и рисков, планирование на случай чрезвычайного происшествия.
2. Организация общественного питания и логистика товаров в ивент-менеджменте: виды кейтеринга, организация обслуживания своими силами и с привлечением сторонних организаций, составление договора.
3. Инфраструктура event-мероприятия: место проведения, безопасность, персонал для инфраструктуры, приезд, ночевка, отъезд, контроллинг во время проведения мероприятия, обеспечение экологичности event-мероприятия.
4. Правовые отношения в event - менеджменте. Финансовые риски, эксплуатационные риски, правовые риски.
5. Вопросы ответственности: в случае отмены мероприятия, предварительной продажи билетов. Страхование.

## **Раздел 4. Социально-ориентированная модель культурно-досуговой деятельности**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Профессия аниматора. Специфика работы аниматора в условиях санатория. Специфика работы аниматора с детьми дошкольного возраста. Особенности работы аниматора с

молодежными коллективами. Работа аниматоров в ресторанном бизнесе. Реклама анимационных программ.

#### **Тема 4.1. Социальная полезность, культурная значимость анимации**

##### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Профессия аниматора. Специфика работы аниматора в условиях санатория. Специфика работы аниматора с детьми дошкольного возраста.

#### **Тема 4.2. Культурно-досуговая деятельность**

##### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Особенности работы аниматора с молодежными коллективами. Работа аниматоров в ресторанном бизнесе. Реклама анимационных программ.

### **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 4**

**Тема практического занятия: Рекламная деятельность в продвижении гостиничных и ресторанных услуг**

**Форма практического задания:** реферат

##### **Перечень тем рефератов к разделу 4:**

1. Профессия аниматора.
2. Специфика работы аниматора в условиях санатория.
3. Специфика работы аниматора с детьми дошкольного возраста.
4. Особенности работы аниматора с молодежными коллективами.
5. Работа аниматоров в ресторанном бизнесе.
6. Реклама анимационных программ.

### **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 4**

**Форма рубежного контроля** – контрольная работа

1. Финансовые риски,
2. Эксплуатационные риски,
3. Правовые риски.
4. Вопросы ответственности: в случае отмены мероприятия, предварительной продажи билетов.
5. Страхование.
6. Защита молодежи.

### **Раздел 5. Инновационные элементы в организации анимационно-досуговых программ в гостиничных комплексах. Эффективность анимационной деятельности**

##### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Анимационные программы в курортных отелях Турции (Египта, Испании, Болгарии, Греции, России). Ценовая политика на рынке анимационных услуг. Безопасность в сфере туризма. Безопасность в сфере гостеприимства. Безопасность при организации массовых анимационных мероприятий.

#### **Тема 5.1. Инновации в анимационных программах**

##### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Анимационные программы в курортных отелях Турции (Египта, Испании, Болгарии, Греции, России). Ценовая политика на рынке анимационных услуг.

#### **Тема 5.2. Эффективность анимационной деятельности**

### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Безопасность в сфере туризма. Безопасность в сфере гостеприимства. Безопасность при организации массовых анимационных мероприятий.

### **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 5**

**Тема практического занятия: Методы продвижения гостиничных и ресторанных услуг**

**Форма практического задания:** реферат

**Перечень тем рефератов к разделу 4:**

1. Анимационные программы в курортных отелях Турции (Египта, Испании, Болгарии, Греции, России).
2. Безопасность в сфере туризма.
3. Безопасность в сфере гостеприимства.
4. Безопасность при организации массовых анимационных мероприятий.
5. Ценовая политика на рынке анимационных услуг.

### **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 5**

**Форма рубежного контроля** – контрольная работа

1. Проектная деятельность по расширению анимационно-досуговой деятельности в гостиничных комплексах.
2. Изучение зарубежного и российского опыта по вопросам анимационно-досуговой деятельности в гостиничных комплексах.
3. Подготовка и требования к персоналу в анимационно-досуговой деятельности в гостиничных комплексах.
4. Отражение в отчетности анимационно-досуговой деятельности в гостиничных комплексах.

## **РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

### **3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

#### *Очной формы обучения*

<b>Раздел, тема</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Вид самостоятельной работы</b>
<b>Модуль 1. (семестр 4)</b>		
<b>Раздел 1. Функции туристской анимации, типология, виды и специфика анимационных программ</b>	18	Подготовка реферата
<b>Раздел 2. Концепция event</b>	18	Подготовка реферата
<b>Раздел 3. Правовые вопросы и риски организации мероприятия</b>	18	Подготовка реферата
<b>Раздел 4. Социально-ориентированная модель культурно-досуговой деятельности</b>	18	Подготовка реферата

<b>Раздел 5. Инновационные элементы в организации анимационно-досуговых программ в гостиничных комплексах. Эффективность анимационной деятельности</b>	16	Подготовка реферата
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	88	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	88	

*Очно-заочной формы обучения*

<b>Раздел, тема</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Вид самостоятельной работы</b>
<b>Модуль 1. (семестр 6)</b>		
<b>Раздел 1. Функции туристской анимации, типология, виды и специфика анимационных программ</b>	20	Подготовка реферата
<b>Раздел 2. Концепция event</b>	20	Подготовка реферата
<b>Раздел 3. Правовые вопросы и риски организации мероприятия</b>	20	Подготовка реферата
<b>Раздел 4. Социально-ориентированная модель культурно-досуговой деятельности</b>	20	Подготовка реферата
<b>Раздел 5. Инновационные элементы в организации анимационно-досуговых программ в гостиничных комплексах. Эффективность анимационной деятельности</b>	20	Подготовка реферата
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	100	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	100	

*Заочной формы обучения*

<b>Раздел, тема</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Вид самостоятельной работы</b>
<b>Модуль 1, курс 3 (семестр 3-4)</b>		
<b>Раздел 1. Функции туристской анимации, типология, виды и специфика</b>	30	Подготовка реферата

анимационных программ		
<b>Раздел 2. Концепция event</b>	30	Подготовка реферата
<b>Раздел 3. Правовые вопросы и риски организации мероприятия</b>	30	Подготовка реферата
<b>Раздел 4. Социально-ориентированная модель культурно-досуговой деятельности</b>	30	Подготовка реферата
<b>Раздел 5. Инновационные элементы в организации анимационно-досуговых программ в гостиничных комплексах. Эффективность анимационной деятельности</b>	29	Подготовка реферата
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>149</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>149</b>	

### 3.2. Задания для самостоятельной работы

#### Задания для самостоятельной работы к Разделу 1

1. Методика и правила проведения игр, конкурсов и викторин для детей и взрослых.
2. Гольф-клубы как учреждения для элитного отдыха.
3. Зарубежный опыт организации досуговой деятельности на современном этапе и пути его внедрения в России.
4. Перспективы развития боулинг-центров.
5. Аквапарки как вид тематических парков.
6. Тематические парки мира как объекты досуговой индустрии.
7. Исторические формы организации досуга.
8. Особенности и значение гостиничной анимации.
9. Гостиничные анимационные услуги и программы.
10. Структура анимационной службы.
11. Модель специалиста службы анимации
12. Понятие «технология создания анимационных программ».
13. Композиционное построение сценарного материала в анимационных программах.
14. Монтаж как основной метод композиционного построения сценария анимационных программ.

#### Литература для самостоятельного изучения к Разделу 1.

##### Основная литература

1. Каменец, А. В. Основы культурно-досуговой деятельности : учебник для вузов / А. В. Каменец, И. А. Урмина, Г. В. Заярская ; под научной редакцией А. В. Каменца. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 158 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17851-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.ura.it.ru/bcode/533849> (дата обращения: 19.02.2024).

2. Мотышина, М. С. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов ; под редакцией М. С. Мотышиной. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 282 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10440-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541551> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **Дополнительная литература**

1. Боголюбова, С. А. Виды и тенденции развития туризма : учебное пособие для вузов / С. А. Боголюбова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 202 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17765-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/533697> (дата обращения: 19.02.2024).
2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 2**

1. Сущность event - мероприятия, его характеристики.
2. Сферы планирования мероприятий - служебная, общественная, частная.
3. Этапы планирования event - мероприятия
4. Области использования event - менеджмента
5. Понятие «event - менеджмент» (ЕМ), его основное содержание.
6. Концепция event: классификация мероприятий, участники, посетители, оценка и управление, характер мероприятия.
7. Event - менеджмент как проект: фазы проекта, виды деятельности в event- менеджменте, управление рисками, цель и прибыль.
8. Event - менеджмент как проект: фазы проекта, виды деятельности в event- менеджменте, управление рисками, цель и прибыль. Планирование мероприятия: содержание планирования; моделирование процесса, принятие решений.

#### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 2.**

##### **Основная литература**

1. Каменец, А. В. Основы культурно-досуговой деятельности : учебник для вузов / А. В. Каменец, И. А. Урмина, Г. В. Заярская ; под научной редакцией А. В. Каменца. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 158 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17851-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/533849> (дата обращения: 19.02.2024).
2. Мотышина, М. С. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов ; под редакцией М. С. Мотышиной. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 282 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10440-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541551> (дата обращения: 18.02.2024).

##### **Дополнительная литература**

1. Боголюбова, С. А. Виды и тенденции развития туризма : учебное пособие для вузов / С. А. Боголюбова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 202 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17765-7. — Текст : электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/533697> (дата обращения: 19.02.2024).

2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172> (дата обращения: 18.02.2024).

### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 3**

1. Контроллинг в ивент-менеджменте: контроль, документирование результатов, менеджмент жалоб и рисков, планирование на случай чрезвычайного происшествия.
2. Организация общественного питания и логистика товаров в ивент-менеджменте: виды кейтеринга, организация обслуживания своими силами и с привлечением сторонних организаций, составление договора.
3. Инфраструктура event-мероприятия: место проведения, безопасность, персонал для инфраструктуры, проезд, ночевка, отъезд, контроллинг во время проведения мероприятия, обеспечение экологичности event-мероприятия.
4. Правовые отношения в event - менеджменте. Финансовые риски, эксплуатационные риски, правовые риски.
5. Вопросы ответственности: в случае отмены мероприятия, предварительной продажи билетов. Страхование.

### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 3.**

#### **Основная литература**

1. Каменец, А. В. Основы культурно-досуговой деятельности : учебник для вузов / А. В. Каменец, И. А. Урмина, Г. В. Заярская ; под научной редакцией А. В. Каменца. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 158 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17851-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/533849> (дата обращения: 19.02.2024).
2. Мотышина, М. С. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов ; под редакцией М. С. Мотышиной. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 282 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10440-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541551> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **Дополнительная литература**

1. Боголюбова, С. А. Виды и тенденции развития туризма : учебное пособие для вузов / С. А. Боголюбова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 202 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17765-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/533697> (дата обращения: 19.02.2024).
2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172> (дата обращения: 18.02.2024).

### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 4**

1. Финансовые риски,
2. Эксплуатационные риски,
3. Правовые риски.

4. Вопросы ответственности: в случае отмены мероприятия, предварительной продажи билетов.
5. Страхование.
6. Защита молодежи.

#### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 4.**

##### **Основная литература**

1. Каменец, А. В. Основы культурно-досуговой деятельности : учебник для вузов / А. В. Каменец, И. А. Урмина, Г. В. Заярская ; под научной редакцией А. В. Каменца. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 158 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17851-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/533849> (дата обращения: 19.02.2024).
2. Мотышина, М. С. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов ; под редакцией М. С. Мотышиной. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 282 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10440-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541551> (дата обращения: 18.02.2024).

##### **Дополнительная литература**

1. Боголюбова, С. А. Виды и тенденции развития туризма : учебное пособие для вузов / С. А. Боголюбова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 202 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17765-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/533697> (дата обращения: 19.02.2024).
2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 5**

1. Установление временных объездов и перекрытий улиц.
2. Оружающая среда, здоровье и техника безопасности.
3. Проектная деятельность по расширению анимационно-досуговой деятельности в гостиничных комплексах.
4. Изучение зарубежного и российского опыта по вопросам анимационно-досуговой деятельности в гостиничных комплексах.
5. Подготовка и требования к персоналу в анимационно-досуговой деятельности в гостиничных комплексах.
6. Отражение в отчетности анимационно-досуговой деятельности в гостиничных комплексах.

#### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 5.**

##### **Основная литература**

1. Каменец, А. В. Основы культурно-досуговой деятельности : учебник для вузов / А. В. Каменец, И. А. Урмина, Г. В. Заярская ; под научной редакцией А. В. Каменца. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 158 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17851-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/533849> (дата обращения: 19.02.2024).

2. Мотышина, М. С. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов ; под редакцией М. С. Мотышиной. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 282 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10440-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541551> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **Дополнительная литература**

1. Боголюбова, С. А. Виды и тенденции развития туризма : учебное пособие для вузов / С. А. Боголюбова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 202 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17765-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/533697> (дата обращения: 19.02.2024).
2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172> (дата обращения: 18.02.2024).

### **3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)**

Освоение слушателями программы предполагает изучение материалов дисциплин (модулей) в ходе самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины (модуля) и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с рабочей программой дисциплины (модуля), доступной в электронной информационно-образовательной среде РГСУ.

Следует обратить внимание на списки основной и дополнительной литературы, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала.

Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

#### ***Написание реферата (доклада).***

##### *Требования к структуре реферата (доклада):*

Работа должна содержать систематизацию и краткое изложение материала из не менее 5-и литературных источников (монографий, научных статей и докладов) по выбранной теме.

##### *Основные требования к оформлению:*

Структура доклада (реферата): 1) титульный лист; 2) содержание (в нем последовательно указываются названия пунктов доклада (реферата), указываются страницы, с которых начинается каждый пункт); 3) введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада (реферата), дается характеристика используемой литературы); 4) основная часть (каждый раздел ее доказательно раскрывает исследуемый вопрос); 5) выводы и заключение (подводятся итоги или делается обобщенный вывод по теме доклада (реферата)); 6) литература.

Доклад (реферат) оформляется на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Интервал межстрочный -полупорядочный. Цвет шрифта - черный. Гарнитура шрифта основного текста - «Times New Roman» или аналогичная. Кегль (размер) от 12 до 14 пунктов. Размеры полей страницы (не менее): правое 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм, левое - 25 мм. Формат абзаца: полное выравнивание («по ширине»). Отступ красной строки одинаковый по всему тексту – 15 мм. Страницы должны быть пронумерованы с учётом титульного листа (на титульном листе номер страницы не ставится). В работах используются цитаты, статистические материалы. Эти данные оформляются в виде сносок (ссылок и примечаний). Внутритекстовые, подстрочные и затекстовые

библиографические ссылки должны оформляться в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка». Общие требования и правила составления».

Реферат (доклад) сдается в бумажном и электронном виде (10 - 20 печатных страниц).

При проверке реферата (доклада) на антиплагиат - [www.antiplagiat.ru](http://www.antiplagiat.ru) - (более 50% заимствований) работа не принимается.

#### ***Выполнение тестовых заданий.***

Тестовые задания содержат вопросы и 3-4 варианта ответа по базовым положениям изучаемой темы, составлены с расчетом на знания, полученные слушателями в процессе изучения темы.

Тестовые задания выполняются в письменной или электронной форме и сдаются преподавателю, ведущему дисциплину (модуль).

#### ***Написание эссе.***

Эссе - вид самостоятельной исследовательской работы обучающихся, с целью углубления и закрепления теоретических знаний и освоения практических навыков. Цель эссе состоит в развитии самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных мыслей. При написании эссе слушатель должен представить развернутый письменный ответ на теоретический или практический актуальный вопрос, объявленный преподавателем в аудитории непосредственно перед ее написанием. В процессе написания эссе разрешается пользоваться нормативно-правовыми актами, конспектом лекций (в печатном виде). Использование интернет-ресурсов не допускается. Темы эссе преподаватель предлагает из числа тех, которые слушатели уже рассматривали на лекциях или семинарских занятиях, исходя из содержания заданий в составе оценочных средств. По решению преподавателя, в качестве темы эссе может быть выбрана одна или несколько тем, которые могут быть распределены между слушателями по желанию.

Эссе проводится письменно, по объему не более 3-х печатных листов.

Требования к оформлению эссе:

Эссе выполняется на компьютере (гарнитура Times New Roman, шрифт 14) через 1,5 интервала с полями: верхнее, нижнее – 2; правое – 3; левое – 1,5. Отступ первой строки абзаца – 1,25. Сноски – постраничные. Таблицы и рисунки встраиваются в текст работы. При этом обязательный заголовок таблицы надо размещать над табличным полем, а рисунки сопровождать подрисуночными подписями. При включении в эссе нескольких таблиц и/или рисунков их нумерация обязательна. Обязательна и нумерация страниц. Их целесообразно проставлять внизу страницы – по середине или в правом углу. Номер страницы не ставится на титульном листе, но в общее число страниц он включается. Объем эссе, без учета приложений, не должен превышать 5 страниц. Значительное превышение установленного объема является недостатком работы и указывает на то, что слушатель не сумел отобрать и переработать необходимый материал.

Работа должна содержать собственные умозаключения, по сути, поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ, по сути, этой проблемы, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

## **РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

### **4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю)**

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) является экзамен, который проводится в устной форме.

### **4.2. Оценочные материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

#### **4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю)**

Оценка качества освоения обучающимися дисциплины (модуля) реализуется в формате балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся (БРСО).

БРСО в ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации осуществляется по 100-балльной шкале.

Академический рейтинг обучающегося по дисциплине (модулю) складывается из результатов:

- текущего контроля успеваемости (максимальный текущий рейтинг обучающегося 80 рейтинговых баллов);
- промежуточной аттестации (максимальный рубежный рейтинг обучающегося 20 рейтинговых баллов).

Условия оценки освоения обучающимся дисциплины (модуля) в формате БРСО доводятся преподавателем до сведения обучающихся на первом учебном занятии, а также размещены в свободном доступе в электронной информационно-образовательной среде Университета.

#### **4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося**

В течение учебного семестра до промежуточной аттестации на основании утвержденной рабочей программы дисциплины (модуля) формируется текущий рейтинг обучающегося. Текущий рейтинг обучающегося складывается как сумма рейтинговых баллов, полученных им в течение учебного семестра по всем видам учебных занятий по дисциплине (модулю).

В процессе текущего контроля оцениваются следующие действия обучающегося, направленные на освоение компетенций в рамках изучения учебной дисциплины:

- академическая активность (посещаемость учебных занятий, самостоятельное изучение содержания учебной дисциплины в электронной информационно-образовательной среде, соблюдение сроков сдачи практических заданий и текущих контрольных мероприятий и др.);
- выполнение и сдача текущих и итогового практических заданий (эссе, рефераты, творческие задания, кейс-задания, лабораторные работы, расчетные задания и др., активное участие в групповых интерактивных занятиях (дискуссии, WiKi-проекты и др.), защита проектов и др.);
- прохождение рубежей текущего контроля, включая соблюдение графика их прохождения в электронной информационно-образовательной среде.

Для планирования расчета текущего рейтинга обучающегося используются следующие пропорции:

<b>Вид учебного действия</b>	<b>Максимальная рейтинговая оценка, баллов</b>
академическая активность	10
практические задания	40
<i>из них: текущие практические задания</i>	20
<i>итоговое практическое задание</i>	20
рубежи текущего контроля	30
<b>ИТОГО:</b>	<b>80</b>

В течение учебного семестра по дисциплине (модулю) обучающимся должен быть накоплен текущий рейтинг не менее 52 рейтинговых баллов (65% от максимального значения текущего рейтинга).

Необходимыми условиями допуска обучающегося к промежуточной аттестации по дисциплине являются положительное прохождение обучающимся не менее 65% рубежей текущего контроля с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла за каждый рубеж текущего контроля и положительное выполнение итогового практического задания с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла, установленного за итоговое практическое задание.

Невыполнение вышеуказанных условий является текущей академической задолженностью, которая должна быть ликвидирована обучающимся до контрольного мероприятия промежуточной аттестации.

Сведения о наличии у обучающихся текущей академической задолженности, сроках и порядке добора рейтинговых баллов для её ликвидации доводятся до обучающихся педагогическим работником.

В случае неликвидации текущей академической задолженности, педагогический работник обязан во время контрольного мероприятия промежуточной аттестации поставить обучающемуся 0 рейтинговых баллов. В этом случае ликвидация текущей академической задолженности возможна в периоды проведения повторной промежуточной аттестации.

#### **4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося**

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) проводится в соответствии с Положением о промежуточной аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете и Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете в действующей редакции.

На промежуточную аттестацию отводится 20 рейтинговых баллов.

Ответы обучающегося на контрольном мероприятии промежуточной аттестации оцениваются педагогическим работником по 20 - балльной шкале, а итоговая оценка по дисциплине (модулю) выставляется по пятибалльной системе для экзамена.

Критерии выставления оценки определяются Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Российском государственном социальном университете.

В процессе определения рубежного рейтинга обучающегося используется следующая шкала:

<b>Рубежный рейтинг</b>	<b>Критерии оценки освоения обучающимся учебной дисциплины в ходе контрольных мероприятий промежуточной аттестации</b>
19-20 рейтинговых баллов	обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок
16-18 рейтинговых баллов	обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий
13-15 рейтинговых баллов	обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий
1-12 рейтинговых баллов	обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания
0 рейтинговых баллов	не аттестован

**4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Перечень вопросов рубежного контроля и текущей аттестации**

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Форма рубежного контроля	Вопросы/задания рубежного контроля
1	Раздел 1. Функции туристской анимации, типология, виды и специфика анимационных программ	ПК-6	Контрольная работа	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методика и правила проведения игр, конкурсов и викторин для детей и взрослых.</li> <li>2. Гольф-клубы как учреждения для элитного отдыха.</li> <li>3. Зарубежный опыт организации досуговой деятельности на современном этапе и пути его внедрения в России.</li> <li>4. Перспективы развития боулинг-центров.</li> <li>5. Аквапарки как вид тематических парков.</li> <li>6. Тематические парки мира как объекты досуговой индустрии.</li> <li>7. Исторические формы организации досуга.</li> <li>8. Особенности и значение гостиничной анимации.</li> <li>9. Гостиничные анимационные услуги и программы.</li> <li>10. Структура анимационной службы.</li> <li>11. Модель специалиста службы анимации</li> <li>12. Понятие «технология создания анимационных программ».</li> <li>13. Композиционное построение сценарного материала в анимационных программах.</li> <li>14. Монтаж как основной метод композиционного построения сценария анимационных программ.</li> </ol>
2	Раздел 2. Концепция event	ПК-6	Контрольная работа	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сущность event - мероприятия, его характеристики.</li> <li>2. Сферы планирования мероприятий - служебная, общественная, частная.</li> <li>3. Этапы планирования event - мероприятия</li> <li>4. Области использования event - менеджмента</li> <li>5. Понятие «event - менеджмент» (ЕМ), его основное содержание.</li> </ol>

				<ul style="list-style-type: none"> <li>6. Концепция event: классификация мероприятий, участники, посетители, оценка и управление, характер мероприятия.</li> <li>7. Event-менеджмент как проект: фазы проекта, виды деятельности в event-менеджменте, управление рисками, цель и прибыль.</li> <li>8. Event-менеджмент как проект: фазы проекта, виды деятельности в event-менеджменте, управление рисками, цель и прибыль. Планирование мероприятия: содержание планирования; моделирование процесса, принятие решений.</li> </ul>
3.	Раздел 3. Правовые вопросы и риски организации мероприятия	ПК-6	Контрольная работа	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Контроллинг в ивент-менеджменте: контроль, документирование результатов, менеджмент жалоб и рисков, планирование на случай чрезвычайного происшествия.</li> <li>2. Организация общественного питания и логистика товаров в ивент-менеджменте: виды кейтеринга, организация обслуживания своими силами и с привлечением сторонних организаций, составление договора.</li> <li>3. Инфраструктура event-мероприятия: место проведения, безопасность, персонал для инфраструктуры, проезд, ночевка, отъезд, контроллинг во время проведения мероприятия, обеспечение экологичности event-мероприятия.</li> <li>4. Правовые отношения в event - менеджменте. Финансовые риски, эксплуатационные риски, правовые риски.</li> <li>5. Вопросы ответственности: в случае отмены мероприятия, предварительной продажи билетов. Страхование.</li> </ul>
4.	Раздел 4. Социально-ориентированная модель культурно-досуговой деятельности	ПК-6	Контрольная работа	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Финансовые риски,</li> <li>2. Эксплуатационные риски,</li> <li>3. Правовые риски.</li> <li>4. Вопросы ответственности: в случае отмены мероприятия, предварительной продажи билетов.</li> <li>5. Страхование.</li> <li>6. Защита молодежи.</li> </ul>
5.	Раздел 5. Инновационные	ПК-6	Контрольная работа	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. Проектная деятельность по расширению анимационно-досуговой деятельности в гостиничных комплексах.</li> </ul>

	элементы в организации анимационно-досуговых программ в гостиничных комплексах. Эффективность анимационной деятельности			<ol style="list-style-type: none"><li>2. Изучение зарубежного и российского опыта по вопросам анимационно-досуговой деятельности в гостиничных комплексах.</li><li>3. Подготовка и требования к персоналу в анимационно-досуговой деятельности в гостиничных комплексах.</li><li>4. Отражение в отчетности анимационно-досуговой деятельности в гостиничных комплексах.</li></ol>
--	---	--	--	---

#### 4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

##### Вопросы/задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Коды контролируемой компетенций	Вопросы /задания
ПК-6	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Состояние и перспективы развития игорного бизнеса в России.</li><li>2. Экстремальные развлечения в современном мире.</li><li>3. Спортивные праздники в истории туризма.</li><li>4. Костюмированные туры.</li><li>5. Шоу-музеи как культурно-рекреационные объекты познавательного и развлекательного туризма.</li><li>6. Особенности семейных досуговых программ.</li><li>7. Деловые игры: предназначение и особенности организации.</li><li>8. История развития азартных игр.</li><li>9. Современные интеллектуальные игры.</li><li>10. Организация карнавалов и фестивалей в России.</li><li>11. Особенности и значение гостиничной анимации.</li><li>12. Гостиничные анимационные услуги и программы.</li><li>13. Структура анимационной службы.</li><li>14. Модель специалиста службы анимации.</li><li>15. Понятие «технология создания анимационных программ».</li><li>16. Композиционное построение сценарного материала в анимационных программах.</li><li>17. Монтаж как основной метод композиционного построения сценария анимационных программ.</li><li>18. Разработка сценариев.</li><li>19. Планирование ресурсов: оценка затрат, планирование затрат, планирование персонала. Контроллинг проекта, отчетность. Контроль времени / сроков.</li><li>20. 4.Техники ивент-менеджмента. Руководство сотрудниками, работа в команде, мотивация, коммуникация.</li><li>21. Техники принятия решений: метод практической ценности и таблица решений. Креативные техники - мозговой штурм и морфологический метод.</li><li>22. Вспомогательные средства event-менеджмента: регистратор проекта, протоколы, программное обеспечение, критерии, расчеты в таблицах, программы развития персонала, банк данных и др.</li><li>23. Назначение контрольных таблиц и цели их разработки в ивент-менеджменте. Порядок разработки контрольных таблиц. Регистратор проекта. Тейлоринг - степень детализации контрольных таблиц</li><li>24. Профессия аниматора.</li><li>25. Специфика работы аниматора в условиях санатория.</li><li>26. Специфика работы аниматора с детьми дошкольного возраста.</li><li>27. Особенности работы аниматора с молодежными коллективами.</li><li>28. Работа аниматоров в ресторанном бизнесе.</li><li>29. Реклама анимационных программ.</li></ol>

30. Анимационные программы в курортных отелях Турции (Египта, Испании, Болгарии, Греции, России).
31. Безопасность в сфере туризма.
32. Безопасность в сфере гостеприимства.
33. Безопасность при организации массовых анимационных мероприятий.
34. Ценовая политика на рынке анимационных услуг.
35. Методика и правила проведения игр, конкурсов и викторин для детей и взрослых.
36. Гольф-клубы как учреждения для элитного отдыха.
37. Зарубежный опыт организации досуговой деятельности на современном этапе и пути его внедрения в России.
38. Перспективы развития боулинг-центров.
39. Аквапарки как вид тематических парков.
40. Тематические парки мира как объекты досуговой индустрии.
41. Исторические формы организации досуга.
42. Особенности и значение гостиничной анимации.
43. Гостиничные анимационные услуги и программы.
44. Структура анимационной службы.
45. Модель специалиста службы анимации
46. Понятие «технология создания анимационных программ».
47. Композиционное построение сценарного материала в анимационных программах.
48. Монтаж как основной метод композиционного построения сценария анимационных программ.
49. Сущность event - мероприятия, его характеристики.
50. Сферы планирования мероприятий - служебная, общественная, частная.
51. Этапы планирования event - мероприятия
52. Области использования event - менеджмента
53. Понятие «event - менеджмент» (ЕМ), его основное содержание.
54. Концепция event: классификация мероприятий, участники, посетители, оценка и управление, характер мероприятия.
55. Event-менеджмент как проект: фазы проекта, виды деятельности в event- менеджменте, управление рисками, цель и прибыль.
56. Event-менеджмент как проект: фазы проекта, виды деятельности в event- менеджменте, управление рисками, цель и прибыль.  
Планирование мероприятия: содержание планирования; моделирование процесса, принятие решений.
57. Контроллинг в ивент-менеджменте: контроль, документирование результатов, менеджмент жалоб и рисков, планирование на случай чрезвычайного происшествия.
58. Организация общественного питания и логистика товаров в ивент-менеджменте: виды кейтеринга, организация обслуживания своими силами и с привлечением сторонних организаций, составление договора.
59. Правовые отношения в event - менеджменте. Финансовые риски, эксплуатационные риски, правовые риски.
60. Вопросы ответственности: в случае отмены мероприятия, предварительной продажи билетов.

## РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля)

#### 5.1.1. Основная литература

1. Каменец, А. В. Основы культурно-досуговой деятельности : учебник для вузов / А. В. Каменец, И. А. Урмина, Г. В. Заярская ; под научной редакцией А. В. Каменца. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 158 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17851-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/533849> (дата обращения: 19.02.2024).
2. Мотышина, М. С. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов ; под редакцией М. С. Мотышиной. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 282 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10440-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541551> (дата обращения: 18.02.2024).

#### 5.1.2. Дополнительная литература

1. Боголюбова, С. А. Виды и тенденции развития туризма : учебное пособие для вузов / С. А. Боголюбова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 202 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17765-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/533697> (дата обращения: 19.02.2024).
2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172> (дата обращения: 18.02.2024).

### 5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

### 5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Освоение обучающимся дисциплины (модуля) предполагает изучение материалов дисциплины (модуля) на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций, семинаров, практических и лабораторных занятий.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа заключается в следующем.

С целью обеспечения успешного обучения обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

Подготовка к занятию семинарского типа

При подготовке и работе во время проведения лабораторных работ и занятий семинарского типа следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс предварительной подготовки, на работу во время занятия, обработку полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач лабораторной работы/практического занятия, техники безопасности при работе с приборами, веществами.

Работа во время проведения учебного занятия семинарского типа включает:

- консультирование студентов преподавателями и вспомогательным персоналом с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в лаборатории;
- самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Обработка, обобщение полученных результатов работы проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). В результате оформляется индивидуальный отчет. Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается преподавателю. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки по каждой практическому занятию. Это является необходимым условием при проведении рубежного контроля и допуска к зачету. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время передать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

## 5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля)

### 5.4.1. Средства информационных технологий

1. Персональные компьютеры;
2. Средства доступа в Интернет;
3. Проектор.

### 5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

### 5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных

№	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

## 5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Для изучения дисциплины (модуля) используются:

**Учебная аудитория для занятий лекционного типа** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроjectionное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет), а также (при наличии) демонстрационными печатными пособиями (указать какими, например, таблицы «Основная грамматика английского языка»), экранно-звуковыми средствами обучения (указать какими, например, CD «Разговорный английский»), демонстрационными материалами (указать какими, например, комплект

демонстрационных материалов (фолий) «Страноведение. США»), видеофильмами DVD (указать какими).

**Учебная аудитория для занятий семинарского типа:** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроекторное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет), а также (при наличии) демонстрационными печатными пособиями (указать какими, например, таблицы «Основная грамматика английского языка»), экранно-звуковыми средствами обучения (указать какими, например, CD «Разговорный английский»), демонстрационными материалами (указать какими, например, комплект демонстрационных материалов (фолий) «Страноведение. США»), видеофильмами DVD (указать какими).

**Помещения для самостоятельной работы обучающихся:** оснащены специализированной мебелью (парты, стулья) техническими средствами обучения (персональные компьютеры с доступом в сеть Интернет и обеспечением доступа в электронно-информационную среду университета, программным обеспечением).

### **5.6. Образовательные технологии**

При реализации дисциплины (модуля) применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение дисциплины (модуля) предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме деловых игр, разбор конкретных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития **профессиональных** навыков обучающихся.

При освоении дисциплины (модуля) предусмотрено применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Учебные часы дисциплины (модуля) предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, вебинар, видеофильм, презентация, форум и др.).

В рамках дисциплины (модуля) предусмотрены встречи с руководителями и работниками организаций, деятельность которых связана с *направленностью*, реализуемой основной профессиональной образовательной программы.

**РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений**

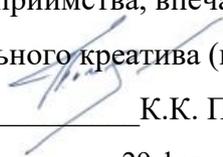
№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения
1	Рабочая программа дисциплины (модуля) актуализирована	Протокол заседания кафедры № 7 от «26» февраля 2024 года



**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный социальный университет»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Высшей школы индустрии  
гостеприимства, впечатлений и  
социального креатива (институт)

  
\_\_\_\_\_ К.К. Поздняков

29 февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**УПРАВЛЕНИЕ РИСКАМИ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ**

**Направление подготовки  
«43.03.03 Гостиничное дело»**

**Направленность  
«Гостинично-ресторанная деятельность»**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ –  
ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА**

**Форма обучения  
Очная, очно-заочная, заочная**

Москва 2024

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	5
1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля) .....	5
1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций .....	5
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	6
2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося.....	6
2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля).....	8
<b>2.3. Содержание дисциплины (модуля).....</b>	<b>12</b>
РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	15
3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).....	15
<b>3.2. Задания для самостоятельной работы .....</b>	<b>16</b>
3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю).....	19
РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....	21
4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю).....	21
4.2. Оценочные материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций .....	21
4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) .....	21
4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося .....	21
4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося .....	22
4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	24
4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю) .....	24
4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) .....	26
РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	27
5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля).....	27
<b>5.1.1. Основная литература .....</b>	<b>27</b>
<b>5.1.2. Дополнительная литература.....</b>	<b>28</b>
5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля) .....	28
5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....	29
5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля).....	29

<b>5.4.1. Средства информационных технологий</b> .....	30
<b>5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:</b> .....	30
<b>5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных</b> .....	30
5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	30
5.6. Образовательные технологии .....	31
<b>РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений</b> .....	32

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Управление рисками в гостиничном бизнесе» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – *бакалавриата* по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело». Утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 г № 515, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования - программы *бакалавриата* по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (далее – «ОПОП»).

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Управление рисками в гостиничном бизнесе» разработана рабочей группой в составе: канд. экон. наук, доцента Ушакова Р.Н.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обсуждена и утверждена на заседании кафедры ресторанный-гостиничного бизнеса Высшей школы индустрии гостеприимства, впечатлений и социального креатива.

Протокол № 7 от «26» февраля 2024 года

Заведующий кафедрой  
кандидат экономических  
наук, доцент



Р.Н. Ушаков

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Рабочая программа дисциплины (модуля) рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Управляющий Отель Веллион  
Сухаревский, Москва



М.Ф.Курджиева

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель дисциплины (модуля) заключается в получении обучающимися знаний и практических навыков в области управления рисками в гостиничном бизнесе с последующим применением в профессиональной сфере.

Задачи дисциплины (модуля):

1. Дать теоретические знания в области управления рисками в гостиничном бизнесе;
2. Изучить понятие риска;
3. Изучить классификации рисков;
4. Изучить концепцию управления риском;
5. Изучить особенности страхования рисков в гостиничном бизнесе.

**1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы *бакалавриата* соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций**

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-2 в соответствии с учебным планом.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций (при наличии)	Код компетенции Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
	ПК-2. Способен организовывать и контролировать деятельность по обеспечению безопасности и снижению рисков организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	ПК-2.1 Осуществляет организацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) по обеспечению безопасности организаций сферы гостеприимства. ПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства в области снижения рисков. ПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства.	<b>Знать:</b> формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства в области снижения рисков. <b>Уметь:</b> осуществлять организацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) по обеспечению безопасности организаций сферы гостеприимства.

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных единицы.

#### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		6			
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	<b>54</b>	54			
Лекционные занятия	12	12			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	42	42			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Лабораторные занятия					
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации / Иная контактная работа					
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>45</b>	45			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>9</b>	<b>9</b>			
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>108</b>	<b>108</b>			

#### Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		6			
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	<b>5</b>	5			
Лекционные занятия	38	38			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>	12	12			
Практические занятия					
<i>из них: в форме практической подготовки</i>	24	24			
Лабораторные занятия					

<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации / Иная контактная работа					
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>63</b>	<b>63</b>			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>9</b>	<b>9</b>			
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>108</b>	<b>108</b>			

#### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 4			
		Сессия 1-2	Сессия 3-4		
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	<b>12</b>		<b>12</b>		
Лекционные занятия	4		4		
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	8		8		
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Лабораторные занятия					
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации / Иная контактная работа					
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>92</b>		<b>92</b>		
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>4</b>		<b>4</b>		
Форма промежуточной аттестации	Зач с оц.		Зач с оц.		
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>108</b>		<b>108</b>		



Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации / Иная контактная работа <i>из них: в форме практической подготовки</i>			
Общий объем, часов	108	45	54	12		42				
Общий объем по дисциплине (модулю), часов	108	45	54	12		42				

*Очно-заочная форма*

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации / Иная контактная работа <i>из них: в форме практической подготовки</i>			
<b>Модуль 1 (Семестр 6)</b>										
<b>Раздел 1. Страхование и риски</b>	<b>33</b>	<b>21</b>	12	4		8				
Тема 1.1 Понятие и классификация рисков	17	11	6	2		4				
Тема 1.2 Управление рисками	16	10	6	2		4				
<b>Раздел 2. Страхование как метод управление рисками</b>	<b>33</b>	<b>21</b>	12	4		8				
Тема 2.1 Особенности страхования как метод управления рисками	17	11	6	2		4				

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Консультации / Иная контактная работа
Тема 2.2 Достоинства и недостатки страхования как метода управления рисками	16	10	6	2		4				
<b>Раздел 3. Особенности управления рисками в гостиничном бизнесе</b>	<b>33</b>	<b>21</b>	12	4		8				
Тема 3.1 Риски в гостиничном бизнесе	17	11	6	2		4				
Тема 3.2 Страхование рисков в гостиничном бизнесе	16	10	6	2		4				
<b>Консультации</b>										
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>9</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>Зачет с оценкой</b>									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>108</b>	<b>63</b>	<b>36</b>	<b>12</b>		<b>24</b>				
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>108</b>	<b>63</b>	<b>36</b>	<b>12</b>		<b>24</b>				

*Заочной формы обучения*

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия	из них: в форме	Практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Консультации / Иная контактная работа
<b>Модуль 1 (Курс 4 Сессия 3-4)</b>										
<b>Раздел 1. Страхование и риски</b>	34	30	4	4	0	0				
Тема 1.1 Понятие и классификация рисков	17	15	2	2	0	0				
Тема 1.2 Управление рисками	17	15	2	2	0	0				
<b>Раздел 2. Страхование как метод управление рисками</b>	34	30	4	0		4				
Тема 2.1 Особенности страхования как метод управления рисками	17	15	2	0		2				
Тема 2.2 Достоинства и недостатки страхования как метода управления рисками	17	15	2	0		2				
<b>Раздел 3. Особенности управления рисками в гостиничном бизнесе</b>	36	32	4	0		4				
Тема 3.1 Риски в гостиничном бизнесе	18	16	2	0		2				
Тема 3.2 Страхование рисков в гостиничном бизнесе	18	16	2	0		2				
<b>Консультации</b>										
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	4									
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	Зачет с оценкой									
<b>Общий объем, часов</b>	108	92	12	4		8				
<b>Общий объем по</b>	108	92	12	4		8				

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации / Иная контактная работа <i>из них: в форме практической подготовки</i>			
дисциплине (модулю), часов										

### 2.3. Содержание дисциплины (модуля)

#### Раздел 1. Страхование и риски

##### *Перечень изучаемых элементов содержания*

Понятие риска как исторической, философской и экономической категории. Сущность риска и его функции.

Методы оценки и прогнозирования риска. Показатели, используемые при оценке риска: средняя величина ущерба, вероятность наступления или частота ущерба.

Понятие и значение риск-менеджмента. Методы управления рисками в туристском и гостиничном бизнесе: поглощение, удержание, самострахование. Страхование как основной и перспективный метод управления рисками в современных условиях. Компенсационный характер страховой защиты. Основные стадии риск-менеджмента: осознание опасности, идентификация (установление) риска, предотвращение (контролирование), финансирование.

#### Тема 1.1 Понятие и классификация рисков

##### *Перечень изучаемых элементов содержания*

Понятие риска как исторической, философской и экономической категории. Сущность риска и его функции.

Методы оценки и прогнозирования риска. Показатели, используемые при оценке риска: средняя величина ущерба, вероятность наступления или частота ущерба.

#### Тема 1.2 Управление рисками

##### *Перечень изучаемых элементов содержания*

Понятие и значение риск-менеджмента. Методы управления рисками в туристском и гостиничном бизнесе: поглощение, удержание, самострахование. Страхование как основной и перспективный метод управления рисками в современных условиях. Компенсационный характер страховой защиты. Основные стадии риск-менеджмента: осознание опасности, идентификация (установление) риска, предотвращение (контролирование), финансирование.

### ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 1

**Тема практического занятия: Безопасность гостиничного предприятия: сущность и основные понятия.**

**Форма практического задания:** реферат

**Темы рефератов**

1. Экономическая категория страховой защиты и ее материализация в страховых фондах.
2. Основные организационные формы страховых фондов. Источники формирования страхового фонда.
3. Страхование как экономическая категория. Принципы страхования, принятые в международной практике
4. Общие основы и принципы классификации страхования.
5. Необходимость и роль страхования в экономике. Экономическая категория страховой защиты и ее материализация в страховых фондах.
6. Источники формирования страхового фонда.
7. Страхование как экономическая категория. Принципы страхования, принятые в международной практике: наличие имущественного интереса; наивысшая степень доверия сторон; причинно-следственная связь между убытками и событиями, их вызвавшими; выплата возмещения в размерах реального убытка; суброгация. Признаки, отличающие категорию страхования. Функции страхования. Сферы применения и перспективы развития страхования.
8. Общие основы и принципы классификации страхования. Классификация по объектам страхования и по роду опасности. Отрасли, подотрасли и виды страхования. Современные системы классификации страхования.

**РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 1**

**форма рубежного контроля – контрольная работа.**

**Раздел 2. Страхование как метод управление рисками**

***Перечень изучаемых элементов содержания***

Страхование как экономическая категория. Принципы страхования, принятые в международной практике: наличие имущественного интереса; наивысшая степень доверия сторон; причинно-следственная связь между убытками и событиями, их вызвавшими; выплата возмещения в размерах реального убытка; суброгация. Признаки, отличающие категорию страхования. Функции страхования. Сферы применения и перспективы развития страхования.

Общие основы и принципы классификации страхования. Классификация по объектам страхования и по роду опасности. Отрасли, подотрасли и виды страхования. Современные системы классификации страхования. Формы проведения страхования. Принципы обязательного и добровольного страхования.

**Тема 2.1 Особенности страхования как метод управления рисками**

***Перечень изучаемых элементов содержания***

Страхование как экономическая категория. Принципы страхования, принятые в международной практике: наличие имущественного интереса; наивысшая степень доверия сторон; причинно-следственная связь между убытками и событиями, их вызвавшими; выплата возмещения в размерах реального убытка; суброгация. Признаки, отличающие категорию страхования. Функции страхования. Сферы применения и перспективы развития страхования.

**Тема 2.2 Достоинства и недостатки страхования как метода управления рисками**

***Перечень изучаемых элементов содержания***

Общие основы и принципы классификации страхования. Классификация по объектам страхования и по роду опасности. Отрасли, подотрасли и виды страхования. Современные системы классификации страхования. Формы проведения страхования. Принципы обязательного и добровольного страхования.

## **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 2**

**Тема практического занятия: Ресурсы и направления обеспечения безопасности гостиницы.**

**Форма практического задания:** реферат.

**Темы рефератов:**

1. Формы проведения страхования. Принципы обязательного и добровольного страхования.
2. Понятие страхового рынка и его роль в развитии экономики. Факторы, влияющие на развитие страхового рынка.
3. Особенности поведения на рынке различных групп страхователей и специфика их страховых интересов.
4. Страховщики на российском страховом рынке.
5. Страховые посредники.
6. Характеристика мирового страхового рынка: параметры определения его развитости.
7. Страховой рынок России в условиях глобализации экономики.
8. Регулирование страхового рынка.

### **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 2**

**форма рубежного контроля – контрольная работа.**

### **Раздел 3. Особенности управления рисками в гостиничном бизнесе**

#### ***Перечень изучаемых элементов содержания***

Классификация рисков присущих гостиничному бизнесу: их краткая характеристика.  
Основы деятельности страховщиков в сфере страхования рисков в гостиничном бизнесе

#### **Тема 3.1 Риски в гостиничном бизнесе**

##### ***Перечень изучаемых элементов содержания***

Классификация рисков присущих гостиничному бизнесу: их краткая характеристика.

#### **Тема 3.2 Страхование рисков в гостиничном бизнесе**

##### ***Перечень изучаемых элементов содержания***

Основы деятельности страховщиков в сфере страхования рисков в гостиничном бизнесе

## **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 3**

**Тема практического занятия: Основные меры по обеспечению безопасности гостиницы.**

**Форма практического задания:** реферат.

**Темы рефератов:**

1. Современное состояние перестраховочного рынка в России и за рубежом.
2. Страхование личности в гостиничном бизнесе.
3. Страхование от несчастных случаев и болезней в гостиничном бизнесе: субъекты, формы и виды.
4. Добровольное медицинское страхование работников сферы гостиничного бизнеса как формы социальной защиты.
5. Страхование имущества в гостиничном бизнесе: понятие и классификация.
6. Особенности транспортного страхования.
7. Страхование грузов и порядок его проведения.
8. Классификация страхования ответственности в гостиничных комплексах за качество предоставляемых услуг и ненадлежащее исполнение договорных обязательств.
9. Принципы обязательного страхования.
10. Компании лидеры в сегменте страхования рисков гостиничного бизнеса: специфика деятельности и краткая характеристика страховых продуктов.

**РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 3**  
**форма рубежного контроля – контрольная работа.**

**РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**  
**САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**(МОДУЛЮ)**

**3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**  
*Очной формы обучения*

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1. (семестр 6)</b>		
<b>Раздел 1.</b> <b>Страхование и риски</b>	8	Подготовка реферата
	7	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
<b>Раздел 2.</b> <b>Страхование как метод управление рисками</b>	8	Подготовка реферата
	7	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
<b>Раздел 3.</b> <b>Особенности управления рисками в гостиничном бизнесе</b>	8	Подготовка реферата
	7	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	45	

*Очно-заочной формы обучения*

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1. (семестр 6)</b>		
<b>Раздел 1.</b> <b>Страхование и риски</b>	11	Подготовка реферата
	10	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
<b>Раздел 2.</b> <b>Страхование как метод управление рисками</b>	11	Подготовка реферата
	10	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
<b>Раздел 3.</b> <b>Особенности управления рисками в гостиничном бизнесе</b>	11	Подготовка реферата
	10	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	63	

### Заочной формы обучения

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1. (курс 4 сессия 3-4)</b>		
<b>Раздел 1. Страхование и риски</b>	16	Подготовка реферата
	15	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
<b>Раздел 2. Страхование как метод управление рисками</b>	16	Подготовка реферата
	15	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
<b>Раздел 3. Особенности управления рисками в гостиничном бизнесе</b>	16	Подготовка реферата
	15	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	92	

### 3.2. Задания для самостоятельной работы

#### Задания для самостоятельной работы к Разделу 1

##### Вопросы для самостоятельной работы к Разделу 1

1. Понятие риска как исторической, философской и экономической категории.
2. Сущность риска и его функции.
3. Методы оценки и прогнозирования риска.
4. Показатели, используемые при оценке риска: средняя величина ущерба, вероятность наступления или частота ущерба.
5. Понятие и значение риск-менеджмента.
6. Методы управления рисками в туристском и гостиничном бизнесе: поглощение, удержание, самострахование.
7. Страхование как основной и перспективный метод управления рисками в современных условиях.
8. Компенсационный характер страховой защиты.
9. Основные стадии риск-менеджмента: осознание опасности, идентификация (установление) риска, предотвращение (контролирование), финансирование.

#### Темы рефератов

1. Экономическая категория страховой защиты и ее материализация в страховых фондах.
2. Основные организационные формы страховых фондов. Источники формирования страхового фонда.
3. Страхование как экономическая категория. Принципы страхования, принятые в международной практике
4. Общие основы и принципы классификации страхования.
5. Необходимость и роль страхования в экономике. Экономическая категория страховой защиты и ее материализация в страховых фондах.
6. Источники формирования страхового фонда.
7. Страхование как экономическая категория. Принципы страхования, принятые в международной практике: наличие имущественного интереса; наивысшая степень доверия сторон; причинно-следственная связь между убытками и событиями, их вызвавшими;

выплата возмещения в размерах реального убытка; суброгация. Признаки, отличающие категорию страхования. Функции страхования. Сферы применения и перспективы развития страхования.

8. Общие основы и принципы классификации страхования. Классификация по объектам страхования и по роду опасности. Отрасли, подотрасли и виды страхования. Современные системы классификации страхования.

### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 1.**

#### **Основная литература**

1. Страхование и управление рисками : учебник для вузов / Г. В. Чернова [и др.] ; под редакцией Г. В. Черновой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 767 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-3042-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534020> (дата обращения: 19.02.2024).
2. Мотышина, М. С. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов ; под редакцией М. С. Мотышиной. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 282 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10440-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541551> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **Дополнительная литература**

1. Воронцовский, А. В. Управление рисками : учебник и практикум для вузов / А. В. Воронцовский. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 485 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12206-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536576> (дата обращения: 19.02.2024).
2. Основы риск-менеджмента / М. Круи, Д. Гэлаи, В. Б. Минасян, Р. Марк. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 388 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02578-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535504> (дата обращения: 19.02.2024).

### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 2**

#### **Вопросы для самостоятельной работы к Разделу 2**

1. Страхование как экономическая категория.
2. Принципы страхования, принятые в международной практике: наличие имущественного интереса; наивысшая степень доверия сторон; причинно-следственная связь между убытками и событиями, их вызвавшими; выплата возмещения в размерах реального убытка; суброгация.
3. Признаки, отличающие категорию страхования. Функции страхования.
4. Сферы применения и перспективы развития страхования.
5. Общие основы и принципы классификации страхования.
6. Классификация по объектам страхования и по роду опасности.
7. Отрасли, подотрасли и виды страхования.
8. Современные системы классификации страхования.
9. Формы проведения страхования.
10. Принципы обязательного и добровольного страхования.

#### **Темы рефератов:**

1. Формы проведения страхования. Принципы обязательного и добровольного страхования.

2. Понятие страхового рынка и его роль в развитии экономики. Факторы, влияющие на развитие страхового рынка.
3. Особенности поведения на рынке различных групп страхователей и специфика их страховых интересов.
4. Страховщики на российском страховом рынке.
5. Страховые посредники.
6. Характеристика мирового страхового рынка: параметры определения его развитости.
7. Страховой рынок России в условиях глобализации экономики.
8. Регулирование страхового рынка.

### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 2.**

#### **Основная литература**

1. Страхование и управление рисками : учебник для вузов / Г. В. Чернова [и др.] ; под редакцией Г. В. Черновой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 767 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-3042-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534020> (дата обращения: 19.02.2024).
2. Мотышина, М. С. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов ; под редакцией М. С. Мотышиной. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 282 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10440-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541551> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **Дополнительная литература**

1. Воронцовский, А. В. Управление рисками : учебник и практикум для вузов / А. В. Воронцовский. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 485 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12206-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536576> (дата обращения: 19.02.2024).
2. Основы риск-менеджмента / М. Круи, Д. Гэлаи, В. Б. Минасян, Р. Марк. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 388 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02578-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535504> (дата обращения: 19.02.2024).

### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 3**

#### **Вопросы для самостоятельной работы к Разделу 3**

1. Классификация рисков присущих гостиничному бизнесу: их краткая характеристика.
2. Основы деятельности страховщиков в сфере страхования рисков в гостиничном бизнесе

### **Темы рефератов к Разделу 3:**

1. Современное состояние перестраховочного рынка в России и за рубежом.
2. Страхование личности в гостиничном бизнесе.
3. Страхование от несчастных случаев и болезней в гостиничном бизнесе: субъекты, формы и виды.
4. Добровольное медицинское страхование работников сферы гостиничного бизнеса как формы социальной защиты.
5. Страхование имущества в гостиничном бизнесе: понятие и классификация.
6. Особенности транспортного страхования.
7. Страхование грузов и порядок его проведения.

8. Классификация страхования ответственности в гостиничных комплексах за качество предоставляемых услуг и ненадлежащее исполнение договорных обязательств.
9. Принципы обязательного страхования.
10. Компании лидеры в сегменте страхования рисков гостиничного бизнеса: специфика деятельности и краткая характеристика страховых продуктов.

### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 3.**

#### **Основная литература**

1. Страхование и управление рисками : учебник для вузов / Г. В. Чернова [и др.] ; под редакцией Г. В. Черновой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 767 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-3042-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534020> (дата обращения: 19.02.2024).
2. Мотышина, М. С. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов ; под редакцией М. С. Мотышиной. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 282 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10440-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541551> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **Дополнительная литература**

1. Воронцовский, А. В. Управление рисками : учебник и практикум для вузов / А. В. Воронцовский. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 485 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12206-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536576> (дата обращения: 19.02.2024).
2. Основы риск-менеджмента / М. Круи, Д. Гэлаи, В. Б. Минасян, Р. Марк. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 388 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02578-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535504> (дата обращения: 19.02.2024).

### **3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)**

Освоение слушателями программы предполагает изучение материалов дисциплин (модулей) в ходе самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины (модуля) и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с рабочей программой дисциплины (модуля), доступной в электронной информационно-образовательной среде РГСУ.

Следует обратить внимание на списки основной и дополнительной литературы, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала.

Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

#### ***Написание реферата (доклада).***

*Требования к структуре реферата (доклада):*

Работа должна содержать систематизацию и краткое изложение материала из не менее 5-и литературных источников (монографий, научных статей и докладов) по выбранной теме.

Основные требования к оформлению:

Структура доклада (реферата): 1) титульный лист; 2) содержание (в нем последовательно указываются названия пунктов доклада (реферата), указываются страницы, с которых начинается каждый пункт); 3) введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада (реферата), дается характеристика используемой литературы); 4) основная часть (каждый раздел ее доказательно раскрывает исследуемый вопрос); 5) выводы и заключение (подводятся итоги или делается обобщенный вывод по теме доклада (реферата)); 6) литература.

Доклад (реферат) оформляется на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Интервал межстрочный -полуторный. Цвет шрифта - черный. Гарнитура шрифта основного текста - «Times New Roman» или аналогичная. Кегль (размер) от 12 до 14 пунктов. Размеры полей страницы (не менее): правое 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм, левое - 25 мм. Формат абзаца: полное выравнивание («по ширине»). Отступ красной строки одинаковый по всему тексту – 15 мм. Страницы должны быть пронумерованы с учётом титульного листа (на титульном листе номер страницы не ставится). В работах используются цитаты, статистические материалы. Эти данные оформляются в виде сносок (ссылок и примечаний). Внутритекстовые, подстрочные и затекстовые библиографические ссылки должны оформляться в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка». Общие требования и правила составления».

Реферат (доклад) сдается в бумажном и электронном виде (10 - 20 печатных страниц).

При проверке реферата (доклада) на антиплагиат - [www.antiplagiat.ru](http://www.antiplagiat.ru) - (более 50% заимствований) работа не принимается.

#### ***Выполнение тестовых заданий.***

Тестовые задания содержат вопросы и 3-4 варианта ответа по базовым положениям изучаемой темы, составлены с расчетом на знания, полученные слушателями в процессе изучения темы.

Тестовые задания выполняются в письменной или электронной форме и сдаются преподавателю, ведущему дисциплину (модуль).

#### ***Написание эссе.***

Эссе - вид самостоятельной исследовательской работы обучающихся, с целью углубления и закрепления теоретических знаний и освоения практических навыков. Цель эссе состоит в развитии самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных мыслей. При написании эссе слушатель должен представить развернутый письменный ответ на теоретический или практический актуальный вопрос, объявленный преподавателем в аудитории непосредственно перед ее написанием. В процессе написания эссе разрешается пользоваться нормативно-правовыми актами, конспектом лекций (в печатном виде). Использование интернет-ресурсов не допускается. Темы эссе преподаватель предлагает из числа тех, которые слушатели уже рассматривали на лекциях или семинарских занятиях, исходя из содержания заданий в составе оценочных средств. По решению преподавателя, в качестве темы эссе может быть выбрана одна или несколько тем, которые могут быть распределены между слушателями по желанию.

Эссе проводится письменно, по объему не более 3-х печатных листов.

Требования к оформлению эссе:

Эссе выполняется на компьютере (гарнитура Times New Roman, шрифт 14) через 1,5 интервала с полями: верхнее, нижнее – 2; правое – 3; левое – 1,5. Отступ первой строки абзаца – 1,25. Сноски – постраничные. Таблицы и рисунки встраиваются в текст работы. При этом обязательный заголовок таблицы надо размещать над табличным полем, а рисунки сопровождать подрисуночными подписями. При включении в эссе нескольких таблиц и/или рисунков их нумерация обязательна. Обязательна и нумерация страниц. Их целесообразно проставлять внизу страницы – по середине или в правом углу. Номер страницы не ставится на титульном листе, но в общее число страниц он включается. Объем эссе, без учета приложений, не должен превышать 5 страниц. Значительное превышение установленного объема является

недостатком работы и указывает на то, что слушатель не сумел отобрать и переработать необходимый материал.

Работа должна содержать собственные умозаключения по сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ по сути этой проблемы, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

## **РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

### **4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю)**

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) является **зачет с оценкой**, который проводится в устной форме.

### **4.2. Оценочные материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

#### **4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю)**

Оценка качества освоения обучающимися дисциплины (модуля) реализуется в формате балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся (БРСО).

БРСО в ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации осуществляется по 100-балльной шкале.

Академический рейтинг обучающегося по дисциплине (модулю) складывается из результатов:

- текущего контроля успеваемости (максимальный текущий рейтинг обучающегося 80 рейтинговых баллов;
- промежуточной аттестации (максимальный рубежный рейтинг обучающегося 20 рейтинговых баллов).

Условия оценки освоения обучающимся дисциплины (модуля) в формате БРСО доводятся преподавателем до сведения обучающихся на первом учебном занятии, а также размещены в свободном доступе в электронной информационно-образовательной среде Университета.

#### **4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося**

В течение учебного семестра до промежуточной аттестации на основании утвержденной рабочей программы дисциплины (модуля) формируется текущий рейтинг обучающегося. Текущий рейтинг обучающегося складывается как сумма рейтинговых баллов, полученных им в течение учебного семестра по всем видам учебных занятий по дисциплине (модулю).

В процессе текущего контроля оцениваются следующие действия обучающегося, направленные на освоение компетенций в рамках изучения учебной дисциплины:

- академическая активность (посещаемость учебных занятий, самостоятельное изучение содержания учебной дисциплины в электронной информационно-образовательной среде, соблюдение сроков сдачи практических заданий и текущих контрольных мероприятий и др.);
- выполнение и сдача текущих и итогового практических заданий (эссе, рефераты, творческие задания, кейс-задания, лабораторные работы, расчетные задания и др., активное участие в групповых интерактивных занятиях (дискуссии, WiKi-проекты и др.), защита проектов и др.);

– прохождение рубежей текущего контроля, включая соблюдение графика их прохождения в электронной информационно-образовательной среде.

Для планирования расчета текущего рейтинга обучающегося используются следующие пропорции:

<b>Вид учебного действия</b>	<b>Максимальная рейтинговая оценка, баллов</b>
академическая активность	10
практические задания	40
<i>из них: текущие практические задания</i>	20
<i>итоговое практическое задание</i>	20
рубежи текущего контроля	30
<b><i>ИТОГО:</i></b>	<b>80</b>

В течение учебного семестра по дисциплине (модулю) обучающимся должен быть накоплен текущий рейтинг не менее 52 рейтинговых баллов (65% от максимального значения текущего рейтинга).

Необходимыми условиями допуска обучающегося к промежуточной аттестации по дисциплине являются положительное прохождение обучающимся не менее 65% рубежей текущего контроля с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла за каждый рубеж текущего контроля и положительное выполнение итогового практического задания с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла, установленного за итоговое практическое задание.

Невыполнение вышеуказанных условий является текущей академической задолженностью, которая должна быть ликвидирована обучающимся до контрольного мероприятия промежуточной аттестации.

Сведения о наличии у обучающихся текущей академической задолженности, сроках и порядке добора рейтинговых баллов для её ликвидации доводятся до обучающихся педагогическим работником.

В случае неликвидации текущей академической задолженности, педагогический работник обязан во время контрольного мероприятия промежуточной аттестации поставить обучающемуся 0 рейтинговых баллов. В этом случае ликвидация текущей академической задолженности возможна в периоды проведения повторной промежуточной аттестации.

#### **4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося**

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) проводится в соответствии с Положением о промежуточной аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете и Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете в действующей редакции.

На промежуточную аттестацию отводится 20 рейтинговых баллов.

Ответы обучающегося на контрольном мероприятии промежуточной аттестации оцениваются педагогическим работником по 20 - балльной шкале, а итоговая оценка по дисциплине (модулю) выставляется по пятибалльной системе для зачета с оценкой.

Критерии выставления оценки определяются Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам

специалитета, программам магистратуры в Российском государственном социальном университете.

В процессе определения рубежного рейтинга, обучающегося используется следующая шкала:

<b>Рубежный рейтинг</b>	<b>Критерии оценки освоения обучающимся учебной дисциплины в ходе контрольных мероприятий промежуточной аттестации</b>
19-20 рейтинговых баллов	обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская
16-18 рейтинговых баллов	обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических
13-15 рейтинговых баллов	обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий
1-12 рейтинговых баллов	обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания
0 рейтинговых баллов	не аттестован

**4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Перечень вопросов рубежного контроля и текущей аттестации**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы), дисциплины	Код контролируемой компетенций	Форма рубежного контроля	Вопросы/задания рубежного контроля
1	<b>Раздел 1. Страхование и риски</b>	ПК-2	Контрольная работа	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие риска как исторической, философской и экономической категории.</li> <li>2. Сущность риска и его функции.</li> <li>3. Методы оценки и прогнозирования риска.</li> <li>4. Показатели, используемые при оценке риска: средняя величина ущерба, вероятность наступления или частота ущерба.</li> <li>5. Понятие и значение риск-менеджмента.</li> <li>6. Методы управления рисками в туристском и гостиничном бизнесе: поглощение, удержание, самострахование.</li> <li>7. Страхование как основной и перспективный метод управления рисками в современных условиях.</li> <li>8. Компенсационный характер страховой защиты.</li> <li>9. Основные стадии риск-менеджмента: осознание опасности, идентификация (установление) риска, предотвращение (контролирование), финансирование.</li> </ol>
2.	<b>Раздел 2. Страхование как метод управления рисками</b>	ПК-2	Контрольная работа	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Страхование как экономическая категория.</li> <li>2. Принципы страхования, принятые в международной практике: наличие имущественного интереса; наивысшая степень доверия сторон; причинно-следственная связь между убытками и событиями, их вызвавшими; выплата возмещения в размерах реального убытка; суброгация.</li> <li>3. Признаки, отличающие категорию страхования. Функции страхования.</li> </ol>

				<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Сферы применения и перспективы развития страхования.</li> <li>5. Общие основы и принципы классификации страхования.</li> <li>6. Классификация по объектам страхования и по роду опасности.</li> <li>7. Отрасли, подотрасли и виды страхования.</li> <li>8. Современные системы классификации страхования.</li> <li>9. Формы проведения страхования.</li> <li>10. Принципы обязательного и добровольного страхования.</li> </ol>
3	<b>Раздел 3. Особенности и управления рисками в гостиничном бизнесе</b>	ПК-2	Контрольная работа	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация рисков присущих гостиничному бизнесу: их краткая характеристика.</li> <li>2. Основы деятельности страховщиков в сфере страхования рисков в гостиничном бизнесе</li> </ol>

#### 4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

##### Вопросы/задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Коды контролируемой компетенций	Вопросы /задания
ПК-2	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Экономическая категория страховой защиты и ее материализация в страховых фондах.</li><li>2. Основные организационные формы страховых фондов. Источники формирования страхового фонда.</li><li>3. Страхование как экономическая категория. Принципы страхования, принятые в международной практике</li><li>4. Общие основы и принципы классификации страхования.</li><li>5. Необходимость и роль страхования в экономике. Экономическая категория страховой защиты и ее материализация в страховых фондах.</li><li>6. Источники формирования страхового фонда.</li><li>7. Страхование как экономическая категория. Принципы страхования, принятые в международной практике: наличие имущественного интереса; наивысшая степень доверия сторон; причинно-следственная связь между убытками и событиями, их вызвавшими; выплата возмещения в размерах реального убытка; суброгация. Признаки, отличающие категорию страхования. Функции страхования. Сферы применения и перспективы развития страхования.</li><li>8. Общие основы и принципы классификации страхования. Классификация по объектам страхования и по роду опасности. Отрасли, подотрасли и виды страхования. Современные системы классификации страхования.</li><li>9. Понятие риска как исторической, философской и экономической категории.</li><li>10. Сущность риска и его функции.</li><li>11. Методы оценки и прогнозирования риска.</li><li>12. Показатели, используемые при оценке риска: средняя величина ущерба, вероятность наступления или частота ущерба.</li><li>13. Понятие и значение риск-менеджмента.</li><li>14. Методы управления рисками в туристском и гостиничном бизнесе: поглощение, удержание, самострахование.</li><li>15. Страхование как основной и перспективный метод управления рисками в современных условиях.</li><li>16. Компенсационный характер страховой защиты.</li><li>17. Основные стадии риск-менеджмента: осознание опасности, идентификация (установление) риска, предотвращение (контролирование), финансирование.</li><li>18. Страхование как экономическая категория.</li><li>19. Принципы страхования, принятые в международной практике: наличие имущественного интереса; наивысшая степень доверия сторон; причинно-следственная связь между убытками и событиями, их вызвавшими; выплата возмещения в размерах реального убытка; суброгация.</li></ol>

	<p>20. Признаки, отличающие категорию страхования. Функции страхования.</p> <p>21. Сферы применения и перспективы развития страхования.</p> <p>22. Общие основы и принципы классификации страхования.</p> <p>23. Классификация по объектам страхования и по роду опасности.</p> <p>24. Отрасли, подотрасли и виды страхования.</p> <p>25. Современные системы классификации страхования.</p> <p>26. Формы проведения страхования.</p> <p>27. Принципы обязательного и добровольного страхования.</p> <p>28. Формы проведения страхования. Принципы обязательного и добровольного страхования.</p> <p>29. Понятие страхового рынка и его роль в развитии экономики. Факторы, влияющие на развитие страхового рынка.</p> <p>30. Особенности поведения на рынке различных групп страхователей и специфика их страховых интересов.</p> <p>31. Страховщики на российском страховом рынке.</p> <p>32. Страховые посредники.</p> <p>33. Характеристика мирового страхового рынка: параметры определения его развитости.</p> <p>34. Страховой рынок России в условиях глобализации экономики.</p> <p>35. Регулирование страхового рынка.</p> <p>36. Классификация рисков присущих гостиничному бизнесу: их краткая характеристика.</p> <p>37. Основы деятельности страховщиков в сфере страхования рисков в гостиничном бизнесе</p> <p>38. Современное состояние перестраховочного рынка в России и за рубежом.</p> <p>39. Страхование личности в гостиничном бизнесе.</p> <p>40. Страхование от несчастных случаев и болезней в гостиничном бизнесе: субъекты, формы и виды.</p> <p>41. Добровольное медицинское страхование работников сферы гостиничного бизнеса как формы социальной защиты.</p> <p>42. Страхование имущества в гостиничном бизнесе: понятие и классификация.</p> <p>43. Особенности транспортного страхования.</p> <p>44. Страхование грузов и порядок его проведения.</p> <p>45. Классификация страхования ответственности в гостиничных комплексах за качество предоставляемых услуг и ненадлежащее исполнение договорных обязательств.</p> <p>46. Принципы обязательного страхования.</p> <p>47. Компании лидеры в сегменте страхования рисков гостиничного бизнеса: специфика деятельности и краткая характеристика страховых продуктов.</p>
--	---

## **РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля)**

#### **5.1.1. Основная литература**

1. Страхование и управление рисками : учебник для вузов / Г. В. Чернова [и др.] ; под редакцией Г. В. Черновой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт,

2024. — 767 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-3042-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534020> (дата обращения: 19.02.2024).

2. Мотышина, М. С. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов ; под редакцией М. С. Мотышиной. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 282 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10440-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541551> (дата обращения: 18.02.2024).

### 5.1.2. Дополнительная литература

1. Воронцовский, А. В. Управление рисками : учебник и практикум для вузов / А. В. Воронцовский. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 485 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12206-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536576> (дата обращения: 19.02.2024).
2. Основы риск-менеджмента / М. Круи, Д. Гэлаи, В. Б. Минасян, Р. Марк. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 388 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02578-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535504> (дата обращения: 19.02.2024).

## 5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

### **5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Освоение обучающимся дисциплины (модуля) предполагает изучение материалов дисциплины (модуля) на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций, семинаров, практических и лабораторных занятий.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа заключается в следующем.

С целью обеспечения успешного обучения обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

Подготовка к занятию семинарского типа

При подготовке и работе во время проведения лабораторных работ и занятий семинарского типа следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс предварительной подготовки, на работу во время занятия, обработку полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач лабораторной работы/практического занятия, техники безопасности при работе с приборами, веществами.

Работа во время проведения учебного занятия семинарского типа включает:

- консультирование студентов преподавателями и вспомогательным персоналом с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в лаборатории;
- самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Обработка, обобщение полученных результатов лабораторной работы проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). В результате оформляется индивидуальный отчет. Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается преподавателю. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки по каждой лабораторной работе/практическому занятию. Это является необходимым условием при проведении рубежного контроля и допуска к зачету/дифференцированному зачету и экзамену. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время передать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

### **5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля)**

#### 5.4.1. Средства информационных технологий

1. Персональные компьютеры;
2. Средства доступа в Интернет;
3. Проектор.

#### 5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

#### 5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

#### 5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Для изучения дисциплины (модуля) используются:

**Учебная аудитория для занятий лекционного типа** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроекторное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет.

**Учебная аудитория для занятий семинарского типа:** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими

средствами обучения (видеопроекторное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет).

**Помещения для самостоятельной работы обучающихся:** оснащены специализированной мебелью (парты, стулья) техническими средствами обучения (персональные компьютеры с доступом в сеть Интернет и обеспечением доступа в электронно-информационную среду университета, программным обеспечением).

#### **5.6. Образовательные технологии**

При реализации дисциплины (модуля) применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение дисциплины (модуля) предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме деловых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития **профессиональных** навыков обучающихся.

При освоении дисциплины (модуля) предусмотрено применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Учебные часы дисциплины (модуля) предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, вебинар, видеофильм, презентация, форум и др.).

В рамках дисциплины (модуля) предусмотрены встречи с руководителями и работниками организаций, деятельность которых связана с *направленностью/ специализацией* реализуемой основной профессиональной образовательной программы.

**РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений**

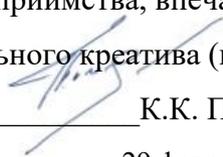
№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения
1	Рабочая программа дисциплины (модуля) актуализирована	Протокол заседания кафедры № 7 от «26» февраля 2024 года



**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный социальный университет»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Высшей школы индустрии  
гостеприимства, впечатлений и  
социального креатива (институт)

  
\_\_\_\_\_ К.К. Поздняков

\_\_ 29 февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

**Направление подготовки  
«43.03.03 Гостиничное дело»**

**Направленность  
«Гостинично-ресторанная деятельность»**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ –  
ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА**

**Форма обучения  
Очная, очно-заочная, заочная**

Москва 2024

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	5
1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля) .....	5
1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций .....	5
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	6
2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося.....	6
2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля).....	9
<b>2.3. Содержание дисциплины (модуля).....</b>	<b>14</b>
РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	31
3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).....	31
<b>3.2. Задания для самостоятельной работы .....</b>	<b>32</b>
3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю).....	36
РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....	37
4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю).....	37
4.2. Оценочные материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций .....	37
4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) .....	37
4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося .....	38
4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося .....	39
4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	41
4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю) .....	41
4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) .....	47
РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	49
5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля).....	49
<b>5.1.1. Основная литература .....</b>	<b>49</b>
<b>5.1.2. Дополнительная литература.....</b>	<b>50</b>
5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля) .....	50
5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....	50
5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля).....	51

<b>5.4.1. Средства информационных технологий</b> .....	51
<b>5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:</b> .....	51
<b>5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных</b> .....	52
5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	52
5.6. Образовательные технологии .....	52
<b>РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений</b> .....	54

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Обеспечение безопасности гостиничного предприятия» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – *бакалавриата* по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело». Утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 г № 515, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования - программы *бакалавриата* по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (далее – «ОПОП»).

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Обеспечение безопасности гостиничного предприятия» разработана рабочей группой в составе: канд. экон. наук, доцента Ушакова Р.Н.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обсуждена и утверждена на заседании кафедры ресторанный-гостиничного бизнеса Высшей школы индустрии гостеприимства, впечатлений и социального креатива.

Протокол № 7 от «26» февраля 2024 года

Заведующий кафедрой  
кандидат экономических  
наук, доцент



Р.Н. Ушаков

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Рабочая программа дисциплины (модуля) рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Управляющий Отель Веллион  
Сухаревский, Москва



М.Ф.Курджиева

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель дисциплины (модуля) заключается в получении обучающимися знаний и практических навыков в области организации обеспечения безопасности гостиничного предприятия с последующим применением в профессиональной сфере.

Задачи дисциплины (модуля):

1. Дать теоретические знания в области организации обеспечения безопасности в гостиничных комплексах;
2. Ознакомиться с основными законодательными актами в основных видах безопасности гостиничных услуг;
3. Выявить особенности пожарной, санитарно-эпидемиологической, пищевой, антитеррористической, финансовой, информационной безопасности гостиниц;
4. Изучить кадровые и технические элементы обеспечения безопасности в гостиничных комплексах;
5. Определить направления разработки комплексной системы безопасности гостиничного комплекса.

**1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы *бакалавриата* соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций**

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ОПК-2, ПК-2 в соответствии с учебным планом.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций (при наличии)	Код компетенции Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2 Осуществляет соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности. ОПК-7.3 Оценивает степень вовлеченности сотрудников организаций сферы гостеприимства и общественного питания в соблюдение	<b>Знать:</b> нормы и правила охраны труда и техники безопасности, а также требования безопасности оказания услуг. <b>Уметь:</b> обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

		требований безопасности оказания услуг.	
	ПК-2. Способен организовывать и контролировать деятельность по обеспечению безопасности и снижению рисков организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	ПК-2.1 Осуществляет организацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) по обеспечению безопасности организаций сферы гостеприимства. ПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства в области снижения рисков. ПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства.	<b>Знать:</b> формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства в области снижения рисков. <b>Уметь:</b> осуществлять организацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) по обеспечению безопасности организаций сферы гостеприимства.

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных единицы.

#### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		4	5		
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	56	56			
Лекционные занятия	18	18			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	36	36			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Лабораторные занятия					
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					

Консультации / Иная контактная работа	2	2			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	34	34			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>18</b>	<b>18</b>			
Форма промежуточной аттестации	Экзамен	Экзамен			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>108</b>	<b>108</b>			

#### Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		4	5		
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	5	5			
Лекционные занятия	38	38			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>	12	12			
Практические занятия					
<i>из них: в форме практической подготовки</i>	24	24			
Лабораторные занятия					
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации / Иная контактная работа					
<i>из них: в форме практической подготовки</i>	2	2			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	52	52			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>18</b>	<b>18</b>			
Форма промежуточной аттестации	Экзамен	Экзамен			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>108</b>	<b>108</b>			

#### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 4			
		Сессия 1-2	Сессия 3-4		
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	14	14			
Лекционные занятия	4	4			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					

Практические занятия	8	8			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Лабораторные занятия					
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации / Иная контактная работа	2	2			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	85	85			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>9</b>	<b>9</b>			
Форма промежуточной аттестации	ЭКЗ	ЭКЗ			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>108</b>	<b>108</b>			

**2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля)**

*Очной формы обучения*

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия	<i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия	<i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия	<i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации / Иная контактная работа
<b>Модуль 1 (Семестр 7)</b>										
<b>Раздел 1. Безопасность гостиничного предприятия: сущность и основные понятия</b>	30	12	18	6		12				
Тема 1.1 Основы безопасности гостиничных предприятий	16	6	10	4		6				
Тема 1.2 Организация и планирование работы службы безопасности гостиничного предприятия	14	6	8	2		6				
<b>Раздел 2. Ресурсы и направления обеспечения безопасности гостиницы</b>	30	12	18	6		12				
Тема 2.1 Роль трудовых, информационных и финансовых ресурсов в обеспечении безопасности гостиницы	16	6	10	4		6				
Тема 2.2 Направления обеспечения безопасности гостиничного предприятия	14	6	8	2		6				
<b>Раздел 3. Основные меры по обеспечению безопасности гостиницы</b>	28	10	18	6		12				

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов										
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками								
			Всего	Лекционные занятия	<i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия	<i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия	<i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации / Иная контактная работа	<i>из них: в форме практической подготовки</i>
Тема 3.1 Организационные решения создания системы безопасности в гостинице	15	5	10	4		6					
Тема 3.2 Технические решения создания системы безопасности в гостинице	13	5	8	2		6					
<b>Консультации</b>	<b>2</b>		<b>2</b>							<b>2</b>	
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>18</b>										
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>Экзамен</b>										
<b>Общий объем, часов</b>	<b>108</b>	<b>34</b>	<b>56</b>	<b>18</b>		<b>36</b>				<b>2</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>108</b>	<b>34</b>	<b>56</b>	<b>18</b>		<b>36</b>				<b>2</b>	

*Очно-заочная форма*

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия	<i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия	<i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия	<i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации / Иная контактная работа
<b>Модуль 1 (Семестр 7)</b>										
<b>Раздел 1. Безопасность гостиничного предприятия: сущность и основные понятия</b>	<b>29</b>	<b>17</b>	12	4		8				
Тема 1.1 Основы безопасности гостиничных предприятий	14	8	6	2		4				
Тема 1.2 Организация и планирование работы службы безопасности гостиничного предприятия	15	9	6	2		4				
<b>Раздел 2. Ресурсы и направления обеспечения безопасности гостиницы</b>	<b>29</b>	<b>17</b>	12	4		8				
Тема 2.1 Роль трудовых, информационных и финансовых ресурсов в обеспечении безопасности гостиницы	14	8	6	2		4				
Тема 2.2 Направления обеспечения безопасности гостиничного предприятия	15	9	6	2		4				
<b>Раздел 3. Основные меры по обеспечению безопасности гостиницы</b>	<b>30</b>	<b>18</b>	12	4		8				
Тема 3.1 Организационные	15	9	6	2		4				

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов										
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками								
			Всего	Лекционные занятия	<i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия	<i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия	<i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации / Иная контактная работа	<i>из них: в форме практической подготовки</i>
решения создания системы безопасности в гостинице											
Тема 3.2 Технические решения создания системы безопасности в гостинице	15	9	6	2		4					
<b>Консультации</b>	2		2							2	
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	18										
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	Экзамен										
<b>Общий объем, часов</b>	108	52	38	12		24				2	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	108	52	38	12		24				2	

*Заочной формы обучения*

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия	из них: в форме	Практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Консультации / Иная контактная работа
<b>Модуль 1 (Курс 4 Семестр 1-2)</b>										
<b>Раздел 1. Безопасность гостиничного предприятия: сущность и основные понятия</b>	36	32	4	4	0	0				
Тема 1.1 Основы безопасности гостиничных предприятий	18	16	2	2	0	0				
Тема 1.2 Организация и планирование работы службы безопасности гостиничного предприятия	18	16	2	2	0	0				
<b>Раздел 2. Ресурсы и направления обеспечения безопасности гостиницы</b>	33	30	4	0		4				
Тема 2.1 Роль трудовых, информационных и финансовых ресурсов в обеспечении безопасности гостиницы	16	15	2	0		2				
Тема 2.2 Направления обеспечения безопасности гостиничного предприятия	17	15	2	0		2				
<b>Раздел 3. Основные меры по обеспечению безопасности гостиницы</b>	17	13	4	0		4				
Тема 3.1 Организационные	9	7	2	0		2				

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации / Иная контактная работа <i>из них: в форме практической подготовки</i>			
решения создания системы безопасности в гостинице										
Тема 3.2 Технические решения создания системы безопасности в гостинице	8	6	2	0	2					
<b>Консультации</b>	2		2						2	
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	9									
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>Экзамен</b>									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>108</b>	<b>85</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>8</b>				<b>2</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>108</b>	<b>85</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>8</b>				<b>2</b>	

### 2.3. Содержание дисциплины (модуля)

**РАЗДЕЛ 1. Безопасность гостиничного предприятия: сущность и основные понятия.**

#### *Перечень изучаемых элементов содержания*

Федеральный закон Российской Федерации «О безопасности». Основные понятия в безопасности. Политика безопасности. Цели обеспечения безопасности предприятия. Типы стратегий безопасности. Принципы обеспечения безопасности. Силы, средства и ресурсы обеспечения безопасности. Объектам, подлежащие защите от потенциальных угроз и противоправных посягательств. Цели и задачи системы безопасности.

Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия. Меры по обеспечению безопасности гостей. Основные задачи системы безопасности гостиничного предприятия. Организация безопасности гостиницы. Структура службы безопасности гостиничного предприятия. Планирование работы службы безопасности гостиничного предприятия. Обеспечение материально-технической безопасности гостиницы. Методы и

принципы управления службой безопасности гостиницы. Режимы функционирования системы безопасности гостиницы.

### **Тема 1.1. Основы безопасности гостиничных предприятий**

#### ***Перечень изучаемых элементов содержания***

Федеральный закон Российской Федерации «О безопасности». Основные понятия в безопасности. Политика безопасности. Цели обеспечения безопасности предприятия. Типы стратегий безопасности. Принципы обеспечения безопасности. Силы, средства и ресурсы обеспечения безопасности. Объектам, подлежащие защите от потенциальных угроз и противоправных посягательств. Цели и задачи системы безопасности.

### **Тема 1.2 Организация и планирование работы службы безопасности гостиничного предприятия**

#### ***Перечень изучаемых элементов содержания***

Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия. Меры по обеспечению безопасности гостей. Основные задачи системы безопасности гостиничного предприятия. Организация безопасности гостиницы. Структура службы безопасности гостиничного предприятия. Планирование работы службы безопасности гостиничного предприятия. Обеспечение материально-технической безопасности гостиницы. Методы и принципы управления службой безопасности гостиницы. Режимы функционирования системы безопасности гостиницы.

## **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 1**

**Тема практического занятия: Безопасность гостиничного предприятия: сущность и основные понятия.**

**Форма практического задания: кейс-задание**

**Виды кейс-заданий**

1. Разработайте стратегию безопасности конкретного известного вам предприятия, включая силы обеспечения, средства обеспечения и ресурсы обеспечения (задание для команд из 3-5 человек)
2. Найдите в России примеры каждого из типов гостиниц с кратким ее описанием. Назовите достоинства и недостатки каждого из видов номеров.
3. Назовите, что в известной вам гостинице является объектом для защиты и частью системы обеспечения ее безопасности (от каждого студента 3-5 примеров).
4. Назовите плюсы и минусы централизации и децентрализации в известной вам гостинице.
5. Разработайте Положение о службе безопасности конкретной гостиницы (задание на команду из 3-5 человек).
6. Разработайте план работы службы безопасности известной вам гостиницы на год.
7. Составьте проект создания и функционирования службы безопасности в известной вам гостинице, который будет включать выполнение всех заданий данного раздела.

## **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 1**

**форма рубежного контроля – компьютерное тестирование.**

### **1. Угрозы безопасности их классификация по сферам проявления:**

А. Социально-экономические (внутренние, внешние), техногенные (внутренние, внешние), природные;

В. Экономические (внутренние, внешние), военные, политические (внутренние, внешние);

С. Аварии, катастрофы, хищения, пожары и т.д.

- D. Политические (внутренние, внешние), техногенные (внутренние, внешние), природные;
- E. Экономические (внутренние, внешние), политические (внутренние, внешние), природные;
- F. Социально-экономические, катастрофы, хищения, пожары, и т.д.

## **2. Угрозы природного характера:**

- A. Ураганы, наводнения, выброс ядовитых и радиоактивных веществ, автокатастрофы;
- B. Землетрясения, лесные пожары выброс ядовитых и радиоактивных веществ и т.д.
- C. Ураганы, наводнения, землетрясения, массовые лесные пожары и т.д.
- D. Нарушение СН и П, обрушение здания гостиницы, эпизоотии, эпидемии;
- E. Выброс СДЯВ, нарушение ГОСТов, магнитные бури;
- F. Ураганы, наводнения, нарушение ГОСТов, магнитные бури;

## **3. Пути решения проблем теневого бизнеса.**

- A. Либеральный, «репрессивный»;
- B. Научный, экономический, демократический;
- C. Политический, экономический;
- D. Политический, научный, «репрессивный»;
- E. Репрессивный, демократический, международный;
- F. Общественно-политический, либеральный;

## **4. Основные объекты безопасности:**

- A. Государственная, частная собственность;
- B. Финансы, права и свобода;
- C. Частная собственность, личная безопасность;
- D. Государственная граница, конституция;
- E. Личность, общество, государство;
- F. Территориальная целостность государства;

## **5. Обеспечение безопасности предприятия представляет собой комплекс мер:**

- A. Оперативных, административных, государственных, технических;
- B. Правовых, технико-технологических, оперативных, внешнеэкономических;
- C. Техничко-технологических, оперативных, внешнеэкономических;
- D. Правовых, административных, государственных, технических;
- E. Организационно-правовых, международных, внешнеэкономических;
- F. Организационно-правовых, социально-экономических, технико-технологических, административных;

## **6. Объекты, подлежащие защите от потенциальных угроз и противоправных посягательств.**

- A. Клиенты, персонал, финансовые средства, материальные средства, информационные ресурсы, технические средства и системы охраны;
- B. VIP клиенты, акции, служебные переговоры, конфиденциальные связи, банковские счета, личный транспорт;
- C. Финансовые, материально-технические средства, личные сбережения, конфиденциальная информация, члены семьи руководителя;
- D. Государственная граница, конституция, территориальная целостность государства;
- E. Служебные переговоры, конфиденциальные связи, банковские счета;
- F. Клиенты, персонал, финансовые средства, личные связи;

## **7. Что относится к субъектам безопасности предприятия:**

- А. Законодательные, правоохранительные органы, органы исполнительной власти, суды, научно-образовательные учреждения;
- В. Прокуратура, адвокатура, правоохранительные органы, суды;
- С. Правоохранительные органы, суды, ФСБ, ОВД;
- Д. Законодательные, правоохранительные органы, общественные организации;
- Е. Исправительные учреждения, суды, адвокатура, научно-образовательные учреждения;
- Ф. Общественные организации суды, адвокатура, научно-образовательные учреждения;

**8. Организационно системы безопасности фирмы (предприятия) состоит:**

- А. Органы правопорядка, частные охранные предприятия, экипировка;
- В. Частные охранные предприятия, совет безопасности, средства доставки и охраны;
- С. Средства доставки и охраны, ресурсы обеспечения безопасности;
- Д. Ресурсы обеспечения безопасности, органы правопорядка, частные охранные предприятия;
- Е. Силы, средства и ресурсы обеспечения безопасности;
- Ф. Силы правоохранительных органов, служба безопасности, средства доставки и охраны;

**9. Угроза это:**

- А. Действие, направленное на ущемление жизненно важных интересов личности;
- В. Потенциально возможное или реальное действие злоумышленников, способное нанести моральный или материальный ущерб;
- С. Потенциально возможное или реальное действие злоумышленников с целью завладения государственной собственностью;
- Д. Действие, направленное на ущемление прав и свобод граждан;
- Е. Действие, направленное на ущемление прав и свобод граждан и общественных организаций;
- Ф. Убийство, угроза физической расправы, ограбление;

**10. Состав кризисной группы.**

- А. Генеральный директор, представители ФСБ, МВД, МЧС, сотрудники охраны и др.;
- В. Руководитель фирмы, юрист, финансист, руководители линейных подразделений, руководитель службы безопасности и др.;
- С. Руководитель фирмы, юрист, резервная группа службы безопасности;
- Д. Руководитель фирмы, финансист, представители ФСБ, МВД, МЧС;
- Е. Сотрудники правоохранительных органов, руководитель службы безопасности, резервная группа службы безопасности;
- Ф. Представители ФСБ, МВД, МЧС; руководитель службы безопасности, резервная группа службы безопасности;

**11. Режимы функционирования системы безопасности.**

- А. Повседневный режим, режим повышенной готовности, режим чрезвычайного положения;
- В. Основной, запасной, дублирующий;
- С. Ежедневный, повышенной готовности, резервный режим;
- Д. Резервный режим, режим повышенной готовности, режим чрезвычайного положения;
- Е. Режим повышенной готовности, режим чрезвычайного положения, дублирующий;
- Ф. Проверочный режим, режим готовности, резервный режим;

**12. Принципы обеспечения безопасности фирмы (предприятия):**

- А. Координации и взаимодействия с правоохранительными органами, неподкупности, принципиальности;
- В. Законности, обеспечения прав и свобод граждан, вероисповедания граждан;
- С. Взаимодействия с правоохранительными органами, неподкупности, всестороннего обеспечения;
- Д. Координации и взаимодействия с правоохранительными органами, повышение квалификации;
- Е. Законности, обеспечения прав и свобод граждан, централизованного управления, координации и взаимодействия с правоохранительными органами;
- Ф. Обеспечения прав, свобод и вероисповедания граждан, законности, неподкупности;

### **13. Силы обеспечения безопасности фирмы.**

- А. Эксперты по безопасности, сотрудники службы безопасности, технический персонал, обслуживающий системы сигнализации, руководители ведущих подразделений, члены штаба по кризисным ситуациям;
- В. Технический персонал, обслуживающий системы сигнализации, системы видеонаблюдения, инструктор по безопасности;
- С. Сотрудники службы безопасности, сотрудники правоохранительных органов;
- Д. Менеджеры по безопасности, сотрудники службы безопасности, конфиденциальные связи с ОВД, системы видеонаблюдения;
- Е. Члены штаба по кризисным ситуациям, инструктор по безопасности, система электронных карточных замков;
- Ф. Инструктор по безопасности инструктор по безопасности члены штаба по кризисным ситуациям;

### **14. Средства обеспечения безопасности фирмы:**

- А. Оборудование, специальные технические средства, вооружение, специальные средства, экипировка;
- В. Табельное оружие, камеры видеонаблюдения, замки, ограждения, посты охраны;
- С. Посты охраны, специальные технические средства, экипированные сотрудники охраны;
- Д. Специальные технические средства, пожарный гидрант, металлодетекторы;
- Е. Специальные средства, экипировка, сотрудники службы безопасности, ОВД;
- Ф. Посты охраны, специальные технические средства, сотрудники службы безопасности, ОВД;

### **15. Критерии оценки сил обеспечения безопасности:**

- А. Отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно;
- В. Зачтено, не зачтено;
- С. Психологически надежны, не надежны;
- Д. Профессионально готовы, не готовы;
- Е. Готовы, не готовы;
- Ф. Уровень их профессиональной подготовки, психологическая надежность, готовность к действиям в экстремальных условиях.

### **16. Ресурсы обеспечения безопасности фирмы:**

- А. Информационная поддержка, финансирование, тактико-технические характеристики спецтехники, уровень профессиональной и психологической подготовки сотрудников СБ;
- В. Профессиональная подготовка сотрудников охраны, соблюдение режима охраны, материально-техническое обеспечение;

С. Эксперты по безопасности, сотрудники службы безопасности, технический персонал обслуживающий системы сигнализации, руководители ведущих подразделений, члены штаба по кризисным ситуациям;

Д. Уровень профессиональной и психологической подготовки сотрудников СБ, образовательный и возрастной уровень сотрудников охраны, юридическое сопровождение сделок;

Е. Специальные средства, экипировка, сотрудники службы безопасности, ОВД;

Ф. Тактико-технические характеристики спецтехники, уровень профессиональной и психологической подготовки сотрудников СБ, контроль руководителя;

### **17. Организационно – правовые документы службы безопасности гостиничного предприятия:**

А. Положения о системе собственной безопасности, уголовный кодекс, законодательные документы РФ; ГОСТ, СНИП;

В. Положения о системе собственной безопасности, ГОСТ, СНИП, руководства по защите конфиденциальной информации;

С. Устав, положения о системе собственной безопасности, руководства по защите конфиденциальной информации, по инженерно-технической защите помещений и технических средств;

Д. Строительные нормы и правила, устав, уголовный кодекс;

Е. ГОСТ, СНИП, руководства по защите конфиденциальной информации, по инженерно-технической защите помещений и технических средств, устав;

Ф. Уголовный кодекс, ГОСТ Р 51185-98. Туристские услуги, ФЗ России;

### **18. Система безопасности это:**

А. Организованная совокупность специальных органов, служб, средств, методов и мероприятий, обеспечивающих защиту жизненно важных интересов личности, предприятия, государства от внутренних и внешних угроз;

В. Структурное подразделение службы безопасности, предназначенное для обеспечения защиты жизненно важных интересов личности, предприятия, государства от внутренних и внешних угроз;

С. Определенная уставом гостиничного предприятия организация (служба) выполняющая функции защиты жизненно важных интересов личности, предприятия, от внутренних и внешних угроз;

Д. Мероприятия, обеспечивающие защиту жизненно важных интересов личности, предприятия, руководителя фирмы;

Е. Мероприятия, обеспечивающие защиту интересов личности, предприятия от преступников;

Ф. Мероприятия по защите прав, интересов личности, предприятия, общества и государства от внешних угроз;

### **19. Цели системы безопасности:**

А. Восстановление объектов защиты пострадавших в результате противоправных действий;

В. Разработка и осуществление планов по защите интересов личности, предприятия, государства;

С. Разработка и осуществление планов по защите жизненно важных интересов;

Д. Выявление, предотвращение, нейтрализация, пресечение, локализация, отражение и уничтожение угроз;

Е. Разработка и осуществление планов и других мер по защите интересов личности, предприятия, государства от внутренних и внешних угроз;

Ф. Защита и восстановление объектов принятых под охрану;

### **20. Способы охраны гостиничного предприятия.**

А. Охрана патрулированием (выставление постов), охрана с помощью технических средств, комбинированная охрана;

В. Визуальное наблюдение, обход (объезд) территории, выведение сигнала тревоги на пульт дежурного УВД;

С. Использование телевизионных установок, применение кодовых замков, сопровождение VIP клиентов;

Д. Выведение сигнала тревоги на пульт дежурного УВД, пожарной охраны;

Е. Выставление охранников, сотрудников ОВД, наличие средств сигнализации;

Ф. Сопровождение VIP клиентов, охрана с помощью технических средств, комбинированная охрана;

## **РАЗДЕЛ 2. Ресурсы и направления обеспечения безопасности гостиницы**

### ***Перечень изучаемых элементов содержания***

Трудовые ресурсы в обеспечении безопасности гостиницы. Особенности подбора сотрудников службы безопасности гостиницы. Кадровая безопасность гостиницы. Определение надежности персонала гостиницы. Проверка лояльности сотрудников. Современные проблемы и факторы угроз финансовой и экономической безопасности предприятия в России. Финансовая безопасность гостиницы. Сущность информационной безопасности гостиницы. Организация обеспечения безопасности внешней деятельности. Конфиденциальность информации. Практика аудита информационной безопасности гостиницы.

Пожаробезопасность. Особенности аварий и катастроф на пожаро - и взрывоопасных объектах. Организация и управление пожарной безопасностью. Защита населения при авариях на пожаро - и взрывоопасных объектах. Системы и средства тушения пожаров. Антитеррористическая безопасность гостиницы. Паспорт безопасности места массового пребывания людей. Категоризация гостиниц в зависимости от террористической угрозы. Мероприятия по обеспечению антитеррористической защищенности гостиниц. Порядок информирования об угрозе совершения или о совершении террористического акта. Порядок осуществления контроля за выполнением требований к антитеррористической защищенности мест массового пребывания людей.

### **Тема 2.1 Роль трудовых, информационных и финансовых ресурсов в обеспечении безопасности гостиницы**

#### ***Перечень изучаемых элементов содержания***

Трудовые ресурсы в обеспечении безопасности гостиницы. Особенности подбора сотрудников службы безопасности гостиницы. Кадровая безопасность гостиницы. Определение надежности персонала гостиницы. Проверка лояльности сотрудников. Современные проблемы и факторы угроз финансовой и экономической безопасности предприятия в России. Финансовая безопасность гостиницы. Сущность информационной безопасности гостиницы. Организация обеспечения безопасности внешней деятельности. Конфиденциальность информации. Практика аудита информационной безопасности гостиницы.

### **Тема 2.2 Направления обеспечения безопасности гостиничного предприятия**

#### ***Перечень изучаемых элементов содержания***

Пожаробезопасность. Особенности аварий и катастроф на пожаро - и взрывоопасных объектах. Организация и управление пожарной безопасностью. Защита населения при авариях на пожаро - и взрывоопасных объектах. Системы и средства тушения пожаров. Антитеррористическая безопасность гостиницы. Паспорт безопасности места массового пребывания людей. Категоризация гостиниц в зависимости от террористической угрозы. Мероприятия по обеспечению антитеррористической защищенности гостиниц. Порядок информирования об угрозе совершения или о совершении террористического акта. Порядок осуществления контроля за выполнением требований к антитеррористической защищенности мест массового пребывания людей.

## ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 2

**Тема практического занятия: Ресурсы и направления обеспечения безопасности гостиницы.**

**Форма практического задания:** кейс-задание.

**Виды кейс-заданий:**

1. Проведите в игровой форме подбор сотрудников, исходя из требований, указанных в лекционном материале.
2. Разработайте систему выявления надежного персонала для конкретной гостиницы, используя материал подпункта.
3. Разработайте комплекс мер по обеспечению финансовой безопасности известной вам гостиницы.
4. Посмотрите фильмы о пожарах в гостиницах «Россия» и «Ленинград» и составьте список ошибок, допущенных при ликвидации пожаров, а также перечень действий, который бы позволил минимизировать потери или вообще не допустить пожар.
5. Приведите примеры атак на информационные ресурсы конкретной гостиницы и составьте перечень мер по предотвращению подобных угроз.
6. Заполните паспорт безопасности для конкретной гостиницы.
7. Составьте расширенный план проведения аудита безопасности известной вам гостиницы (задание на команду из 3-5 человек).
8. Составьте проект комплекса мер по обеспечению безопасности конкретной гостиницы, который будет включать выполнение всех заданий данного раздела.

### РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 2

**форма рубежного контроля – компьютерное тестирование.**

#### **21. Формы недобросовестной конкуренции.**

- А. Экономическое подавление, промышленный или коммерческий шпионаж, прямое физическое подавление;
- В. Использование логотипов фирмы, коммерческий шпионаж, шантаж;
- С. Использование демпинговых цен, экономическое подавление, угроза применения насилия;
- Д. Ведение двойной бухгалтерии, привлечение налоговой инспекции, шантаж;
- Е. Подкуп сотрудников, промышленный шпионаж, использование демпинговых цен;
- Ф. Экономическое подавление, ведение двойной бухгалтерии, подкуп сотрудников;

#### **22. Главная цель создания кризисной группы.**

- А. Решение внезапно возникающих задач;
- В. Консультативная роль при принятии руководителем стратегических решений;
- С. Ликвидация угроз, защита интересов предприятия;
- Д. Противодействие внешним угрозам безопасности фирмы;
- Е. Недопущение возникновения угроз, ликвидация последствий;
- Ф. Проведение внутренних расследований, предупреждение пожаров;

#### **23. Преимущества применения ТСО.**

- А. Неподверженность (в отличие от людей) усталости, невнимательности, неподкупность, невозможность обмана, мгновенность реакции и точность выполнения заложенных функций;
- В. Доступность программного обеспечения, независимость от погодных условий, возможность дублированного управления, высокая надежность в эксплуатации;
- С. Современный дизайн, регулярное программное обеспечение и техническое обслуживание, точность выполнения установленных программ;
- Д. Высокая надежность в эксплуатации, доступность, мгновенность реакции и точность выполнения заложенных функций;

Е. Точность выполнения заложенных функций, возможность своевременного программирования, самокупаемость;

Ф. Мгновенность реакции и точность выполнения заложенных функций, всепогодность;

#### **24. Структура концепции безопасности.**

А. Подсистемы безопасности, силы, ресурсы и средства безопасности;

В. Подсистема противопожарной безопасности, видеонаблюдения, обеспечение безопасности руководителя;

С. Выявление, оценка, ликвидация угроз;

Д. Описание проблемной ситуации, механизм обеспечения безопасности, мероприятия по реализации мер безопасности;

Е. Подсистема противопожарной безопасности, технические средства охраны, подсистема информационной безопасности и др.;

Ф. Подсистема информационной безопасности, определение направления угроз и их ликвидация;

#### **25. Система телевизионного наблюдения включает**

А. Рабочее место оператора, монитор, клавиатуру;

В. Видеоманитофон, фотокамеры, видеокамеры и мониторы;

С. Видеокамеры, системы записи, системы воспроизведения;

Д. Телевизионные камеры, аппаратуру обработки информации, мониторы;

Е. Рабочее место оператора, системы воспроизведения, аппаратуру обработки информации;

Ф. Телевизионные камеры, фотокамеры, видеокамеры и мониторы;

#### **26. Ресурсы обеспечения безопасности фирмы по своим размерам могут быть:**

А. Недостаточными, избыточными, адекватными характеру угрозы;

В. Убыточными, окупаемыми, самокупаемыми;

С. Приемлемыми, достаточными, недостаточными;

Д. Окупаемыми, самокупаемыми, недостаточными, избыточными;

Е. Приемлемыми, окупаемыми, самокупаемыми;

Ф. Адекватными характеру угроз, достаточными, недостаточными;

#### **27. Основные цели системы безопасности:**

А. Выявление и уничтожение источника утечки конфиденциальной информации;

В. Нейтрализация, пресечение, локализация угроз, обеспечение личной безопасности руководителя;

С. Обеспечение личной безопасности руководителя, отражение и уничтожение угроз;

Д. Обеспечение режима доступа на территорию гостиницы и уничтожение угроз;

Е. Организация охраны и режима доступа на территорию гостиницы;

Ф. Выявление, предотвращение, нейтрализация, пресечение, локализация, отражение и уничтожение угроз;

#### **28. Примерная структура службы безопасности**

А. Кризисная группа, посты охраны порядка, телохранители;

В. Руководитель, технический персонал, охрана, сотрудники ОВД;

С. Посты охраны порядка, телохранители, детектив, отдел контроля и режима;

Д. Руководитель, совет по безопасности, охрана, сотрудники ОВД;

Е. Сектор охраны, сектор режима, сектор технической защиты, сектор оперативной работы;

Ф. Совет по безопасности, детектив, отдел контроля и режима;

**29. Зоны доступности (безопасности).**

- А. Прилегающая территория, холл, служебные помещения и т.д.;
- В. Касса, кабинет директора, VIP номера и т.д.;
- С. Секретная, не секретная, общедоступная;
- Д. VIP номера, приемно-вестибюльная группа, бухгалтерия;
- Е. Общедоступная, регистрационная, режимная;
- Ф. Свободная, наблюдаемая, регистрационная, режимная;

**30. Основные функции управления безопасностью**

- А. Равномерное распределение обязанностей среди сотрудников службы безопасности;
- В. Организация, регулирование, строгое и четкое выполнение плановых мероприятий;
- С. Планирование, контроль выполнения решений совета безопасности;
- Д. Выполнение плановых мероприятий, контроль выполнения пропускного режима;
- Е. Целесообразность принимаемых решений, строгое и четкое выполнение плановых мероприятий;
- Ф. Прогнозирование, планирование, организация, регулирование, мотивация и контроль;

**31. Методы управления службой безопасности**

- А. Экономический, организационно – распорядительный, социально – психологический;
- В. Научный, непрерывный, законодательный, социально – распределительный;
- С. Перспективный, плановый, стратегический, нормативно – правовой;
- Д. Социально – распределительный, организационно – распорядительный, правовой;
- Е. Экономический, организационно – распорядительный, гуманитарный;
- Ф. Экономический, организационно – распорядительный, репрессивный;

**32. Режим повышенной готовности это:**

- А. Подготовка сил и средств безопасности к ликвидации возникших угроз;
- В. Привлечение взаимодействующих сил ОВД к ликвидации возникших угроз;
- С. Функционирование системы безопасности при наличии угроз, требующих мер по их пресечению;
- Д. Действия сил безопасности в соответствии с ранее намеченным планом по предотвращению возникшей угрозы;
- Е. Круглосуточное функционирование системы безопасности;
- Ф. Усиление охраны территории гостиницы, применение средств наблюдения;

**33. Задачи режима охраны:**

- А. Аналитические, предупредительные, процедурно-отражательные.
- В. Контроль доступа в номера, обеспечение пропускных функций;
- С. Соблюдение пропускного режима, ведение видеонаблюдения;
- Д. Предупредительные, розыскные, наблюдательные, охранные;
- Е. Ведение видеонаблюдения, обеспечение пропускных функций;
- Ф. Аналитические, технические, контрольные, режимные;

**34. Кризисная ситуация это:**

- А. Проявление фактов угроз со стороны отдельных лиц или групп;
- В. Пожар, взрыв, авария, налоговая проверка и т.д.;
- С. Непреднамеренные действия персонала, наносящие вред имиджу гостиницы;
- Д. Взрыв, авария, «форс-мажорные» обстоятельства;
- Е. Социальные конфликты в коллективе, возникновение социально-экономических угроз;
- Ф. Проявление фактов угроз техногенного и природного характера;

**35. Кризисная ситуация может проявляться и развиваться:**

- А. Планово, непредсказуемо, по заказу;
- В. Произвольно, произвольно, спонтанно;
- С. Медленно, спонтанно, мгновенно;
- Д. По заказу, естественно, произвольно;
- Е. Планово, непредсказуемо, равномерно;
- Ф. В соответствии с принятым решением руководителя фирмы;

**36. Пропускные документы их классификация.**

- А. Удостоверения (для персонала), пропуска (для посетителей), карты гостя;
- В. Пропуска постоянные, пропуска долговременные, пропуска кратковременные, карты гостя;
- С. Пропуска с фотокарточкой, пропуска без фотокарточки, карты гостя;
- Д. VIP- карта, магнитные карты, удостоверения;
- Е. Карты гостя, постоянные и временные пропуска;
- Ф. Удостоверения (для персонала), VIP- карта, удостоверения;

**37. Конфиденциальная информация это**

- А. Информация, разглашение которой влечет за собой административное наказание;
- В. Документированная информация, разглашение которой влечет за собой материальную ответственность;
- С. Информация доступная определенному кругу лиц, разглашение которой влечет за собой уголовное наказание;
- Д. Ограниченная информация, перечень которой утвержден Указом Президента РФ;
- Е. Документированная информация, доступ к которой ограничивается в соответствии с законодательством Российской Федерации;
- Ф. Информация доступная определенному кругу лиц, разглашение которой влечет за собой административное наказание;

**38. Источником конфиденциальной информации являются:**

- А. Персонал, люди, документы, публикации, продукция, промышленные и производственные отходы, технические средства обеспечения, технические носители информации;
- В. Информация с грифом для служебного пользования, секретно, совершенно секретно;
- С. Информация конфиденциального характера о руководителе предприятия, ведущих специалистах, компьютерных программах;
- Д. Публикации, продукция, промышленные и производственные отходы, информация с грифом для служебного пользования;
- Е. Персонал, люди, документы, публикации с грифом для служебного пользования;
- Ф. Персонал, люди, документы, публикации с грифом секретно, совершенно секретно;

**39. Система обеспечения безопасности фирмы - это комплекс мер:**

- А. Государственных, судебно-следственных, нормативно-правовых, технико-технологических, санитарно-гигиенических, эпидемиологических и др.;
- В. Морально-психологических, специальных, организационно-управленческих, служебных, не служебных и др.;
- С. Административно-правовых, морально-психологических, специальных, организационно-управленческих, инженерно-технических, информационно-аналитических и иных;
- Д. Законодательных, уголовно-процессуальных, судебно-следственных, нормативно-правовых, и др.;
- Е. Административно-правовых, санитарно-гигиенических, информационно-аналитических и иных;

Г. Административных, законодательных, уголовно-процессуальных, противопожарных, медико-санитарных, инженерных, психологических и др.

**40. Критерии надежности персонала предприятия:**

- А. Неподкупность, корпоративная солидарность, преданность;
- В. Корпоративная солидарность, преданность руководителю интересам фирмы;
- С. Морально-психологическая надежность, неподкупность;
- Д. Отсутствие вредных привычек, положительные результаты при проверке на «детекторе лжи»;
- Е. Отсутствие приводов в ОВД, профессиональная пригодность;
- Ф. Профессиональная, психологическая, моральная надежность.

**РАЗДЕЛ 3. Основные меры по обеспечению безопасности гостиницы**

***Перечень изучаемых элементов содержания***

Разработка концепции обеспечения безопасности современной гостиницы. Опасные угрозы и сценарии криминальных действий в гостинице. Принципы концепции безопасности в гостинице. Мероприятия по реализации мер безопасности гостиничного предприятия. Организационные вопросы разработки и внедрения концепции безопасности в гостинице. Комплексное обеспечение безопасности гостиничного предприятия. Задачи службы безопасности в гостинице. Организационные принципы функционирования службы безопасности в гостинице.

Система охраны гостиничных комплексов. Способы охраны объектов гостиничного предприятия. Охранная сигнализация. Система тревожно вызывной сигнализации. Система управления доступом. Система телевизионного наблюдения. Комплекс технических средств безопасности. Система визуально звукового оповещения. Управление системой вентиляции и дымоудаления. Система разблокировки выходов. Система охранной сигнализации. Рекомендации по проведению работ по оснащению гостиницы комплексом безопасности.

**Тема 3.1 Организационные решения создания системы безопасности в гостинице**

***Перечень изучаемых элементов содержания***

Разработка концепции обеспечения безопасности современной гостиницы. Опасные угрозы и сценарии криминальных действий в гостинице. Принципы концепции безопасности в гостинице. Мероприятия по реализации мер безопасности гостиничного предприятия. Организационные вопросы разработки и внедрения концепции безопасности в гостинице. Комплексное обеспечение безопасности гостиничного предприятия. Задачи службы безопасности в гостинице. Организационные принципы функционирования службы безопасности в гостинице.

**Тема 3.2 Технические решения создания системы безопасности в гостинице**

***Перечень изучаемых элементов содержания***

Система охраны гостиничных комплексов. Способы охраны объектов гостиничного предприятия. Охранная сигнализация. Система тревожно вызывной сигнализации. Система управления доступом. Система телевизионного наблюдения. Комплекс технических средств безопасности. Система визуально звукового оповещения. Управление системой вентиляции и дымоудаления. Система разблокировки выходов. Система охранной сигнализации. Рекомендации по проведению работ по оснащению гостиницы комплексом безопасности.

**ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 3**

**Тема практического занятия: Основные меры по обеспечению безопасности гостиницы.**

**Форма практического задания:** кейс-задание.

**Виды кейс-заданий:**

1. Разработайте инструкцию по предотвращению одного из сценариев угроз гостинице, представленной в данном подпункте.
2. Составьте систему реагирования на существующие угрозы безопасности для конкретной гостиницы, включая комплекс решений, изложенных в лекции.
3. Разработайте комплекс технических решений по обеспечению безопасности известной вам гостиницы.
4. Составьте проект по созданию комплекса организационных и технических мер обеспечения безопасности конкретной гостиницы, который будет включать выполнение всех заданий данного раздела.

### **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 3**

#### **форма рубежного контроля – компьютерное тестирование.**

#### **41. Формы отношений между участниками рынка:**

- A. Сотрудничество, взаимодействие, соперничество, конкуренция, противоборство;
- B. Сотрудничество, взаимопомощь, взаимозаменяемость, поддержка, состязательность, конкуренция;
- C. Сотрудничество, неподкупность, солидарность, обмен информацией, соперничество, подкуп, коммерческий шпионаж;
- D. Обмен информацией, соперничество, подкуп, недобросовестная конкуренция;
- E. Взаимодействие, соперничество, обмен взаимовыгодной информацией;
- F. Сотрудничество, противоборство, подкуп сотрудников;

#### **42. Недобросовестная конкуренция это:**

- A. Применение в конкурентной борьбе методов, связанных с нарушением принятых на рынке норм и правил;
- B. Продажа услуг ниже себестоимости с целью подрыва позиций конкурента и дальнейшего вытеснения его с рынка;
- C. Установление контроля над деятельностью конкурента с целью подрыва его позиций;
- D. Применение в конкурентной борьбе методов допустимых уголовным кодексом;
- E. Продажа услуг ниже себестоимости, шантаж, подкуп ведущих сотрудников;
- F. Установление контроля над деятельностью конкурента с целью прекращения его действий;

#### **43. Информационно-аналитическая деятельность заключается:**

- A. В сборе, обработке, накоплении, анализе, хранении и предоставлении руководству фирмы документированной информации;
- B. В разработке, создании и эксплуатации банков данных и автоматизированных информационных систем;
- C. В создании и эксплуатации банков данных, использовании информационных ресурсов;
- D. В анализе, хранении и предоставлении руководству фирмы информации о конкурентах;
- E. В формировании информационных ресурсов, использовании информационных ресурсов;
- F. В формировании информационных ресурсов о конкурентах;

#### **44. Сотрудничество это –**

- A. Широкие совместные действия самостоятельных участников рынка, направленные на достижение высоких прибылей от реализации гостиничных услуг;
- B. Форма отношений, характеризующаяся согласованностью действий по цели, месту и времени достижения максимального эффекта и получения максимальной прибыли;

С. Антагонистичная борьба за более выгодные условия производства и сбыта совместно с профильными фирмами;

Д. Форма отношений, предоставляющая равные права взаимодействующим субъектам рынка для достижения высоких прибылей от реализации гостиничных услуг;

Е. Достижения максимального эффекта и получения максимальной прибыли доступными средствами;

Ф. Взаимодействие профильных фирм на основе законодательств РФ;

#### **45. Последовательность действий для проведения аудита безопасности:**

А. Подбор группы контроля всесторонняя проверка всех структур, выработка рекомендаций завершение аудита;

В. Подготовка к проведению аудита безопасности, проведение и завершение аудита;

С. Определение объема и масштаба аудита и установление конкретных сроков работы, составление итогового отчета;

Д. Сбор и проверка статистических данных и результатов инструментальных измерений опасностей и угроз;

Е. Проверка всех структур, выработка рекомендаций завершение аудита;

Ф. Проведение, выработка рекомендаций и завершение аудита;

#### **46. Завершение аудита предполагает:**

А. Подведение итогов работы, устранение выявленных нарушений, издание приказа;

В. Регистрация, сбор и проверка статистических данных и результатов инструментальных измерений опасностей и угроз, оценка результатов проверки;

С. Составление итогового отчета, устранение выявленных нарушений, издание приказа;

Д. Составление итогового отчета, разработка плана мероприятий по устранению узких мест и недостатков в обеспечении безопасности фирмы;

Е. Выработка рекомендаций завершение аудита;

Ф. Устранение выявленных нарушений, издание приказа;

#### **47. Конкуренция это:**

А. Острая антагонистическая борьба между участниками рыночных отношений за завоевание и монопольное владение рынком сбыта;

В. Антагонистичная борьба за завоевание и монопольное владение рынком сбыта;

С. Использование методов граничащих с уголовным наказанием;

Д. Антагонистичная борьба за более выгодные условия производства и сбыта, за получение наибольшей прибыли, которая достигается различными путями, вплоть до новой конкуренции, основанной на сбивании цен на услуги;

Е. Нарушения прав конкурентов на собственность, систематическое, скрытое использование наименований конкурента, несанкционированное воспроизводство услуг (продукции) конкурента;

Ф. Использование в своих корыстных целях сотрудников правоохранительных органов;

#### **48. Ограничительная деловая практика это:**

А. Совокупность приемов монополистического давления на партнеров в торговле и потребителей, применяемых для захвата, удержания и реализации господствующего положения на рынках на основе ограничения конкуренции;

В. Промышленный или коммерческий шпионаж, который подразумевает противоправное завладение коммерческими секретами конкурента для извлечения собственных выгод;

С. Прямое физическое подавление, представляющее собой преступные посягательства на жизнь и здоровье персонала предприятия;

Д. Давление на партнеров в торговле и потребителей, с целью завладения их бизнесом;

Е. Противоправное завладение коммерческими секретами конкурента для извлечения собственных выгод;

Ф. Привлечение правоохранительных и налоговых органов в конкурентной борьбе;

**49. Неправомерному овладению конфиденциальной информацией способствуют:**

А. Подкуп сотрудников, хищение источников информации, установка прослушивающих устройств, превышение должностных полномочий;

В. Социальная не стабильность в коллективе фирмы;

С. Промышленный шпионаж со стороны конкурентов;

Д. Утечка информации по техническим каналам, продажность сотрудников;

Е. Разглашение информации ее обладателем, утечка информации по техническим каналам, несанкционированный доступ к информации со стороны злоумышленников;

Ф. Подкуп ведущих сотрудников предприятия, несанкционированное распространение конфиденциальной информации, незаконное использование своих прав государственными служащими;

**50. Основные направления повышения квалификации сотрудников службы безопасности:**

А. Обучение всех сотрудников СБ применению специальных средств, оказанию первой медицинской помощи, обучение всего персонала действиям при чрезвычайных ситуациях;

В. Материальная и административная ответственность;

С. Проведение практических инструктажей и тренингов;

Д. Систематический отчет руководителя службы безопасности о подготовке сотрудников;

Е. Обучение руководителей и сотрудников СБ действиям с планами при чрезвычайных обстоятельствах, изучение порядка использования специальных средств и мер безопасности при обращении с ними;

Ф. Обучение руководителей и сотрудников СБ по узким функциональным проблемам, обучение сотрудников непосредственно в подразделениях СБ, обучение всего руководящего состава по наиболее актуальным вопросам.

*Контрольный срез № 2* проводится в форме тестирования.

Примерные вопросы теста:

**51. Причины возникновения угроз безопасности фирмы со стороны ее сотрудников**

А. Низкая квалификация, моральная неудовлетворенность работой, вредные привычки и др.;

В. Низкая заработная плата, подкуп сотрудника конкурирующей фирмой, наличие бытовых проблем и др.;

С. Не знание законов, не знание правил эксплуатации различных технических устройств и приборов, не соблюдение правил пожарной безопасности и др.;

Д. Шантаж, запугивание, подкуп со стороны конкурентов;

Е. Низкая квалификация, не соблюдение СНиП, ГОСТов;

Ф. Нарушение техники безопасности, самовольное оставление места работы;

**52. Формы реагирования объекта охраны на реальную угрозу**

А. Панические действия, потеря самообладания, нервный срыв, истерические припадки;

В. Принятие мер повышенной безопасности;

С. Привлечение к охране руководителя сотрудников ОВД;

Д. Резкое понижение организованности (дезорганизация) поведения, повышение эффективности действий, резкое торможение активных действий;

- Е. Психологическая, моральная, социальная;
- Ф. Утрата способности адекватно реагировать на сложившуюся обстановку, заторможенность действий, состояние агрессии;

### **53. Кадровые (внешние) опасности**

- А. Установка конкурентов на переманивание, давление на сотрудников извне, инфляционные процессы, попадание сотрудников в различные виды зависимости;
- В. Подкуп сотрудников, шантаж сотрудников, оказание различного рода давления на близких и родственников;
- С. Моральная не удовлетворенность сотрудника, личная неприязнь к руководству, зависть по отношению к сослуживцам;
- Д. Инфляционные процессы, социально-экономическая неудовлетворенность сотрудников;
- Е. Психологическое давление со стороны конкурентов;
- Ф. Давление на сотрудников со стороны правоохранительных органов;

### **54. Основные факторы кадровой безопасности**

- А. Найм, лояльность, и контроль;
- В. Систематическая проверка анкетных данных, взятие подписки о неразглашении коммерческой тайны;
- С. Моральное и материальное стимулирование, изучение анкетных данных, периодические проверки;
- Д. Периодическая проверка благонадежности сотрудников;
- Е. Регулярное получение установочных данных на сотрудников из ОВД;
- Ф. Изучение анкетных данных, периодические проверки, проверка благонадежности сотрудников;

### **55. Психологические факторы низкой надежности персонала**

- А. Психологическая неуравновешенность, аморальные проступки, неуважение мнения большинства, эгоизм и др.;
- В. Аморальные проступки, неуважение мнения большинства, склонность к обману;
- С. Пренебрежение, не соблюдение общепринятых норм, индивидуалистическая направленность личности, завышенная самооценка, черты характера обусловленные психопатией;
- Д. Психологическая зависимость, моральная деградация, убежденность в своей избранности;
- Е. Зависимость от алкоголя, наркотиков и др. вредных привычек;
- Ф. Противопоставление своего «я» мнению коллектива, альтруизм, психологическая зависимость, моральная деградация и др.;

### **56. Мероприятия по поддержанию режима устойчивого равновесия**

- А. Автоматизированный сбор данных, оперативное усиление охраняемых объектов, обеспечение в случае ЧП группы быстрого реагирования;
- В. Подготовка группы быстрого реагирования, моральное и материальное стимулирование сотрудников СБ, поддержание взаимодействия с ОВД;
- С. Регулярный обмен информацией с ОВД, физическая подготовка сотрудников СБ, наличие средств и ресурсов безопасности;
- Д. Оперативное усиление охраняемых объектов, привлечение к охране сотрудников ОВД;
- Е. Перевод охраны объектов на усиленный вариант службы;
- Ф. Обмен информацией с ОВД, усиление пропускного и внутреннего режима;

### **57. Принципы кадровой политики по отбору сотрудников СБ**

- А. Отбор персонала с помощью современных методов, продуманная система вознаграждения и служебного роста, организационная культура;
- В. Использование метода «кнута и пряника», личный положительный пример руководителя, прозрачность;
- С. Научность, законность, содержательность;
- Д. Проверка кандидат через базу данных ОВД, обучение в процессе исполнения обязанностей, материальное стимулирование профессионального роста;
- Е. Научность, законность, соблюдение международного права;
- Ф. Прозрачность, соответствие оплаты труда выполненному объему работы;

**58. Содержание комплекса мер безопасности при приеме на работу и прогнозировании благонадежности сотрудников**

- А. Проведение рекламной акции, проверка на проф. пригодность, анкетирование, выборочная проверка, испытательный срок;
- В. Отбор персонала с помощью современных методов, продуманная система вознаграждения и служебного роста;
- С. Ведение негласного надзора, проведение не гласных проверок благонадежности сотрудников;
- Д. Наблюдение в процессе прохождения испытательного срока,
- Е. Ведение негласного надзора, получение информации о неблагонадежных сотрудниках из ОВД;
- Ф. Поиск кандидатов, процедура отбора, документальное и юридическое обеспечение приема на работу, адаптация, испытательный срок;

**59. Фактор кадровой безопасности - контроль, представляет собой:**

- А. Мероприятия, регламентированные законодательством РФ в области безопасности, не противоречащие международным правовым нормам;
- В. Комплекс мер установленных для персонала, администрации регламентов, ограничений, режимов, технологических процессов, оценочных, контрольных и других операций, процедур безопасности.
- С. Комплекс нормативно-правовых, юридических, организационно-административных мер согласованных по времени и месту;
- Д. Комплекс мер установленных для персонала с целью соблюдения трудовой дисциплины;
- Е. Мероприятия, регламентированные руководством фирмы по соблюдению СНиП;
- Ф. Ограничение, режимов, технологических процессов, нарушающих соответствующие ГОСТы;

**60. Масштабы аудита безопасности**

- А. Всей фирмы в комплексе, отдельных зданий и помещений, отдельных видов и направлений деятельности, оборудования и технических средств конкретных типов и видов;
- В. Проверка благонадежности персонала, поставщиков, партнеров, проверка вопросов внешней безопасности, качества поставляемой продукции и услуг;
- С. Проверка соответствия ГОСТов, СНиПов, ведение аудио и видео наблюдения, проверка качества предоставляемых услуг соответствие их международным стандартам;
- Д. Крупномасштабный, региональный, местный;
- Е. Всей фирмы в комплексе, наличие денежных средств и др. материальных ценностей;
- Ф. Наличие, состав, соответствие законодательству РФ службы безопасности;

**РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
(МОДУЛЮ)**

**3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)  
Очной формы обучения**

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1. (семестр 7)</b>		
<b>Раздел 1. Безопасность гостиничного предприятия: сущность и основные понятия</b>	5	Выполнение кейс-заданий
	6	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
<b>Раздел 2. Ресурсы и направления обеспечения безопасности гостиницы</b>	5	Выполнение кейс-заданий
	6	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
<b>Раздел 3. Основные меры по обеспечению безопасности гостиницы</b>	6	Выполнение кейс-заданий
	6	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	34	

*Очно-заочной формы обучения*

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1. (семестр 7)</b>		
<b>Раздел 1. Безопасность гостиничного предприятия: сущность и основные понятия</b>	8	Выполнение кейс-заданий
	9	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
<b>Раздел 2. Ресурсы и направления обеспечения безопасности гостиницы</b>	8	Выполнение кейс-заданий
	9	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
<b>Раздел 3. Основные меры по обеспечению безопасности гостиницы</b>	9	Выполнение кейс-заданий
	9	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	52	

### Заочной формы обучения

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1. (курс 4 семестр 1-2)</b>		
<b>Раздел 1. Безопасность гостиничного предприятия: сущность и основные понятия</b>	14	Выполнение кейс-заданий
	14	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
<b>Раздел 2. Ресурсы и направления обеспечения безопасности гостиницы</b>	14	Выполнение кейс-заданий
	14	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
<b>Раздел 3. Основные меры по обеспечению безопасности гостиницы</b>	13	Выполнение кейс-заданий
	16	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	85	

### 3.2. Задания для самостоятельной работы

#### Задания для самостоятельной работы к Разделу 1

##### Вопросы для самостоятельной работы к Разделу 1

1. Федеральный закон Российской Федерации «О безопасности».
2. Основные понятия в безопасности. Политика безопасности.
3. Цели обеспечения безопасности предприятия.
4. Типы стратегий безопасности.
5. Принципы обеспечения безопасности.
6. Силы, средства и ресурсы обеспечения безопасности.
7. Объекты, подлежащие защите от потенциальных угроз и противоправных посягательств.
8. Цели и задачи системы безопасности.
9. Принципы, задачи и функции системы безопасности гостиничного предприятия.
10. Меры по обеспечению безопасности гостей.
11. Основные задачи системы безопасности гостиничного предприятия.
12. Организация безопасности гостиницы.
13. Структура службы безопасности гостиничного предприятия.
14. Планирование работы службы безопасности гостиничного предприятия.
15. Обеспечение материально-технической безопасности гостиницы.
16. Методы и принципы управления службой безопасности гостиницы.
17. Режимы функционирования системы безопасности гостиницы.

#### Виды кейс-заданий

1. Разработайте стратегию безопасности конкретного известного вам предприятия, включая силы обеспечения, средства обеспечения и ресурсы обеспечения (задание для команд из 3-5 человек)

2. Найдите в России примеры каждого из типов гостиниц с кратким ее описанием. Назовите достоинства и недостатки каждого из видов номеров.
3. Назовите, что в известной вам гостинице является объектом для защиты и частью системы обеспечения ее безопасности (от каждого студента 3-5 примеров).
4. Назовите плюсы и минусы централизации и децентрализации в известной вам гостинице.
5. Разработайте Положение о службе безопасности конкретной гостиницы (задание на команду из 3-5 человек).
6. Разработайте план работы службы безопасности известной вам гостиницы на год.
7. Составьте проект создания и функционирования службы безопасности в известной вам гостинице, который будет включать выполнение всех заданий данного раздела.

## **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 1.**

### **Основная литература**

1. Беляков, Г. И. Пожарная безопасность, безопасность в чрезвычайных ситуациях и оказание первой помощи : учебник для вузов / Г. И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 529 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16721-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543263> (дата обращения: 19.02.2024).
2. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 531 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17282-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542236> (дата обращения: 18.02.2024).

### **Дополнительная литература**

1. Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для вузов / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 165 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9313-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538393> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543935> (дата обращения: 18.02.2024).

## **Задания для самостоятельной работы к Разделу 2**

### **Вопросы для самостоятельной работы к Разделу 2**

1. Трудовые ресурсы в обеспечении безопасности гостиницы.
2. Особенности подбора сотрудников службы безопасности гостиницы.
3. Кадровая безопасность гостиницы.
4. Определение надежности персонала гостиницы.
5. Проверка лояльности сотрудников.
6. Современные проблемы и факторы угроз финансовой и экономической безопасности предприятия в России.
7. Финансовая безопасность гостиницы.
8. Сущность информационной безопасности гостиницы.
9. Организация обеспечения безопасности внешней деятельности.
10. Конфиденциальность информации. Практика аудита информационной безопасности гостиницы.

11. Пожаробезопасность.
12. Особенности аварий и катастроф на пожаро - и взрывоопасных объектах.
13. Организация и управление пожарной безопасностью.
14. Защита населения при авариях на пожаро - и взрывоопасных объектах.
15. Системы и средства тушения пожаров.
16. Антитеррористическая безопасность гостиницы.
17. Паспорт безопасности места массового пребывания людей.
18. Категоризация гостиниц в зависимости от террористической угрозы.
19. Мероприятия по обеспечению антитеррористической защищенности гостиниц.
20. Порядок информирования об угрозе совершения или о совершении террористического акта.
21. Порядок осуществления контроля за выполнением требований к антитеррористической защищенности мест массового пребывания людей.

### **Виды кейс-заданий:**

1. Проведите в игровой форме подбор сотрудников, исходя из требований, указанных в лекционном материале.
2. Разработайте систему выявления надежного персонала для конкретной гостиницы, используя материал подпункта.
3. Разработайте комплекс мер по обеспечению финансовой безопасности известной вам гостиницы.
4. Посмотрите фильмы о пожарах в гостиницах «Россия» и «Ленинград» и составьте список ошибок, допущенных при ликвидации пожаров, а также перечень действий, который бы позволил минимизировать потери или вообще не допустить пожар.
5. Приведите примеры атак на информационные ресурсы конкретной гостиницы и составьте перечень мер по предотвращению подобных угроз.
6. Заполните паспорт безопасности для конкретной гостиницы.
7. Составьте расширенный план проведения аудита безопасности известной вам гостиницы (задание на команду из 3-5 человек).
8. Составьте проект комплекса мер по обеспечению безопасности конкретной гостиницы, который будет включать выполнение всех заданий данного раздела.

### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 2.**

#### **Основная литература**

1. Беляков, Г. И. Пожарная безопасность, безопасность в чрезвычайных ситуациях и оказание первой помощи : учебник для вузов / Г. И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 529 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16721-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543263> (дата обращения: 19.02.2024).
2. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Клюева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 531 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17282-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542236> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **Дополнительная литература**

1. Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для вузов / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 165 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9313-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538393> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство

Юрайт, 2024. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543935> (дата обращения: 18.02.2024).

### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 3**

#### **Вопросы для самостоятельной работы к Разделу 3**

1. Разработка концепции обеспечения безопасности современной гостиницы.
2. Опасные угрозы и сценарии криминальных действий в гостинице.
3. Принципы концепции безопасности в гостинице.
4. Мероприятия по реализации мер безопасности гостиничного предприятия.
5. Организационные вопросы разработки и внедрения концепции безопасности в гостинице.
6. Комплексное обеспечение безопасности гостиничного предприятия.
7. Задачи службы безопасности в гостинице.
8. Организационные принципы функционирования службы безопасности в гостинице.
9. Система охраны гостиничных комплексов.
10. Способы охраны объектов гостиничного предприятия.
11. Охранная сигнализация.
12. Система тревожно вызывной сигнализации.
13. Система управления доступом.
14. Система телевизионного наблюдения.
15. Комплекс технических средств безопасности.
16. Система визуально звукового оповещения.
17. Управление системой вентиляции и дымоудаления.
18. Система разблокировки выходов.
19. Система охранной сигнализации.
20. Рекомендации по проведению работ по оснащению гостиницы комплексом безопасности.

#### **Перечень тем кейс-заданий к Разделу 3:**

1. Разработайте инструкцию по предотвращению одного из сценариев угроз гостинице, представленной в данном подпункте.
2. Составьте систему реагирования на существующие угрозы безопасности для конкретной гостиницы, включая комплекс решений, изложенных в лекции.
3. Разработайте комплекс технических решений по обеспечению безопасности известной вам гостиницы.
4. Составьте проект по созданию комплекса организационных и технических мер обеспечения безопасности конкретной гостиницы, который будет включать выполнение всех заданий данного раздела.

### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 3.**

#### **Основная литература**

1. Беляков, Г. И. Пожарная безопасность, безопасность в чрезвычайных ситуациях и оказание первой помощи : учебник для вузов / Г. И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 529 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16721-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543263> (дата обращения: 19.02.2024).

2. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 531 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17282-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542236> (дата обращения: 18.02.2024).

### Дополнительная литература

1. Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для вузов / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 165 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9313-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538393> (дата обращения: 18.02.2024).

2. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543935> (дата обращения: 18.02.2024).

### 3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)

Освоение слушателями программы предполагает изучение материалов дисциплин (модулей) в ходе самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины (модуля) и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с рабочей программой дисциплины (модуля), доступной в электронной информационно-образовательной среде РГСУ.

Следует обратить внимание на списки основной и дополнительной литературы, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала.

Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

#### ***Написание реферата (доклада).***

#### ***Требования к структуре реферата (доклада):***

Работа должна содержать систематизацию и краткое изложение материала из не менее 5-и литературных источников (монографий, научных статей и докладов) по выбранной теме.

#### ***Основные требования к оформлению:***

Структура доклада (реферата): 1) титульный лист; 2) содержание (в нем последовательно указываются названия пунктов доклада (реферата), указываются страницы, с которых начинается каждый пункт); 3) введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада (реферата), дается характеристика используемой литературы); 4) основная часть (каждый раздел ее доказательно раскрывает исследуемый вопрос); 5) выводы и заключение (подводятся итоги или делается обобщенный вывод по теме доклада (реферата)); 6) литература.

Доклад (реферат) оформляется на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Интервал межстрочный -полуторный. Цвет шрифта - черный. Гарнитура шрифта основного текста - «Times New Roman» или аналогичная. Кегль (размер) от 12 до 14 пунктов. Размеры полей страницы (не менее): правое 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм, левое - 25 мм. Формат абзаца: полное выравнивание («по ширине»). Отступ красной строки одинаковый по всему тексту – 15 мм. Страницы должны быть пронумерованы с учётом титульного листа (на титульном листе номер страницы не ставится). В работах используются цитаты, статистические материалы. Эти данные оформляются в виде сносок (ссылок и примечаний). Внутритекстовые, подстрочные и затекстовые библиографические ссылки должны оформляться в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка». Общие требования и правила составления».

Реферат (доклад) сдается в бумажном и электронном виде (10 - 20 печатных страниц).

При проверке реферата (доклада) на антиплагиат - [www.antiplagiat.ru](http://www.antiplagiat.ru) - (более 50% заимствований) работа не принимается.

#### ***Выполнение тестовых заданий.***

Тестовые задания содержат вопросы и 3-4 варианта ответа по базовым положениям изучаемой темы, составлены с расчетом на знания, полученные слушателями в процессе изучения темы.

Тестовые задания выполняются в письменной или электронной форме и сдаются преподавателю, ведущему дисциплину (модуль).

#### ***Написание эссе.***

Эссе - вид самостоятельной исследовательской работы обучающихся, с целью углубления и закрепления теоретических знаний и освоения практических навыков. Цель эссе состоит в развитии самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных мыслей. При написании эссе слушатель должен представить развернутый письменный ответ на теоретический или практический актуальный вопрос, объявленный преподавателем в аудитории непосредственно перед ее написанием. В процессе написания эссе разрешается пользоваться нормативно-правовыми актами, конспектом лекций (в печатном виде). Использование интернет-ресурсов не допускается. Темы эссе преподаватель предлагает из числа тех, которые слушатели уже рассматривали на лекциях или семинарских занятиях, исходя из содержания заданий в составе оценочных средств. По решению преподавателя, в качестве темы эссе может быть выбрана одна или несколько тем, которые могут быть распределены между слушателями по желанию.

Эссе проводится письменно, по объему не более 3-х печатных листов.

Требования к оформлению эссе:

Эссе выполняется на компьютере (гарнитура Times New Roman, шрифт 14) через 1,5 интервала с полями: верхнее, нижнее – 2; правое – 3; левое – 1,5. Отступ первой строки абзаца – 1,25. Сноски – постраничные. Таблицы и рисунки встраиваются в текст работы. При этом обязательный заголовок таблицы надо размещать над табличным полем, а рисунки сопровождать подрисуночными подписями. При включении в эссе нескольких таблиц и/или рисунков их нумерация обязательна. Обязательна и нумерация страниц. Их целесообразно проставлять внизу страницы – по середине или в правом углу. Номер страницы не ставится на титульном листе, но в общее число страниц он включается. Объем эссе, без учета приложений, не должен превышать 5 страниц. Значительное превышение установленного объема является недостатком работы и указывает на то, что слушатель не сумел отобрать и переработать необходимый материал.

Работа должна содержать собственные умозаключения по сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ по сути этой проблемы, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

## **РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

### **4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю)**

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) является экзамен, который проводится в устной форме.

### **4.2. Оценочные материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

#### **4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю)**

Оценка качества освоения обучающимися дисциплины (модуля) реализуется в формате балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся (БРСО).

БРСО в ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации осуществляется по 100-балльной шкале.

Академический рейтинг обучающегося по дисциплине (модулю) складывается из результатов:

- текущего контроля успеваемости (максимальный текущий рейтинг обучающегося 80 рейтинговых баллов;
- промежуточной аттестации (максимальный рубежный рейтинг обучающегося 20 рейтинговых баллов.

Условия оценки освоения обучающимся дисциплины (модуля) в формате БРСО доводятся преподавателем до сведения обучающихся на первом учебном занятии, а также размещены в свободном доступе в электронной информационно-образовательной среде Университета.

#### **4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося**

В течение учебного семестра до промежуточной аттестации на основании утвержденной рабочей программы дисциплины (модуля) формируется текущий рейтинг обучающегося. Текущий рейтинг обучающегося складывается как сумма рейтинговых баллов, полученных им в течение учебного семестра по всем видам учебных занятий по дисциплине (модулю).

В процессе текущего контроля оцениваются следующие действия обучающегося, направленные на освоение компетенций в рамках изучения учебной дисциплины:

- академическая активность (посещаемость учебных занятий, самостоятельное изучение содержания учебной дисциплины в электронной информационно-образовательной среде, соблюдение сроков сдачи практических заданий и текущих контрольных мероприятий и др.);
- выполнение и сдача текущих и итогового практических заданий (эссе, рефераты, творческие задания, кейс-задания, лабораторные работы, расчетные задания и др., активное участие в групповых интерактивных занятиях (дискуссии, WiKi-проекты и др.), защита проектов и др.);
- прохождение рубежей текущего контроля, включая соблюдение графика их прохождения в электронной информационно-образовательной среде.

Для планирования расчета текущего рейтинга обучающегося используются следующие пропорции:

<b>Вид учебного действия</b>	<b>Максимальная рейтинговая оценка, баллов</b>
академическая активность	10
практические задания	40
<i>из них: текущие практические задания</i>	20
<i>итоговое практическое задание</i>	20
рубежи текущего контроля	30
<b><i>ИТОГО:</i></b>	<b>80</b>

В течение учебного семестра по дисциплине (модулю) обучающимся должен быть накоплен текущий рейтинг не менее 52 рейтинговых баллов (65% от максимального значения текущего рейтинга).

Необходимыми условиями допуска обучающегося к промежуточной аттестации по дисциплине являются положительное прохождение обучающимся не менее 65% рубежей текущего контроля с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла за

каждый рубеж текущего контроля и положительное выполнение итогового практического задания с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла, установленного за итоговое практическое задание.

Невыполнение вышеуказанных условий является текущей академической задолженностью, которая должна быть ликвидирована обучающимся до контрольного мероприятия промежуточной аттестации.

Сведения о наличии у обучающихся текущей академической задолженности, сроках и порядке добора рейтинговых баллов для её ликвидации доводятся до обучающихся педагогическим работником.

В случае неликвидации текущей академической задолженности, педагогический работник обязан во время контрольного мероприятия промежуточной аттестации поставить обучающемуся 0 рейтинговых баллов. В этом случае ликвидация текущей академической задолженности возможна в периоды проведения повторной промежуточной аттестации.

#### **4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося**

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) проводится в соответствии с Положением о промежуточной аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете и Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете в действующей редакции.

На промежуточную аттестацию отводится 20 рейтинговых баллов.

Ответы обучающегося на контрольном мероприятии промежуточной аттестации оцениваются педагогическим работником по 20 - балльной шкале, а итоговая оценка по дисциплине (модулю) выставляется по пятибалльной системе экзамена.

Критерии выставления оценки определяются Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Российском государственном социальном университете.

В процессе определения рубежного рейтинга, обучающегося используется следующая шкала:

<b>Рубежный рейтинг</b>	<b>Критерии оценки освоения обучающимся учебной дисциплины в ходе контрольных мероприятий промежуточной аттестации</b>
19-20 рейтинговых баллов	обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская
16-18 рейтинговых баллов	обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических

13-15 рейтинговых баллов	обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий
1-12 рейтинговых баллов	обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания
0 рейтинговых баллов	не аттестован

**4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Перечень вопросов рубежного контроля и текущей аттестации**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы), дисциплины	Код контролируемой компетенций	Форма рубежного контроля	Вопросы/задания рубежного контроля
1	<b>Раздел 1. Безопасность гостиничного предприятия: сущность и основные понятия</b>	ОПК-7	Компьютерное тестирование	<p><b>61. Сферы проявления угроз безопасности:</b></p> <p>А. Экономические (внутренние, внешние), военные, политические (внутренние, внешние);</p> <p>В. Технологические, внутренние, пожароопасные;</p> <p>С. Прогнозируемые, непрогнозируемые, внезапные;</p> <p>Д. Аварии, катастрофы, хищения, пожары, мародерство и т.д.</p> <p>Е. Социально-экономические (внутренние, внешние), техногенные (внутренние, внешние), природные;</p> <p>Ф. Природные, сфера экономической деятельности;</p> <p><b>62. Основные объекты безопасности определенные ФЗ «О безопасности»:</b></p> <p>А. Личность, общество, государство;</p> <p>В. Конституционный строй государства, неприкосновенность государственных границ;</p> <p>С. Государственная граница, таможня, общество;</p> <p>Д. Руководитель, персонал, клиенты;</p> <p>Е. Государственная, частная и индивидуальная собственность;</p> <p>Ф. Территориальная целостность государства, презумпция невиновности;</p> <p><b>63. Комплекс мер по обеспечению безопасности гостиничного предприятия:</b></p>

				<p>А. Оперативные, административные, государственные, технические и др.;</p> <p>В. Внешнеэкономические, внутренние, не противоречащие УК РФ;</p> <p>С. Организационно-правовые, социально-экономические, технико-технологические, административные;</p> <p>Д. Правовые, технико-технологические, оперативные, внешнеэкономические и др.;</p> <p>Е. Административные меры по соблюдению требований безопасности;</p> <p>Ф. Комплекс мероприятий утвержденных ГОСТами, СНИПами РФ;</p> <p><b>64. Основные субъекты безопасности гостиничного предприятия:</b></p> <p>А. Прокуратура, адвокатура, правоохранительные органы, суды, курсы повышения квалификации;</p> <p>В. Исправительные учреждения, суды, адвокатура, научно-образовательные учреждения;</p> <p>С. Законодательные, правоохранительные органы, органы исполнительной власти, суды, научно-образовательные учреждения;</p> <p>Д. Конституционный строй государства, неприкосновенность государственных границ;</p> <p>Е. Личность и ее финансовые интересы, общество, государство;</p> <p>Ф. Неприкосновенность, территориальная целостность государства;</p> <p><b>65. Система безопасности, режимы ее функционирования.</b></p> <p>А. Основной, запасной, дублирующий;</p> <p>В. Перспективный, плановый, внеплановый;</p> <p>С. Повседневный, усиленный;</p> <p>Д. Обычный, повышенной готовности режим чрезвычайного положения;</p> <p>Е. Проверочный режим, режим готовности, резервный режим;</p> <p>Ф. Повседневный режим, режим повышенной готовности, режим чрезвычайного положения</p>
2.	<b>Раздел 2. Ресурсы и направления обеспечения</b>	ОПК-7	Компьютерное	<p><b>66. Классификация угроз по вероятности возникновения</b></p> <p>А. Плановые, спонтанные;</p> <p>В. Весьма вероятные, вероятные, маловероятные;</p> <p>С. Плановые, внеплановые, спонтанные;</p> <p>Д. Невероятные, маловероятные, вероятные;</p>

	<p><b>безопасность и гостиницы</b></p>		<p>тестиро вание</p>	<p>Е. Предсказуемые, непредсказуемые;          F. Днем, ночью;</p> <p><b>67. Классификация угроз по величине ущерба</b>          А. Моральный, материальный;          В. Экономический, финансовый, интеллектуальный;          С. Предельный, значительный, незначительный;          D. Переносимый, непереносимый;          Е. Предельный, запредельный, приемлемый;          F. Моральный, экономический;</p> <p><b>68. Что относится к внутренним угрозам техногенного характера</b>          А. Нарушение ГОСТов и СНиПов персоналом предприятия, разглашение конфиденциальной информации, связанной с технологическими процессами, хищение информационных ресурсов;          В. Невыход на работу обслуживающего персонала технического оборудования;          С. Нарушение санитарно-эпидемиологических норм, приведшие к юридическим санкциям;          D. Сбои, ошибки, отказы оборудования, нарушение ГОСТов и СНиПов при проектировании, нарушение санитарно-эпидемиологических норм, отсутствие систем противопожарной безопасности;          Е. Использование технологий, не соответствующих мировым стандартам, приведшие к авариям;          F. Нарушение ГОСТов и СНиПов персоналом предприятия, использование технологий, не соответствующих мировым стандартам, принятие руководителем не целесообразных решений;</p> <p><b>69. Предпринимаемые меры по обеспечению безопасности</b>          А. Превентивные, ликвидационные и меры, для предупреждения случаев повторения ситуаций, наносящих ущерб безопасности клиентов гостиниц.          В. Оперативно-розыскные, режимные, поисково-спасательные и др.;          С. Организационно-правовые, предупредительные, противопожарные и др.;          D. Все меры, не противоречащие УК РФ;          Е. Все меры, не противоречащие УК РФ, ГОСТ, СНИП;</p>
--	--	--	--------------------------	--

				<p>F. Все меры, не нарушающие моральные и этические нормы;</p> <p><b>70. Финансовые угрозы это:</b></p> <p>A. Угрозы, сопряженные с финансовыми рисками и потерями;</p> <p>B. Угрозы, наносящие прямой экономический и моральный ущерб, как отелю, так и гостям;</p> <p>C. Хищения, кражи, злоупотребления служебным положением;</p> <p>D. Прямые финансовые потери;</p> <p>E. Экономический и моральный ущерб при ведении рискованной экономической политики;</p> <p>F. Угрозы, причиняющие убытки и прямые финансовые потери, как отелю, так и гостям;</p>
3	<b>Раздел 3. Основные меры по обеспечению безопасности и гостиницы</b>	ПК-2	Компьютерное тестирование	<p><b>71. Системы безопасности и ее цели:</b></p> <p>A. Выявление, предотвращение, нейтрализация, пресечение, локализация, отражение и уничтожение угроз;</p> <p>B. Разработка и осуществление планов и других мер по защите интересов личности, предприятия, государства от внутренних и внешних угроз;</p> <p>C. Восстановление объектов защиты пострадавших в результате противоправных действий;</p> <p>D. Обнаружение, противостояние и ликвидация возникающих угроз;</p> <p>E. Выявление, направлений возникновения угроз, информирование руководителя, выполнение его решения по их ликвидации;</p> <p>F. Обеспечение защиты руководителя, материальных средств фирмы законными средствами и способами;</p> <p><b>72. Фактор кадровой безопасности, лояльность - это:</b></p> <p>A. Корпоративная этика, защита интересов фирмы;</p> <p>B. Система защиты конфиденциальной информации;</p> <p>C. Подбор, расстановка, контроль кадрового контингента в процессе производственной деятельности;</p> <p>D. Моральная и материальная заинтересованность сотрудников в процветании фирмы;</p> <p>E. Поддержание имиджа фирмы, защита корпоративных интересов;</p>

			<p>Ф. Комплекс мер по установлению позитивных отношений работников к работодателям;</p> <p><b>73. Элемент организационной структуры обеспечения безопасности фирмы, силы безопасности - это:</b></p> <p>А. Менеджеры по безопасности, сотрудники службы безопасности, конфиденциальные связи с ОВД, системы видеонаблюдения;</p> <p>В. Члены штаба по кризисным ситуациям, инструктор по безопасности, представители ОВД, система электронных карточных замков;</p> <p>С. Эксперты по безопасности, сотрудники службы безопасности, технический персонал, обслуживающий системы сигнализации, руководители ведущих подразделений, члены штаба по кризисным ситуациям;</p> <p>Д. Сотрудники службы безопасности, сотрудники вневедомственной охраны, оператор видео установок, видеокамеры и др.;</p> <p>Е. Эксперты по безопасности, работники прокуратуры, наладчики систем электронных карточных замков;</p> <p>Ф. Члены штаба по кризисным ситуациям, персонал, обслуживающий системы сигнализации, начальник ОВД;</p> <p><b>74. Функции управления безопасностью</b></p> <p>А. Равномерное распределение обязанностей среди сотрудников службы безопасности;</p> <p>В. Целесообразность принимаемых решений, строгое и четкое выполнение плановых мероприятий;</p> <p>С. Организация, распределение задач безопасности по структурным подразделениям;</p> <p>Д. Прогнозирование, планирование, организация, регулирование, мотивация и контроль;</p> <p>Е. Мотивация, стимулирование сотрудников службы безопасности и контроль пропускного режима;</p> <p>Ф. Распределение обязанностей среди сотрудников службы безопасности, поддержание устойчивой непрерывной связи;</p> <p><b>75. Форма отношений между участниками рынка, соперничество это:</b></p>
--	--	--	---

				<p>А. Антагонистические действия, направленные на достижение превосходства над конкурентом или противной стороной;</p> <p>В. Широкие совместные действия самостоятельных участников рынка;</p> <p>С. Антагонистичная борьба, основанная на сбивании цен на услуги;</p> <p>Д. Применение в конкурентной борьбе методов допустимых уголовным кодексом;</p> <p>Е. Продажа гостиничных услуг ниже себестоимости, шантаж, подкуп ведущих сотрудников</p>
--	--	--	--	---

#### 4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

##### Вопросы/задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Коды контролируемой компетенций	Вопросы /задания
ОПК-7	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Понятие безопасность и меры обеспечения безопасности в законе РФ «О безопасности».</li><li>2. Три уровня безопасности: международный (межгосударственный); государственный (государственно-отраслевой); оперативно-производственный.</li><li>3. Угрозы для гостиничного предприятия, внешние и внутренние.</li><li>4. Угрозы внешней среды: политико-экономические и социальные природные, климатические, биологические экологические и техногенные, внешняя инфраструктура.</li><li>5. Угрозы безопасности внутренней среды: материальная база и внутренняя инфраструктура, экономические, гуманитарные и управленческие.</li><li>6. Террористические угрозы.</li><li>7. Криминальные угрозы.</li><li>8. Система комплексной безопасности гостиницы</li><li>9. Общие меры обеспечения безопасности гостиницы</li><li>10. Задачи службы безопасности.</li><li>11. Функции системы безопасности гостиницы</li><li>12. Законы РФ, нормативные документы обеспечение комплексной безопасности в гостиницах</li><li>13. Состав службы безопасности гостиницы</li><li>14. Основные задачи организации режима и охраны</li><li>15. Предупреждение проникновения в помещения, охраняемые зоны и на территорию гостиничного объекта нежелательных лиц.</li><li>16. Обеспечение контроля порядка вноса (выноса), ввоза (вывоза) материальных ценностей и опасных предметов, а также контроль входа (выхода) сотрудников и клиентов.</li><li>17. Обеспечение охраны здания и территории гостиницы</li><li>18. Принцип создания последовательных рубежей безопасности. Шесть основных зон на охраняемой территории гостиничных комплексов</li><li>19. Классификация технических средств обеспечения безопасности гостиницы</li><li>20. Простые технические средства охраны и ограничения доступа гостиницы</li><li>21. Технические системы безопасности гостиницы</li><li>22. Системы охранной сигнализации.</li><li>23. Системы телевизионного наблюдения</li><li>24. Системы контроля и ограничения доступа</li><li>25. Классификация основных мер и средств обеспечения информационной безопасности.</li></ol>

<p>ПК-2</p>	<p>26. Вероятные каналы утечки информации в процессе профессиональной деятельности сотрудников</p> <p>27. Вероятные каналы утечки информации в результате целенаправленных спланированных акций в отношении гостиницы</p> <p>28. Общие меры по обеспечению информационной безопасности</p> <p>29. Мероприятия, проводимые с персоналом по обеспечению информационной безопасности</p> <p>30. Меры обеспечения информационной безопасности при различных способах хищения служебной информации</p> <p>31. Коммерческая тайна</p> <p>32. Технические системы обеспечения информационной безопасности</p> <p>33. Технические каналы утечки информации</p> <p>34. Общие меры и средствам технической защиты информации</p> <p>35. Виды компьютерных преступлений и борьба с ними</p> <p>36. Классификацию угроз компьютерной безопасности</p> <p>37. Средства и меры по обеспечению информационной безопасности электронных платежей</p> <p>38. Источники пожароопасности и причины возникновения пожаров на гостиничных предприятиях</p> <p>39. Технология взаимодействия с региональным управлением МЧС РФ</p>
	<p>1. Технические средства системы пожарной безопасности</p> <p>2. Технические средства сигнализации и оповещения о возникновении пожара</p> <p>3. Технические средства, препятствующие распространению пожара</p> <p>4. Технические средства пожаротушения</p> <p>5. Автоматические системы противопожарной защиты</p> <p>6. Спринклерные и дренчерные системы пожаротушения</p> <p>7. Классификация мер обеспечения защищенности гостиницы от пожарной опасности</p> <p>8. Установление и закрепление ответственности и обязанностей персонала за пожарную безопасность гостиницы и различные его элементы, профилактические мероприятия</p> <p>9. Планирование и организация систематической проверки соответствия требованиям пожарной безопасности состояния территории, зданий, помещений и сооружений.</p> <p>10. Разработка порядка действий работников гостиницы во время возникновения пожара</p> <p>11. Система финансово-экономической безопасности на предприятиях гостиничного бизнеса система.</p> <p>12. Угрозы финансово – экономической безопасности</p> <p>13. Внутренние угрозы финансово – экономической безопасности</p> <p>14. Основные меры и средства обеспечения финансово – экономической безопасности от внутренних угроз</p> <p>15. Внешние угрозы финансово – экономической безопасности</p> <p>16. Меры безопасности от внешних угроз финансово-экономической безопасности</p> <p>17. Система кадровой безопасности на гостиницы</p> <p>18. Кадровые меры обеспечения безопасности.</p>

	<p>19. Административный контроль (АК) за работой персонала как одна из мер обеспечения безопасности</p> <p>20. Приемы административного контроля. Особенности кадровой работы по подбору</p> <p>21. Медицинской и санитарно-эпидемиологической безопасности гостиниц</p> <p>22. Источники угроз и причин их возникновения санитарно-эпидемиологической угрозы</p> <p>23. Технология взаимодействия гостиничного предприятия со службой Роспотребнадзора</p> <p>24. Основные положения закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»</p> <p>25. Проверки, проводимые СЭС санитарного состояния гостиниц</p> <p>26. Система экологической безопасности гостиниц</p> <p>27. Внешние источники экологической угрозы гостиниц</p> <p>28. Внутренние источники экологической угрозы для гостиниц</p> <p>29. Мероприятия по обеспечению экологической безопасности гостиниц</p> <p>30. Применение энергосберегающих технологий</p> <p>31. Характеристика экогостиниц.</p> <p>32. Экологическое сопровождение гостиничного сервиса: создание оптимальной воздушной среды в помещении, использование экологически безопасных материалов, моющих средств и др.</p> <p>33. Интегрированные технические системы безопасности</p> <p>34. Концепция «интеллектуального дома», «умной гостиницы» - Smart Hotel.</p> <p>35. Организация работы службы безопасности гостиниц</p> <p>36. Мероприятия по организации работы персонала службы безопасности</p> <p>37. Назначение и структура паспорта безопасности гостиницы</p> <p>38. Проведения аудита безопасности гостиниц</p> <p>39. Матрица комплексной оценки состояния безопасности гостиниц</p>
--	--

## **РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля)**

#### **5.1.1. Основная литература**

1. Беляков, Г. И. Пожарная безопасность, безопасность в чрезвычайных ситуациях и оказание первой помощи : учебник для вузов / Г. И. Беляков. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 529 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16721-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543263> (дата обращения: 19.02.2024).
2. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 531 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17282-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542236> (дата обращения: 18.02.2024).

### 5.1.2. Дополнительная литература

1. Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для вузов / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 165 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9313-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538393> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543935> (дата обращения: 18.02.2024).

### 5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

### 5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Освоение обучающимся дисциплины (модуля) предполагает изучение материалов дисциплины (модуля) на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций, семинаров, практических и лабораторных занятий.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа заключается в следующем.

С целью обеспечения успешного обучения обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;

– ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

Подготовка к занятию семинарского типа

При подготовке и работе во время проведения лабораторных работ и занятий семинарского типа следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс предварительной подготовки, на работу во время занятия, обработку полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач лабораторной работы/практического занятия, техники безопасности при работе с приборами, веществами.

Работа во время проведения учебного занятия семинарского типа включает:

- консультирование студентов преподавателями и вспомогательным персоналом с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в лаборатории;
- самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Обработка, обобщение полученных результатов лабораторной работы проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). В результате оформляется индивидуальный отчет. Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается преподавателю. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки по каждой лабораторной работе/практическому занятию. Это является необходимым условием при проведении рубежного контроля и допуска к зачету/дифференцированному зачету и экзамену. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время передать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

#### **5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля)**

##### **5.4.1. Средства информационных технологий**

1. Персональные компьютеры;
2. Средства доступа в Интернет;
3. Проектор.

##### **5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC

5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

#### 5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

#### 5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Для изучения дисциплины (модуля) используются:

**Учебная аудитория для занятий лекционного типа** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроjectionное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет.

**Учебная аудитория для занятий семинарского типа:** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроjectionное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет.

**Помещения для самостоятельной работы обучающихся:** оснащены специализированной мебелью (парты, стулья) техническими средствами обучения (персональные компьютеры с доступом в сеть Интернет и обеспечением доступа в электронно-информационную среду университета, программным обеспечением).

#### 5.6. Образовательные технологии

При реализации дисциплины (модуля) применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение дисциплины (модуля) предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме деловых игр, разбор

конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития **профессиональных** навыков обучающихся.

При освоении дисциплины (модуля) предусмотрено применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Учебные часы дисциплины (модуля) предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, вебинар, видеофильм, презентация, форум и др.).

В рамках дисциплины (модуля) предусмотрены встречи с руководителями и работниками организаций, деятельность которых связана с *направленностью/ специализацией* реализуемой основной профессиональной образовательной программы.

**РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений**

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения
1	Рабочая программа дисциплины (модуля) актуализирована	Протокол заседания кафедры № 7 от «26» февраля 2024 года



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный социальный университет»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Высшей школы индустрии  
гостеприимства, впечатлений и социального  
креатива (институт)

  
К.К. Поздняков

29 февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ПРОЕКТИРОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ УСЛУГ В ГОСТИНИЦЕ**

**Направление подготовки**  
*43.03.03 «Гостиничное дело»*

**Направленность**  
*«Гостинично-ресторанная деятельность»*

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -**  
**ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА**

**Форма обучения**  
*Очная, очно-заочная, заочная*

Москва 2024

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) .....	4
1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля) .....	4
1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций .....	4
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) .....	4
2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося .....	4
2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля) .....	6
<b>2.3. Содержание дисциплины (модуля) .....</b>	<b>15</b>
РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....	28
3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) .....	28
<b>3.2. Задания для самостоятельной работы .....</b>	<b>32</b>
3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю) .....	42
РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....	43
4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю) .....	43
4.2. Оценочные материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций .....	44
4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) .....	44
4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося .....	44
4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося .....	45
4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций ....	47
4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю) .....	47
4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) .....	54
РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) .....	57
5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля) .....	57
<b>5.1.1. Основная литература .....</b>	<b>57</b>
<b>5.1.2. Дополнительная литература .....</b>	<b>57</b>
5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля) .....	57
5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....	58
5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля) .....	59
<b>5.4.1. Средства информационных технологий .....</b>	<b>59</b>
<b>5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства: .....</b>	<b>59</b>
<b>5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных .....</b>	<b>59</b>
5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю) .....	60
5.6. Образовательные технологии .....	60
РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений .....	61

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Проектирование дополнительных услуг в гостинице» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – *бакалавриата* по направлению подготовки 43.03.03 *Гостиничное дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017г № 515, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования - программы *бакалавриата* по направлению подготовки 43.03.03 *Гостиничное дело* (далее – «ОПОП»).

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Проектирование дополнительных услуг в гостинице» разработана рабочей группой в составе: канд. экон. наук, доцента Ушакова Р.Н.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обсуждена и утверждена на заседании кафедры ресторанным-гостиничного бизнеса Высшей школы индустрии гостеприимства, впечатлений и социального креатива.

Протокол № 7 от «26» февраля 2024 года

Заведующий кафедрой  
кандидат экономических  
наук, доцент



Р.Н. Ушаков

---

(подпись)

Рабочая программа дисциплины (модуля) рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Управляющий Отель Веллион  
Сухаревский, Москва



М.Ф.Курджијева

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель дисциплины (модуля) заключается в получении обучающимися знаний и практических навыков в области организации и технологии оказания дополнительных услуг в гостинице с последующим применением в профессиональной сфере.

Задачи учебной дисциплины (модуля):

1. приобретение знаний в области специальных технологий и организации дополнительных услуг гостиничного предприятия;
2. приобретение знаний в области планирования оказания дополнительных услуг гостиничного предприятия
3. овладение новыми технологиями по продвижению и организации продаж дополнительных услуг гостиничного предприятия;
4. овладение методикой расчета стоимости дополнительных услуг гостиничного предприятия.
5. применение полученных знаний в сфере профессиональной деятельности (в сфере производственно-технологической, организационно-управленческой и сервисной деятельности).

**1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций**

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-6 в соответствии с учебным планом.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций (при наличии)	Код компетенции Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
	ПК-6. Способен к разработке и реализации бизнес-планов в области разработки новых продуктов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	ПК-6.1 Умеет разрабатывать бизнес-план организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-6.2 Формирует новые услуги на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-6.3 Разрабатывает новые способы оказания услуг на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.	<b>Знать:</b> новые услуги на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и способы их оказания. <b>Уметь:</b> разрабатывать бизнес-план организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 8 зачетных единиц.

**Очная форма обучения**

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		7	8		
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	146	72	74		
Лекционные занятия	48	24	24		
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	96	48	48		
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации / Иная контактная работа	2		2		
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>115</b>	<b>63</b>	<b>52</b>		
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	27	9	18		
Форма промежуточной аттестации		зачет	экз		
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>288</b>	<b>144</b>	<b>144</b>		

#### Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		7	8		
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	100	50	50		
Лекционные занятия	32	12	12		
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	64	36	36		
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации / Иная контактная работа					
<i>из них: в форме практической подготовки</i>	2		2		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	152	87	76		
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>36</b>	<b>9</b>	<b>18</b>		
Форма промежуточной аттестации		зачет	экз		
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>288</b>	<b>144</b>	<b>144</b>		

#### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего	Курс 3	Курс 4
--------------------	-------	--------	--------

	<b>часов</b>	Сессия 1-2	Сессия 3-4	Сессия 1-2	Сессия 3-4
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	<b>34</b>			16	18
Лекционные занятия	<b>8</b>			4	4
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	<b>24</b>			12	12
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации / Иная контактная работа	<b>2</b>				2
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>241</b>			124	117
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>13</b>			4	9
Форма промежуточной аттестации				зачет	экз
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>288</b>			<b>144</b>	<b>144</b>

**2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля)  
Очной формы обучения**

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов							
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками					
			Всего	Лекционные занятия	<i>из них, в форме практической подготовки</i>	Семинарские / практические	<i>из них, в форме практической подготовки</i>	Консультации / Иная контактная работа
<b>Модуль 1 (Семестр 7)</b>								
<b>Раздел 1. Дополнительные услуги как часть услуг гостиничного предприятия</b>	<b>34</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>6</b>			<b>12</b>	
Тема 1.1 Виды дополнительных услуг в гостинице	<b>16</b>	8	8	2			6	

Тема 1.2 Технологии оказания дополнительных услуг в гостинице	<b>18</b>	8	10	4		6			
<b>Раздел 2. Организация деятельности предприятий питания и услуг в составе гостиницы</b>	<b>34</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>			
Тема 2.1 Организация работы предприятий общественного питания	<b>16</b>	8	8	2		6			
Тема 2.2 Виды услуг питания в гостинице	<b>18</b>	8	10	4		6			
<b>Раздел 3. Спортивно-оздоровительные услуги в гостиницах</b>	<b>34</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>			
Тема 3.1. Оздоровительные услуги в гостинице	<b>16</b>	8	8	2		6			
Тема 3.2. Спортивные услуги в гостинице	<b>18</b>	8	10	4		6			
<b>Раздел 4. Бизнес-центр, его необходимость и предназначение, спектр предоставляемых услуг</b>	<b>33</b>	<b>15</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>			
Тема 4.1. Бизнес-центр, его необходимость и предназначение	<b>16</b>	8	8	2		6			
Тема 4.2. Спектр предоставляемых бизнес-центром услуг	<b>17</b>	7	10	4		6			
<b>Консультации</b>									
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>9</b>								
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>зачет</b>								

<b>Общий объем Модуля 1, часов</b>	<b>144</b>	<b>63</b>	<b>72</b>	<b>24</b>		<b>48</b>			
<b>Модуль 2 (Семестр 8)</b>									
<b>Раздел 5. Конгрессные возможности гостиницы. Организация обслуживания конгрессных мероприятий</b>	<b>31</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>			
Тема 5.1 Конгрессные возможности гостиницы.	<b>14</b>	6	8	2		6			
Тема 5.2 Организация обслуживания конгрессных мероприятий	<b>17</b>	7	10	4		6			
<b>Раздел 6. Транспортное обслуживание в гостиницах</b>	<b>31</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>			
Тема 6.1 Транспортные услуги в гостинице	<b>14</b>	6	8	2		6			
Тема 6.2 Транспортные технологии в гостинице	<b>17</b>	7	10	4		6			
<b>Раздел 7. Предоставление экскурсионного обслуживания</b>	<b>31</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>			
Тема 7.1 Организация экскурсионного обслуживания в гостинице	<b>14</b>	6	8	2		6			
Тема 7.2 Технологии экскурсионного обслуживания в гостинице	<b>17</b>	7	10	4		6			
<b>Раздел 8. Гостиничные анимационные программы и услуги.</b>	<b>31</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>			
Тема 8.1 Особенности гостиничной анимации	<b>14</b>	6	8	2		6			

Тема 8.2 Тематические парки как объекты досуговой индустрии	17	7	10	4		6			
<b>Консультации</b>	2		2					2	
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	18								
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	экз								
<b>Общий объем Модуля 2, часов</b>	144	52	74	24		48		2	
<b>Общий объем по дисциплине, часов</b>	288	115	146	48		96		2	

*Очно-заочной формы обучения*

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками						Консультации / Иная контактная работа	из них: в форме практической подготовки
			Всего	Лекционные занятия	из них, в форме практической подготовки	Семинарские / практические	из них, в форме практической подготовки			
<b>Модуль 1 (Семестр 7)</b>										
<b>Раздел 1. Дополнительные услуги как часть услуг гостиничного предприятия</b>	34	22	12	4			8			
Тема 1.1 Виды дополнительных услуг в гостинице	17	11	6	2			4			
Тема 1.2 Технологии оказания дополнительных услуг в гостинице	17	11	6	2			4			
<b>Раздел 2. Организация</b>	34	22	12	2			10			

<b>деятельности предприятий питания и услуг в составе гостиницы</b>									
Тема 2.1 Организация работы предприятий общественного питания	<b>17</b>	11	6	2		4			
Тема 2.2 Виды услуг питания в гостинице	<b>17</b>	11	6			6			
<b>Раздел 3. Спортивно-оздоровительные услуги в гостиницах</b>	<b>34</b>	<b>22</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		<b>8</b>			
Тема 3.1. Оздоровительные услуги в гостинице	<b>17</b>	11	6	2		4			
Тема 3.2. Спортивные услуги в гостинице	<b>17</b>	11	6	2		4			
<b>Раздел 4. Бизнес-центр, его необходимость и предназначение, спектр предоставляемых услуг</b>	<b>33</b>	<b>21</b>	<b>12</b>	<b>2</b>		<b>10</b>			
Тема 4.1. Бизнес-центр, его необходимость и предназначение	<b>17</b>	11	6	2		4			
Тема 4.2. Спектр предоставляемых бизнес-центром услуг	<b>16</b>	10	6			6			
<b>Консультации</b>									
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>9</b>								
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>зачет</b>								
<b>Общий объем Модуля 1, часов</b>	<b>144</b>	<b>87</b>	<b>48</b>	<b>12</b>		<b>36</b>			
<b>Модуль 2 (Семестр 8)</b>									
<b>Раздел 5. Конгрессные возможности гостиницы. Организация обслуживания конгрессных мероприятий</b>	<b>31</b>	<b>19</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		<b>8</b>			

Тема 5.1 Конгрессные возможности гостиницы.	<b>15</b>	9	6	2		4			
Тема 5.2 Организация обслуживания конгрессных мероприятий	<b>16</b>	10	6	2		4			
<b>Раздел 6. Транспортное обслуживание в гостиницах</b>	<b>31</b>	<b>19</b>	<b>12</b>	<b>2</b>		<b>10</b>			
Тема 6.1 Транспортные услуги в гостинице	<b>15</b>	9	6	2		4			
Тема 6.2 Транспортные технологии в гостинице	<b>16</b>	10	6			6			
<b>Раздел 7. Предоставление экскурсионного обслуживания</b>	<b>31</b>	<b>19</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		<b>8</b>			
Тема 7.1 Организация экскурсионного обслуживания в гостинице	<b>15</b>	9	6	2		4			
Тема 7.2 Технологии экскурсионного обслуживания в гостинице	<b>16</b>	10	6	2		4			
<b>Раздел 8. Гостиничные анимационные программы и услуги.</b>	<b>31</b>	<b>19</b>	<b>12</b>	<b>2</b>		<b>10</b>			
Тема 8.1 Особенности гостиничной анимации	<b>15</b>	9	6	2		4			
Тема 8.2 Тематические парки как объекты досуговой индустрии	<b>16</b>	10	6			6			
<b>Консультации</b>	<b>2</b>		2					2	
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>18</b>								
<i>Форма промежуточной аттестации</i>	<b>ЭКЗ</b>								

<i>(указать)</i>									
<b>Общий объем Модуля 2, часов</b>	<b>144</b>	<b>76</b>	<b>50</b>	<b>12</b>		<b>36</b>		<b>2</b>	
<b>Общий объем по дисциплине, часов</b>	<b>288</b>	<b>163</b>	<b>100</b>	<b>24</b>		<b>72</b>		<b>2</b>	

*Заочной формы обучения*

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками						Консультации / Иная контактная работа	из них: в форме практической подготовки
			Всего	Лекционные занятия	из них, в форме практической подготовки	Семинарские / практические	из них, в форме практической подготовки			
<b>Модуль 1 (Курс 4, Сессия 1-2)</b>										
<b>Раздел 1. Дополнительные услуги как часть услуг гостиничного предприятия</b>	<b>35</b>	<b>31</b>	<b>4</b>	<b>2</b>			<b>2</b>			
Тема 1.1 Виды дополнительных услуг в гостинице	<b>18</b>	16	2	2						
Тема 1.2 Технологии оказания дополнительных услуг в гостинице	<b>17</b>	15	2				2			
<b>Раздел 2. Организация деятельности предприятий питания и услуг в составе гостиницы</b>	<b>35</b>	<b>31</b>	<b>4</b>				<b>4</b>			
Тема 2.1 Организация работы предприятий общественного питания	<b>18</b>	16	2				2			
Тема 2.2 Виды услуг питания в гостинице	<b>17</b>	15	2				2			
<b>Раздел 3.</b>	<b>35</b>	<b>31</b>	<b>4</b>	<b>2</b>			<b>2</b>			

<b>Спортивно-оздоровительные услуги в гостиницах</b>									
Тема 3.1. Оздоровительные услуги в гостинице	<b>18</b>	16	2	2					
Тема 3.2. Спортивные услуги в гостинице	<b>17</b>	15	2			2			
<b>Раздел 4. Бизнес-центр, его необходимость и предназначение, спектр предоставляемых услуг</b>	<b>35</b>	<b>31</b>	<b>4</b>			<b>4</b>			
Тема 4.1. Бизнес-центр, его необходимость и предназначение	<b>18</b>	16	2			2			
Тема 4.2. Спектр предоставляемых бизнес-центром услуг	<b>17</b>	15	2			2			
<b>Консультации</b>									
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>4</b>								
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>зачет</b>								
<b>Общий объем Модуля 1, часов</b>	<b>144</b>	<b>124</b>	<b>16</b>	<b>4</b>		<b>12</b>			
<b>Модуль 2 (Курс 4, Сессия 3-4)</b>									
<b>Раздел 5. Конгрессные возможности гостиницы. Организация обслуживания конгрессных мероприятий</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>2</b>			
Тема 5.1 Конгрессные возможности гостиницы.	<b>17</b>	15	2	2					
Тема 5.2 Организация обслуживания конгрессных мероприятий	<b>17</b>	15	2			2			

<b>Раздел 6. Транспортное обслуживание в гостиницах</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	<b>4</b>			<b>4</b>			
Тема 6.1 Транспортные услуги в гостинице	<b>17</b>	15	2			2			
Тема 6.2 Транспортные технологии в гостинице	<b>17</b>	15	2			2			
<b>Раздел 7. Предоставление экскурсионного обслуживания</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>2</b>			
Тема 7.1 Организация экскурсионного обслуживания в гостинице	<b>17</b>	15	2	2					
Тема 7.2 Технологии экскурсионного обслуживания в гостинице	<b>17</b>	15	2			2			
<b>Раздел 8. Гостиничные анимационные программы и услуги.</b>	<b>31</b>	<b>27</b>	<b>4</b>			<b>4</b>			
Тема 8.1 Особенности гостиничной анимации	<b>16</b>	14	2			2			
Тема 8.2 Тематические парки как объекты досуговой индустрии	<b>15</b>	13	2			2			
<b>Консультации</b>	<b>2</b>		2					2	
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>9</b>								
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>экза</b>								
<b>Общий объем Модуля 2, часов</b>	<b>144</b>	<b>117</b>	<b>18</b>	<b>4</b>		<b>12</b>		<b>2</b>	
<b>Общий объем по дисциплине, часов</b>	<b>288</b>	<b>241</b>	<b>34</b>	<b>8</b>		<b>24</b>		<b>2</b>	

## **2.3. Содержание дисциплины (модуля)**

### **РАЗДЕЛ 1. Дополнительные услуги как часть услуг гостиничного предприятия** ***Перечень изучаемых элементов содержания***

Праздники и зрелища в истории развития индустрии гостеприимства. Досуг в России с древнейших времен до наших дней. Народные игры, развлечения, забавы. Дополнительные услуги индустрия гостеприимства в России: современное состояние и перспективы развития. Развитие дополнительных услуг гостиниц в Древней Греции и Риме. Формы отдыха в эпоху средневековья. Состояние и перспективы развития игорного бизнеса в коллективных средствах размещения в России. Экстремальные развлечения отдыха в гостиничных комплексах. Спортивные праздники в истории гостиниц. Костюмированные тематические мероприятия. Особенности семейных досуговых программ.

Деловые игры: предназначение и особенности организации. История развития медицинских и косметологических процедур в гостиницах. Современные интеллектуальные игры. Организация досуга гостей гостиничного комплекса. Услуги спа-салонов для гостиничных предприятий.

#### **Тема 1.1 Виды дополнительных услуг в гостинице.**

Праздники и зрелища в истории развития индустрии гостеприимства. Досуг в России с древнейших времен до наших дней. Народные игры, развлечения, забавы. Дополнительные услуги индустрия гостеприимства в России: современное состояние и перспективы развития. Развитие дополнительных услуг гостиниц в Древней Греции и Риме. Формы отдыха в эпоху средневековья. Состояние и перспективы развития игорного бизнеса в коллективных средствах размещения в России.

#### **Тема 1.2 Технологии оказания дополнительных услуг в гостинице.**

Экстремальные развлечения отдыха в гостиничных комплексах. Спортивные праздники в истории гостиниц. Костюмированные тематические мероприятия. Особенности семейных досуговых программ.

Деловые игры: предназначение и особенности организации. История развития медицинских и косметологических процедур в гостиницах. Современные интеллектуальные игры. Организация досуга гостей гостиничного комплекса. Услуги спа-салонов для гостиничных предприятий.

### **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 1**

#### **Тема практического занятия 1: Дополнительные услуги как часть услуг гостиничного предприятия**

##### **Форма практического задания: реферат**

##### **Перечень тем рефератов к темам раздела 1:**

1. Праздники и зрелища в истории развития индустрии гостеприимства.
2. Досуг в России с древнейших времен до наших дней. Народные игры, развлечения, забавы.
3. Дополнительные услуги индустрия гостеприимства в России: современное состояние и перспективы развития.
4. Развитие дополнительных услуг гостиниц в Древней Греции и Риме.
5. Формы отдыха в эпоху средневековья.
6. Состояние и перспективы развития игорного бизнеса в коллективных средствах размещения в России.
7. Экстремальные развлечения отдыха в гостиничных комплексах.
8. Спортивные праздники в истории гостиниц.
9. Костюмированные тематические мероприятия.

10. Особенности семейных досуговых программ.
11. Деловые игры: предназначение и особенности организации.
12. История развития медицинских и косметологических процедур в гостиницах.
13. Современные интеллектуальные игры.
14. Организация досуга гостей гостиничного комплекса.
15. Услуги спа-салонов для гостиничных предприятий.

## **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 1**

### **форма рубежного контроля – компьютерное тестирование**

#### 1. Основные функции вспомогательных служб:

- а) изучение потребностей клиентов
- б) создание условий для функционирования санитарно-технического оборудования
- в) тренажерные залы
- г) услуги прачечной
- д) контроль за соблюдением норм и правил по охране труда

#### 2. Основные функции дополнительной службы в отеле:

- а) анализирует результаты финансовой деятельности предприятия
- б) услуги бизнес-центра
- в) вопросы правового обеспечения
- г) визовая поддержка
- д) противопожарная безопасность

#### 3. К сопутствующим услугам относятся:

- а) хранение багажа
- б) отправка и получение писем и телеграмм
- в) медицинская помощь
- г) организация продажи билетов
- д) экскурсионное обслуживание
- е) прокат автомобилей

#### 4. Бесплатные услуги:

- а) побудка
- б) доставка цветов
- в) заказ мест в ресторанах города
- г) доставка корреспонденции
- д) предоставление в номер посуды и столовых приборов
- е) вызов такси

#### 5. Гостиничная анимация представляет собой:

- а) разновидность туристской деятельности, вовлекающая туристов в разнообразные мероприятия, разработанные программы досуга;
- б) деятельность, направленную на восстановление жизненных сил туриста;
- в) комплексная рекреационная услуга, основанная на личных человеческих контактах тураниматора с туристом и их участии в развлечениях, предлагаемых анимационной программой;
- г) анимацию, способствующую удовлетворению специфических туристских потребностей.

## **РАЗДЕЛ 2. Организация деятельности предприятий питания и услуг в составе гостиницы** ***Перечень изучаемых элементов содержания:***

Сущность и назначение предприятий общественного питания. Основные понятия и определение предприятий общественного питания как сферы деятельности. Роль специалистов в деятельности предприятий общественного питания. Общая характеристика индустрии. Историческое развитие и становление ресторанного сервиса в России и за рубежом. Особенности

организации услуг предприятия общественного питания в гостиничном комплексе. Особенности оформления столов и залов. Виды услуг питания в гостиничных комплексах.

### **Тема 2.1 Организация работы предприятий общественного питания.**

Сущность и назначение предприятий общественного питания. Основные понятия и определение предприятий общественного питания как сферы деятельности. Роль специалистов в деятельности предприятий общественного питания.

### **Тема 2.2 Виды услуг питания в гостинице.**

Общая характеристика индустрии. Историческое развитие и становление ресторанного сервиса в России и за рубежом. Особенности организации услуг предприятия общественного питания в гостиничном комплексе. Особенности оформления столов и залов. Виды услуг питания в гостиничных комплексах.

## **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 2**

**Тема практического занятия 2: Организация деятельности предприятий питания и услуг в составе гостиницы**

**Форма практического задания: реферат**

**Перечень тем рефератов к темам раздела 2:**

1. Особенности и значение услуг ресторанов в гостиничном предприятии.
2. Ресторанные услуги и программы.
3. Дополнительные услуги, оказываемые ресторанами и другими структурными подразделениям гостиничного комплекса.
4. Обслуживание мини-баров.
5. Обслуживание в номерах.
6. Обслуживание питанием в номерах.
7. Техника обслуживания в номерах, комплектование сервировочной тележки.
8. Принятие заказа на обслуживание в номере.
9. История становления и развития предприятий питания в России и за рубежом.
10. Предпосылки становления ресторанного дела в России.
11. Традиции еды и питья.
12. Предприятия питания в России и за рубежом.
13. Международные ресторанные цепи.
14. Ресторан как уникальная форма предприятия питания.
15. Особенности ресторанного обслуживания.
16. Ресторанный этикет.
17. Необычные рестораны мира.
18. История традиций питания в России XX вв
19. История происхождения блюда или история, связанная с данным блюдом
20. Тенденции развития мировой и российской ресторанной индустрии. Прогнозы и перспективы развития.
21. История развития столовых приборов, посуды и белья
22. История развития таверн, психастери, пивных садов, пивных комнат, тапас-баров, кафе, пабов, бистро
23. Особенности питания в различных странах мира, факторы, влияющие на культуру питания: природные, религиозные.
24. Французская кухня как родоначальница европейской.
25. История возникновения столовой посуды, приборов, белья. Материалы для их изготовления. Назначение и использование.

### **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 2**

**форма рубежного контроля – компьютерное тестирование**

1. В каком году англичане начали всерьез перенимать у французов их концепцию ресторанов
  - а) в 1898 году
  - б) в 1812 году

- в) в 1856 году
- г) в 1872 году

2. Какая кухня ресторанов Дельмонико задавала тон всей американской гастрономии

- а) Шотландская кухня
- б) Швейцарско-французская кухня
- в) Русская кухня
- г) Французско-итальянская кухня

3. Кто был величайшим кулинаром XIX века, автором классического труда Le Guide Culinaire (Справочник по кулинарии)

- а) Антонен Карэм
- б) Дельмонико
- в) Агюст Эскофье
- г) Роберт Гринхау

4. Кто стал «отцом» ресторанного бизнеса в Европе

- а) Буланже
- б) Цезарь Ритц
- в) Эскавье
- г) Доминико

5. Какая страна является основополагающей развития ресторанного бизнеса?

- а) Китай
- б) Франция
- в) Россия
- г) Австралия

6. Где появились первые таверны?

- а) Россия
- б) Рим
- в) Англия
- г) Египет

7. Как назывался первый в мире ресторан?

- а) «Таверна»
- б) «Дом»
- в) «Собрино де Ботин»
- г) «Собрино де Лар»

8. В каком году был открыт первый ресторан?

- а) 1725
- б) 1813
- в) 1076
- г) 1965

9. «restorade vos», ресторатор из Парижа Буланже впервые написал на вывеске своего заведения эту фразу, что она означает?

- а) «Еда-это жизнь»
- б) «Сытный человек-добрый человек»
- в) «утолю ваш голод»
- г) «Жизнь-еда»

10. С кого началась история ресторанного бизнеса в России?

- а) Александр I
- б) Петр I
- в) Иван Грозный

г) Екатерина I

### **РАЗДЕЛ 3. Спортивно-оздоровительные услуги в гостиницах**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Специфика организации спортивно-оздоровительных услуг отелей. Виды лечебно-оздоровительных услуг. Фитнес-центр. Организация медицинского обслуживания клиентов отеля. Должностные обязанности персонала оздоровительного центра отеля. Оздоровительные залы с полным обслуживанием (бассейн, солярий, тренажерный гимнастический залы, массаж, русская, финская и турецкая бани и т.д.).

#### **Тема 3.1. Оздоровительные услуги в гостинице.**

Организация медицинского обслуживания клиентов отеля. Должностные обязанности персонала оздоровительного центра отеля. Оздоровительные залы с полным обслуживанием (бассейн, солярий, тренажерный гимнастический залы, массаж, русская, финская и турецкая бани и т.д.).

#### **Тема 3.2. Спортивные услуги в гостинице.**

Специфика организации спортивно-оздоровительных услуг отелей. Виды лечебно-оздоровительных услуг. Фитнес-центр.

### **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 3**

#### **Тема практического занятия 3: Спортивно-оздоровительные услуги в гостиницах**

##### **Форма практического задания: реферат**

##### **Перечень тем рефератов к темам раздела 3:**

1. Организационная структура оздоровительного центра в гостинице. Управление персоналом.
2. Функциональные обязанности персонала и стандарты обслуживания потребителя оздоровительных услуг.
3. Профессиональные требования к персоналу оздоровительных центров в гостинице. Профессиональная этика и этикет сотрудника оздоровительного центра.
4. Национальные, культурные и религиозные традиции и особенности обслуживания потребителей оздоровительных услуг.
5. Миссия и цели создания оздоровительных центров в гостинице.
6. Дизайн, оснащение и оборудование оздоровительных центров в гостинице.
7. Бассейны. Бани. Термы. Лечебные, профилактические, косметические услуги и процедуры в оздоровительных центрах.
8. Холистическая концепция организации оздоровительной деятельности в гостинице.
9. Организация и технологии СПАСАЛОНОВ в гостинице.
10. Организация и технологии WELLNESS-- салонов в гостинице.
11. Организация и технологии салонов – красоты в гостинице.
12. Организация и технологии фитнесцентров в гостинице.
13. Организация и технологии керлингцентров в гостинице.
14. Организация и технологии боулингцентров в гостинице.
15. Организация и технологии функционирования теннисных кортов, гольф-полей при гостинице.
16. Разработка перспективных целей и эффективных программ в оздоровительных центрах гостиницы.

17. \_\_\_\_\_ Скрининг участников Spa-, Wellness-, фитнес – программ в гостинице. 3. Индивидуальные Spa-, Wellness-, фитнес – программы. Персональные инструкторы оздоровительных центров.

18. \_\_\_\_\_ Организация и технологии фитнес-центров в гостинице.

19. Организация и технологии керлинг-центров в гостинице.

20. Организация и технологии боулинг-центров в гостинице.

21. Организация и технологии функционирования теннисных кортов, гольф-полей при гостинице.

22. Оздоровительный центр в отеле.

23. Спектр услуг, оказываемых оздоровительным центром.

24. Технология работы и функции персонала оздоровительного центра.

### **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 3**

**форма рубежного контроля – компьютерное тестирование.**

1. К базовым типам креативных идей в event-маркетинге относятся:

а) нестандартный объект в привычном пространстве

б) прямая ассоциация

в) гротеск

г) бенчмаркинг

## **РАЗДЕЛ 4. Бизнес-центр, его необходимость и предназначение, спектр предоставляемых услуг**

### *Перечень изучаемых элементов содержания*

Особенности предоставления услуг бизнес-центра, конференц-залов. Развитие средств размещений, специализирующихся на обслуживании бизнес клиентов. Применение форм отчетных (платежных) документов в процессе оплаты дополнительных гостиничных услуг. Особенности проведения конференций различного типа. Формирование базы данных о клиенте. Организация работы с поставщиками услуг и посетителями. Формирование программы мероприятий. Структура программы. Отличия программ для разных мероприятий. Технические требования к помещению, рабочему пространству для организации мероприятия. Фирменный стиль. Разработка имиджа, логотипа, бренда, печатной продукции мероприятия. Креативные решения организации рабочего пространства.

### **Тема 4.1. Бизнес-центр, его необходимость и предназначение**

Услуги бизнес-центра, Услуги конференц - залов. Развитие средств размещений, специализирующихся на обслуживании бизнес клиентов. Применение форм отчетных (платежных) документов в процессе оплаты дополнительных гостиничных услуг.

### **Тема 4.2. Спектр предоставляемых бизнес-центром услуг.**

Особенности проведения конференций различного типа. Формирование базы данных о клиенте. Организация работы с поставщиками услуг и посетителями. Формирование программы мероприятий. Структура программы. Отличия программ для разных мероприятий. Технические требования к помещению, рабочему пространству для организации мероприятия. Фирменный стиль. Разработка имиджа, логотипа, бренда, печатной продукции мероприятия. Креативные решения организации рабочего пространства.

### **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 4**

**Тема практического занятия 4: БИЗНЕС ЦЕНТР, ЕГО НЕОБХОДИМОСТЬ И ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ, СПЕКТР ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫХ УСЛУГ**

### **Форма практического задания: реферат**

#### **Перечень тем рефератов к темам раздела 4:**

1. Особенности проведения конференций различного типа.
2. Формирование базы данных о клиенте.
3. Организация работы с поставщиками услуг и посетителями.
4. Формирование программы мероприятий. Структура программы. Отличия программ для разных мероприятий
5. Технические требования к помещению, рабочему пространству для организации мероприятия
6. Фирменный стиль. Разработка имиджа, логотипа, бренда, печатной продукции мероприятия. Креативные решения организации рабочего пространства.

### **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 4**

#### **форма рубежного контроля – компьютерное тестирование**

1. \_\_\_\_\_ – это демонстрация на выставке товаров фирмы и других материалов, рассказывающих о ее деятельности.

Ответ: экспозиция

2. Выставки и ярмарки – это \_\_\_\_\_, на которых экспоненты \_\_\_\_\_ на основе выставочных образцов производимые товары и услуги.

Ответ: рыночные мероприятия, представляют

### **РАЗДЕЛ 5. Конгрессные возможности гостиницы. Организация обслуживания конгрессных мероприятий**

#### ***Перечень изучаемых элементов содержания***

Организационные основы проведения конгрессных мероприятий. Особенности организации конгрессных мероприятий. Применение форм отчетных (платежных) документов в процессе оплаты дополнительных гостиничных услуг. Организация системной работы по поиску и привлечению докладчиков. Организация совместной работы с партнерами конгрессного мероприятия, в том числе с заинтересованными органами государственного управления, отраслевыми ассоциациями и союзами, торгово-промышленными палатами, отраслевыми предприятиями Логистика конгрессных мероприятий. Технические требования к помещению, рабочему пространству для организации мероприятия Коммуникационное пространство конгрессного мероприятия. Организация регистрации участников, кофе-брейков и зон для общения. Организация питания. Организация встреч, переговоров, биржа деловых контактов. Брендинг партнеров. Сопутствующие мероприятия конгрессной деятельности. Обоснования для включения в программу презентаций, церемоний вручения премий, мероприятия культурной и светской программы, программы для сопровождающих лиц как элемент программы

#### **Тема 5.1 Конгрессные возможности гостиницы**

Организационные основы проведения конгрессных мероприятий. Особенности организации конгрессных мероприятий.

#### **Тема 5.2 Организация обслуживания конгрессных мероприятий**

Организация системной работы по поиску и привлечению докладчиков. Организация совместной работы с партнерами конгрессного мероприятия, в том числе с заинтересованными органами государственного управления, отраслевыми ассоциациями и союзами, торгово-промышленными палатами, отраслевыми предприятиями Логистика конгрессных мероприятий. Технические требования к помещению, рабочему пространству для организации мероприятия Коммуникационное пространство конгрессного мероприятия. Организация регистрации

участников, кофе-брейков и зон для общения. Организация питания. Организация встреч, переговоров, биржа деловых контактов. Брендинг партнеров. Сопутствующие мероприятия конгрессной деятельности. Обоснования для включения в программу презентаций, церемоний вручения премий, мероприятия культурной и светской программы, программы для сопровождающих лиц как элемент программы

### **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 5**

Тема практического занятия 5: **Конгрессные возможности гостиницы. Организация обслуживания конгрессных мероприятий**

**Форма практического задания: реферат**

**Перечень тем рефератов к темам раздела 5:**

1. Современные тенденции и основные направления развития конгрессной деятельности в России и за рубежом.
2. Классификация конгрессных мероприятий различного уровня и назначения.
3. Существующие форматы проведения мероприятий. Типы мероприятий.
4. Формы конгрессной деятельности.
5. Классификация и методы конгрессной деятельности.
6. Конгрессное подразделение в структуре компании. Типы структур. Направления работ. Координация между менеджерами отдельных направлений.
7. Организаторы конгрессной деятельности.
8. Профессиональные организаторы научно-представительских мероприятий (DMC, PCO и др.).
9. Правовое обеспечение и механизмы государственного регулирования и поддержки развития конгрессной деятельности.
10. Конгрессное бюро: назначение, функции, принципы организации работы, роль на рынке конгрессных услуг
11. Участники конгрессных мероприятий.
12. Организация системной работы по поиску и привлечению докладчиков
13. Организация совместной работы с партнерами конгрессного мероприятия, в том числе с заинтересованными органами государственного управления, отраслевыми ассоциациями и союзами, торгово-промышленными палатами, отраслевыми предприятиями
14. Логистика конгрессных мероприятий.
15. Технические требования к помещению, рабочему пространству для организации мероприятия
16. Коммуникационное пространство конгрессного мероприятия. Организация регистрации участников, кофе-брейков и зон для общения. Организация питания. Организация встреч, переговоров, биржа деловых контактов
17. Брендинг партнеров.
18. Сопутствующие мероприятия конгрессной деятельности. Обоснования для включения в программу презентаций, церемоний вручения премий, мероприятия культурной и светской программы, программы для сопровождающих лиц как элемент программы

### **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 5**

**форма рубежного контроля – компьютерное тестирование.**

1. Штаб-квартира Организации международных выставок (ВІЕ) находится  
А. в Париже;  
Б. в Ганновере;  
В. в Брюсселе;  
Г. в Амстердаме  
Ответ: А
2. Союз выставок России, стран СНГ и Балтии был переименован в Международный союз выставок и ярмарок

- А. в 1993 г.;
- Б. в 1998 г.;
- В. в 2000 г.;
- Г. в 2002 г.
- Ответ: А

3. Международная туристская выставка FITUR проводится

- А. в Берлине;
- Б. в Милане;
- В. в Мадриде;
- Г. в Москве.

Ответ: В

## **РАЗДЕЛ 6. Транспортное обслуживание в гостиницах**

### ***Перечень изучаемых элементов содержания***

Классификация транспортных перевозок. Особенности транспортных услуг. Функции транспортных услуг в туризме. Безопасность в путешествиях. Страхование при поездках. Средства транспорта по классификации UNWTO. Обслуживание программных мероприятий. Транспортные технологии в туризме и гостеприимстве. Воздушный, водный, сухопутный транспорт. Гражданский кодекс РФ, глава 40 «Перевозка»: значение; содержание. Министерство транспорта РФ: функции; структурные подразделения. Основные документы, регулирующие перевозки пассажиров железнодорожным транспортом в международном и внутреннем сообщениях. Устав железнодорожного транспорта Российской Федерации: значение; содержание. Права и обязанности пассажиров, пользующихся железнодорожным транспортом. Права, обязанности и ответственность железных дорог при пассажирских перевозках.

### **Тема 6.1 Транспортные услуги в гостинице**

Классификация транспортных перевозок. Особенности транспортных услуг. Функции транспортных услуг в туризме. Безопасность в путешествиях. Страхование при поездках. Средства транспорта по классификации UNWTO. Обслуживание программных мероприятий.

### **Тема 6.2 Транспортные технологии в гостинице**

Транспортные технологии в туризме и гостеприимстве. Воздушный, водный, сухопутный транспорт. Гражданский кодекс РФ, глава 40 «Перевозка»: значение; содержание. Министерство транспорта РФ: функции; структурные подразделения. Основные документы, регулирующие перевозки пассажиров железнодорожным транспортом в международном и внутреннем сообщениях. Устав железнодорожного транспорта Российской Федерации: значение; содержание. Права и обязанности пассажиров, пользующихся железнодорожным транспортом. Права, обязанности и ответственность железных дорог при пассажирских перевозках.

## **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 6**

### **Тема практического занятия 6: Транспортное обслуживание в гостиницах**

#### **Форма практического задания: реферат**

#### **Перечень тем рефератов к темам раздела 6:**

1. Управление безопасностью жизнедеятельности
2. Негативные факторы, их влияние на безопасность жизнедеятельности человека в среде его обитания и защита от них.
3. Правовое обеспечение транспортных услуг в России.
4. Министерство транспорта РФ, как основной государственный орган, регулирующий сферу транспорта в России.
5. Правовые основы перевозок пассажиров железнодорожным транспортом в международном и внутреннем сообщении.
6. Правовые основы перевозки пассажиров автомобильным транспортом во внутреннем сообщении.

7. Правовые основы перевозки пассажиров автомобильным транспортом в международном сообщении.

8. Варшавская конвенция 12.10.1929 г. «Об унификации некоторых правил, касающихся международных воздушных перевозок».

9. Монреальская конвенция об унификации некоторых правил международных воздушных перевозок (1999 г.).

10. Конвенция о международной гражданской авиации (Чикаго, 1944 г.).

11. "Воздушный кодекс Российской Федерации"

12. Международная конвенция по контракту на путешествие (CCV).

13. Трансфер

14. Виды и типы трансфера.

15. Транспортные технологии в туризме и гостеприимстве.

16. Страхование при поездках. Виды договоров страхования.

17. Транспортные услуги, предлагаемые гостиничным предприятием.

18. Универсальная технология организации транспортных услуг.

19. Правила оказания пассажирских транспортных услуг.

20. Федеральный закон от 28 декабря 2010 г. № 390-ФЗ «О безопасности».

21. Применяемые тарифы в авиационных перевозках.

22. Альтернативные виды воздушного транспорта и его применение в туризме.

23. Соглашение о транзите по международным воздушным линиям (Чикаго, 1944 г.).

24. Обслуживание лиц с ограниченными возможностями на воздушном транспорте.

25. Оказание транспортных услуг проживающим.

26. Бронирование билетов на различные виды транспортных средств с помощью новейших информационных технологий.

27. Заказ такси. Прокат машин. Услуги трансфера. Порядок приема заказов на услуги автотранспорта и ведения документации.

## **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 6**

**форма рубежного контроля – компьютерное тестирование.**

1. Как классифицируются туристические автобусы по комфортабельности?

А) На 4 класса.

Б) На 5 классов.

В) На 4 типа.

Г) На 5 типов.

Д) На 4 вида.

Е) На 5 видов.

2. Какие факторы не влияют на стоимость проката автомобиля?

А) Длительность аренды автомобиля.

Б) Класс автомобиля.

В) Срок эксплуатации автомобиля.

Г) Район страны.

Д) Возраст водителя.

Е) Все выше перечисленные факторы влияют на стоимость аренды автомобиля.

3. Какой документ регулирует международные перевозки на морском транспорте?

А) Афинская Конвенция.

Б) Бернская Конвенция.

В) Варшавская Конвенция.

Г) Женевская Конвенция.

Д) Монреальская Конвенция.

Е) Чикагская Конвенция.

4. Какой документ регулирует международные перевозки на морском транспорте?

- А) Афинская Конвенция.
- Б) Бернская Конвенция.
- В) Варшавская Конвенция.
- Г) Женевская Конвенция.
- Д) Монреальская Конвенция.
- Е) Чикагская Конвенция.

## **РАЗДЕЛ 7. Предоставление экскурсионного обслуживания** ***Перечень изучаемых элементов содержания***

Организация деятельности гидов. Виды экскурсий. Технологии обслуживания гостей во время экскурсий

**Тема 7.1 Организация экскурсионного обслуживания в гостинице.**  
Организация деятельности гидов.

**Тема 7.2 Технологии экскурсионного обслуживания в гостинице**  
Виды экскурсий. Технологии обслуживания гостей во время экскурсий

### **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 7**

**Тема практического занятия 7: Предоставление экскурсионного обслуживания**  
**Форма практического задания: реферат**

**Перечень тем рефератов к темам раздела 7:**

1. Организация деятельности гидов.
2. Виды экскурсий.
3. Технологии обслуживания гостей во время экскурсий

### **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 7**

**форма рубежного контроля – компьютерное тестирование.**

1. **Вид досуговой деятельности, направленный на восстановление духовных и физических сил человека**
  - А) туристская анимация
  - Б) рекреационная анимация
  - В) гостиничная анимация
  - Г) ресторанная анимация
  
2. **Автор определения: «Досуг - та часть свободного времени (оно является частью внерабочего времени), которым человек располагает по своему усмотрению»**
  - А) автор социологического словаря А.И. Кравченко
  - Б) автор научной литературы Л.В. Чичиков
  - В) путешественник Д.Л. Кук
  - Г) исследователь Р.Ж. Абрамов
  
3. **Функциональная значимость досуговой деятельности**
  - А) в ее преобладании над всеми другими отраслями развития досугой деятельности
  - Б) в ее многозначности перед государственной политикой страны
  - В) в ее эффекте, который может предстать как в материально-предметной, так в ориентационной и коммуникативной формах
  - Г) в ее отражении перед государственной политикой страны, когда правительство берет на себя ограничение предпринимательской деятельности
  
4. **Дайте определение понятию досуг**
  - А) это деятельность ради собственного удовольствия, развлечения, самосовершенствования или достижения иных целей по собственному выбору, а не по причине материальной необходимости
  - Б) состояние индивида, создаваемое испытываемой им нуждой в объектах, необходимых для его

- существования и развития  
В) побуждения человека, направленные на удовлетворение потребностей  
Г) занятость населения, рабочее время

## **РАЗДЕЛ 8. Гостиничные анимационные программы и услуги**

### ***Перечень изучаемых элементов содержания***

Функции туристской анимации, типология, виды и специфика анимационных программ. Гостиничные анимационные программы и услуги. Понятие «технология создания анимационных программ». Технология создания анимационных программ. Методика и правила проведения игр, конкурсов и викторин для детей и взрослых. Гольф-клубы как учреждения для элитного отдыха. Зарубежный опыт организации досуговой деятельности на современном этапе и пути его внедрения в России. Перспективы развития боулинг-центров. Аквапарки как вид тематических парков. Тематические парки мира как объекты досуговой индустрии. Исторические формы организации досуга.

### **Тема 8.1 Особенности гостиничной анимации**

Функции туристской анимации, типология, виды и специфика анимационных программ. Гостиничные анимационные программы и услуги. Понятие «технология создания анимационных программ».

### **Тема 8.2 Тематические парки как объекты досуговой индустрии**

Методика и правила проведения игр, конкурсов и викторин для детей и взрослых. Гольф-клубы как учреждения для элитного отдыха. Зарубежный опыт организации досуговой деятельности на современном этапе и пути его внедрения в России. Перспективы развития боулинг-центров. Аквапарки как вид тематических парков. Тематические парки мира как объекты досуговой индустрии. Исторические формы организации досуга.

## **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 8**

**Тема практического занятия 8: Определение содержания инновационной программы санаторно-курортного учреждения. Планирование инновационной программы в санаторно-курортном предприятии**

**Форма практического задания: реферат**

**Перечень тем рефератов к разделу 8:**

1. Особенности и значение гостиничной анимации.
2. Гостиничные анимационные услуги и программы.
3. Структура анимационной службы.
4. Модель специалиста службы анимации
5. Понятие «технология создания анимационных программ».
6. Композиционное построение сценарного материала в анимационных программах.
7. Монтаж как основной метод композиционного построения сценария анимационных программ.
8. Сущность event - мероприятия, его характеристики.
9. Сферы планирования мероприятий - служебная, общественная, частная.
10. Этапы планирования event - мероприятия
11. Области использования event – менеджмента
12. Праздники и зрелища в истории мировой культуры.
13. Досуг в России с древнейших времен до наших дней. Народные игры, развлечения, забавы.
14. Индустрия развлечений в России: современное состояние и перспективы развития.
15. Развлечения в Древней Греции и Риме.
16. Формы отдыха в эпоху средневековья.
17. Карнавал: история и современность.
18. Игры современного мира.
19. Пейнтбол – игра для сильных и смелых.
20. Состояние и перспективы развития игорного бизнеса в России.

21. Экстремальные развлечения в современном мире.
22. Спортивные праздники в истории туризма.
23. Костюмированные туры.
24. Шоу-музеи как культурно-рекреационные объекты познавательного и развлекательного туризма.
25. Особенности семейных досуговых программ.
26. Деловые игры: предназначение и особенности организации.
27. История развития азартных игр.
28. Современные интеллектуальные игры.
29. Организация карнавалов и фестивалей в России.
30. Вопросы ответственности: в случае отмены мероприятия, предварительной продажи билетов. Страхование

## **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 8: форма рубежного контроля – компьютерное тестирование**

### **1. Гостиничная анимация представляет собой:**

- а) разновидность туристской деятельности, вовлекающая туристов в разнообразные мероприятия, разработанные программы досуга;
- б) деятельность, направленную на восстановление жизненных сил туриста;
- в) комплексная рекреационная услуга, основанная на личных человеческих контактах тураниматора с туристом и их участии в развлечениях, предлагаемых анимационной программой;
- г) анимацию, способствующую удовлетворению специфических туристских потребностей.

### **2. Рекреационная анимация – это:**

- а) вид досуговой деятельности, направленной на восстановление духовных и физических сил человека;
- б) организация досуга в клубах, кинотеатрах, стадионах, фитнес-центрах;
- в) социально-культурная деятельность туристов в свободное время;
- г) стимулирование полноценной рекреационной, социально-культурной досуговой деятельности человека путем воздействия на его жизненные силы, воодушевление, одухотворение.

### **3. Важнейшей функцией анимационной деятельности, направленной на удовлетворение:**

- а) социально-культурных потребностей людей в период досуга, является;
- б) познавательная функция;
- в) регулятивная функция;
- г) социальная;
- д) гносеологическая функция.

### **4. Разрабатывая досуговую программу для молодежи, аниматоры предлагают:**

- а) творческие вечера, светские салоны и конкурсы;
- б) игротеки, утренники;
- в) КВНы, вечера и дискотеки, фестивали и т.д.;
- г) соревнования юных туристов, эстафеты, конкурсы.

### **5. Гостиничная анимация – это:**

- а) своеобразная услуга, преследующая цель – повышения качества обслуживания, и в то же время – это своеобразная форма рекламы, повторного привлечения гостей и их знакомых, тоже преследующая цель – продвижение туристского продукта
- б) целевые туристские поездки ради одной анимационной программы, либо непрерывный анимационный процесс, развернутый в пространстве в форме путешествия, переезда от одной анимационной услуги (программы) к другой, которые предоставляются в разных географических точках

- в) программы, предназначенные для «поддержки» основных туристских услуг
- г) своеобразные дополнительные услуги клиенту, цель которых пробудить в нем положительные эмоции, почувствовать удовлетворение от отдыха и желание приехать в этот отель еще раз

**6. Функция анимации, создающая положительные эмоции и стимулирующая психическую стабильность**

- А) адаптационная
- Б) рекламная
- В) стабилизирующая
- Г) компенсационная

**7. Совершенствующая функция анимации**

- А) приносит интеллектуальное и физическое усовершенствование
- Б) позволяет перейти от повседневной обстановки к свободной, досуговой
- В) освобождает человека от физической и психической усталости от повседневной жизни
- Г) создает положительные эмоции и стимулирует психическую стабильность

**8. Функция анимации, позволяющая перейти от повседневной обстановки к свободной, досуговой**

- А) адаптационная
- Б) рекреационная
- В) восстановительная
- Г) компенсационная

**9. Комплекс приемов труда аниматора, организация этого труда, использование специальных технических средств**

- А) техника анимации
- Б) технология создания анимационных программ
- В) стратегия реализации анимационных программ
- Г) концепция анимационной деятельности

**10. К режиссерской подсистеме технологии создания анимационных программ относится**

- А) распределение ролей, составление планов репетиций, постановка спектакля, шоу
- Б) организация совместной деятельности анимационной команды, экономических, технических, рекламных отделов
- В) создание и разработка сценариев мероприятия, текстов экскурсий
- Г) подбор спортивных игр и соревнований, составление маршрутов походов с последующей разработкой методических рекомендаций на основе обобщения опыта

**РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
(МОДУЛЮ)**

**3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)  
Очной формы обучения**

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1. (семестр 7)</b>		
Раздел 1. Дополнительные услуги как часть услуг	16	Подготовка реферата

гостиничного предприятия		
Раздел 2. Организация деятельности предприятий питания и услуг в составе гостиницы	16	Подготовка реферата
Раздел 3. Спортивно-оздоровительные услуги в гостиницах	16	Подготовка реферата
Раздел 4. Бизнес-центр, его необходимость и предназначение, спектр предоставляемых услуг	15	Подготовка реферата
<b>Общий объем Модуля 1, часов</b>	<b>63</b>	
<b>Модуль 2 (Семестр 8)</b>		
Раздел 5. Конгрессные возможности гостиницы. Организация обслуживания конгрессных мероприятий	13	Подготовка реферата
Раздел 6. Транспортное обслуживание в гостиницах	13	Подготовка реферата
Раздел 7. Предоставление экскурсионного обслуживания	13	Подготовка реферата
Раздел 8. Гостиничные анимационные программы и услуги.	13	Подготовка реферата
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>52</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>115</b>	

*Очно-заочной формы обучения*

<b>Раздел, тема</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Вид самостоятельной работы</b>
<b>Модуль 1. (семестр 5)</b>		
Раздел 1. Дополнительные услуги как часть услуг гостиничного предприятия	22	Подготовка реферата
Раздел 2. Организация деятельности предприятий питания и услуг в составе гостиницы	22	Подготовка реферата
Раздел 3. Спортивно-оздоровительные услуги в гостиницах	22	Подготовка реферата
Раздел 4. Бизнес-центр, его необходимость и предназначение, спектр предоставляемых услуг	21	Подготовка реферата
<b>Общий объем Модуля 1, часов</b>	<b>87</b>	
<b>Модуль 2 (Семестр 6)</b>		
Раздел 5. Конгрессные возможности гостиницы. Организация обслуживания конгрессных мероприятий	19	Подготовка реферата
Раздел 6. Транспортное обслуживание в гостиницах	19	Подготовка реферата
Раздел 7. Предоставление экскурсионного обслуживания	19	Подготовка реферата
Раздел 8. Гостиничные анимационные программы и услуги.	19	Подготовка реферата
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>76</b>	
<b>Общий объем по дисциплине</b>	<b>163</b>	

<b>(модулю), часов</b>		
------------------------	--	--

*Заочной формы обучения*

<b>Раздел, тема</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Вид самостоятельной работы</b>
<b>Модуль 1. (Курс 4, сессия 1-2)</b>		
Раздел 1. Дополнительные услуги как часть услуг гостиничного предприятия	31	Подготовка реферата
Раздел 2. Организация деятельности предприятий питания и услуг в составе гостиницы	31	Подготовка реферата
Раздел 3. Спортивно-оздоровительные услуги в гостиницах	31	Подготовка реферата
Раздел 4. Бизнес-центр, его необходимость и предназначение, спектр предоставляемых услуг	31	Подготовка реферата
<b>Общий объем Модуля 1, часов</b>	124	
<b>Модуль 2 (Курс 4, Сессия 3-4)</b>		
Раздел 5. Конгрессные возможности гостиницы. Организация обслуживания конгрессных мероприятий	30	Подготовка реферата
Раздел 6. Транспортное обслуживание в гостиницах	30	Подготовка реферата
Раздел 7. Предоставление экскурсионного обслуживания	30	Подготовка реферата
Раздел 8. Гостиничные анимационные программы и услуги.	27	Подготовка реферата
<b>Общий объем по</b>	117	

<b>модулю/семестру, часов</b>		
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>241</b>	

### **3.2. Задания для самостоятельной работы**

#### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 1**

#### **Вопросы для самостоятельного изучения к Разделу 1**

1. Методика и правила проведения игр, конкурсов и викторин для детей и взрослых.
2. Гольф-клубы как учреждения для элитного отдыха.
3. Зарубежный опыт организации досуговой деятельности на современном этапе и пути его внедрения в России.
4. Перспективы развития боулинг-центров.
5. Аквапарки как вид тематических парков.
6. Тематические парки мира как объекты досуговой индустрии.
7. Исторические формы организации досуга.

#### **Перечень тем рефератов к темам раздела 1:**

1. Праздники и зрелища в истории развития индустрии гостеприимства.
2. Досуг в России с древнейших времен до наших дней. Народные игры, развлечения, забавы.
3. Дополнительные услуги индустрия гостеприимства в России: современное состояние и перспективы развития.
4. Развитие дополнительных услуг гостиниц в Древней Греции и Риме.
5. Формы отдыха в эпоху средневековья.
6. Состояние и перспективы развития игорного бизнеса в коллективных средствах размещения в России.
7. Экстремальные развлечения отдыха в гостиничных комплексах.
8. Спортивные праздники в истории гостиниц.
9. Костюмированные тематические мероприятия.
10. Особенности семейных досуговых программ.
11. Деловые игры: предназначение и особенности организации.
12. История развития медицинских и косметологических процедур в гостиницах.
13. Современные интеллектуальные игры.
14. Организация досуга гостей гостиничного комплекса.
15. Услуги спа-салонов для гостиничных предприятий.

#### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 1.**

##### **Основная литература**

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17570-7. — Текст : электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542538> (дата обращения: 18.02.2024).

2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172> (дата обращения: 18.02.2024).

### **Дополнительная литература**

1. Тимошенко, С. А. Проектирование процесса предоставления услуг : учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис : [16+] / С. А. Тимошенко, Г. С. Урюпина ; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. — 82 с. : ил., табл., схем — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=690521> (дата обращения: 18.02.2024). — Библиогр. в кн. — Текст : электронный.

2. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536175> (дата обращения: 18.02.2024).

## **Задания для самостоятельной работы к Разделу 2**

### **Вопросы для самостоятельного изучения к Разделу 2**

1. Виды дополнительных услуг ресторанов,
2. Виды дополнительных услуг лобби-баров,
3. Виды дополнительных услуг кафе на предприятии индустрии гостеприимства.
4. Организация мини-баров.
5. Организация доставки питания в номера.
6. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях и методы обслуживания.
7. Базовые ресторанные услуги гостиничного предприятия.
8. Завтрак с доставкой в номер.
9. Takeaway. Branch.
10. Банкетное обслуживание.
11. Специальные формы обслуживания.

### **Перечень тем рефератов к темам раздела 2:**

1. Особенности и значение услуг ресторанов в гостиничном предприятии.
2. Ресторанные услуги и программы.
3. Дополнительные услуги, оказываемые ресторанами и другими структурными подразделениям гостиничного комплекса.
4. Обслуживание мини-баров.
5. Обслуживание в номерах.
6. Обслуживание питанием в номерах.
7. Техника обслуживания в номерах, комплектование сервировочной тележки.
8. Принятие заказа на обслуживание в номере.
9. История становления и развития предприятий питания в России и за рубежом.
10. Предпосылки становления ресторанного дела в России.
11. Традиции еды и питья.
12. Предприятия питания в России и за рубежом.
13. Международные ресторанные цепи.
14. Ресторан как уникальная форма предприятия питания.

15. Особенности ресторанного обслуживания.
16. Ресторанный этикет.
17. Необычные рестораны мира.
18. История традиций питания в России XX вв
19. История происхождения блюда или история, связанная с данным блюдом
20. Тенденции развития мировой и российской ресторанной индустрии. Прогнозы и перспективы развития.
21. История развития столовых приборов, посуды и белья
22. История развития таверн, псистерии, пивных садов, пивных комнат, тапас-баров, кафе, пабов, бистро
23. Особенности питания в различных странах мира, факторы, влияющие на культуру питания: природные, религиозные.
24. Французская кухня как родоначальница европейской.
25. История возникновения столовой посуды, приборов, белья. Материалы для их изготовления. Назначение и использование.

## **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 2.**

### **Основная литература**

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17570-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542538> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172> (дата обращения: 18.02.2024).

### **Дополнительная литература**

1. Тимошенко, С. А. Проектирование процесса предоставления услуг : учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис : [16+] / С. А. Тимошенко, Г. С. Урюпина ; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. — 82 с. : ил., табл., схем — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=690521> (дата обращения: 18.02.2024). — Библиогр. в кн. — Текст : электронный.
3. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536175> (дата обращения: 18.02.2024).

## **Задания для самостоятельной работы к Разделу 3**

### **Вопросы для самостоятельного изучения к Разделу 3**

- Оздоровительные залы с полным обслуживанием (бассейн, солярий, тренажерный гимнастический залы, массаж, русская, финская и турецкая бани и т.д.).  
Виды лечебно-оздоровительных услуг.

Оздоровительные залы с полным обслуживанием (бассейн, солярий, тренажерный гимнастический залы, массаж, русская, финская и турецкая бани и т.д.).

### **Перечень тем рефератов к Разделу 3:**

1. Организационная структура оздоровительного центра в гостинице. Управление персоналом.
2. Функциональные обязанности персонала и стандарты обслуживания потребителя оздоровительных услуг.
3. Профессиональные требования к персоналу оздоровительных центров в гостинице. Профессиональная этика и этикет сотрудника оздоровительного центра.
4. Национальные, культурные и религиозные традиции и особенности обслуживания потребителей оздоровительных услуг.
5. Миссия и цели создания оздоровительных центров в гостинице.
6. Дизайн, оснащение и оборудование оздоровительных центров в гостинице.
7. Бассейны. Бани. Термы. Лечебные, профилактические, косметические услуги и процедуры в оздоровительных центрах.
8. Холистическая концепция организации оздоровительной деятельности в гостинице.
9. Организация и технологии Spa-салонов в гостинице.
10. Организация и технологии Wellness-салонов в гостинице.
11. Организация и технологии салонов – красоты в гостинице.
12. Организация и технологии фитнесцентров в гостинице.
13. Организация и технологии керлингцентров в гостинице.
14. Организация и технологии боулингцентров в гостинице.
15. Организация и технологии функционирования теннисных кортов, гольф-полей при гостинице.
16. Разработка перспективных целей и эффективных программ в оздоровительных центрах гостиницы.
17. Скрининг участников Spa-, Wellness-, фитнес – программ в гостинице. 3. Индивидуальные Spa-, Wellness-, фитнес – программы. Персональные инструкторы оздоровительных центров.
18. Организация и технологии фитнес-центров в гостинице.
19. Организация и технологии керлинг-центров в гостинице.
20. Организация и технологии боулинг-центров в гостинице.
21. Организация и технологии функционирования теннисных кортов, гольф-полей при гостинице.
22. Оздоровительный центр в отеле.
23. Спектр услуг, оказываемых оздоровительным центром.
24. Технология работы и функции персонала оздоровительного центра.

### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 3.**

#### **Основная литература**

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17570-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542538> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **Дополнительная литература**

1. Тимошенко, С. А. Проектирование процесса предоставления услуг : учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис : [16+] / С. А. Тимошенко, Г. С. Урюпина ; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. – 82 с. : ил., табл., схем – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=690521> (дата обращения: 18.02.2024). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.
2. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536175> (дата обращения: 18.02.2024).

### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 4**

#### **Вопросы для самостоятельного изучения к Разделу 4**

1. Услуги бизнес-центра,
2. Услуги конференц - залов.
3. Развитие средств размещения, специализирующихся на обслуживании бизнес клиентов.
4. Применение форм отчетных (платежных) документов в процессе оплаты дополнительных гостиничных услуг.
5. Государственное регулирование гостиничной деятельности и деятельности других средств размещения.
6. Технические регламенты и национальные стандарты по обеспечению качества и безопасности оказания услуг санаторно-курортными гостиницами, горнолыжными отелями и иными средствами размещения.

#### **Перечень тем рефератов к темам раздела 4:**

1. Особенности проведения конференций различного типа.
2. Формирование базы данных о клиенте.
3. Организация работы с поставщиками услуг и посетителями.
4. Формирование программы мероприятий. Структура программы. Отличия программ для разных мероприятий
5. Технические требования к помещению, рабочему пространству для организации мероприятия
6. Фирменный стиль. Разработка имиджа, логотипа, бренда, печатной продукции мероприятия. Креативные решения организации рабочего пространства.

#### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 4.**

##### **Основная литература**

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17570-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542538> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172> (дата обращения: 18.02.2024).

##### **Дополнительная литература**

1. Тимошенко, С. А. Проектирование процесса предоставления услуг : учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис : [16+] / С. А. Тимошенко, Г. С. Урюпина ; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. – 82 с. : ил., табл., схем – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=690521> (дата обращения: 18.02.2024). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.
2. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536175> (дата обращения: 18.02.2024).

### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 5**

#### **Вопросы для самостоятельного изучения к Разделу 5**

1. Основы проведения конгрессных мероприятий.
2. Особенности организации конгрессных мероприятий.
3. Применение форм отчетных (платежных) документов в процессе оплаты дополнительных гостиничных услуг.
4. Государственное регулирование гостиничной деятельности и деятельности других средств размещения.
5. Технические регламенты и национальные стандарты по обеспечению качества и безопасности оказания услуг санаторно-курортными гостиницами, горнолыжными отелями и иными средствами размещения.

#### **Перечень тем рефератов к Разделу 5:**

1. Современные тенденции и основные направления развития конгрессной деятельности в России и за рубежом.
2. Классификация конгрессных мероприятий различного уровня и назначения.
3. Существующие форматы проведения мероприятий. Типы мероприятий.
4. Формы конгрессной деятельности.
5. Классификация и методы конгрессной деятельности.
6. Конгрессное подразделение в структуре компании. Типы структур. Направления работ. Координация между менеджерами отдельных направлений.
7. Организаторы конгрессной деятельности.
8. Профессиональные организаторы научно-представительских мероприятий (DMC, PCO и др.).
9. Правовое обеспечение и механизмы государственного регулирования и поддержки развития конгрессной деятельности.
10. Конгрессное бюро: назначение, функции, принципы организации работы, роль на рынке конгрессных услуг
11. Участники конгрессных мероприятий.
12. Организация системной работы по поиску и привлечению докладчиков
13. Организация совместной работы с партнерами конгрессного мероприятия, в том числе с заинтересованными органами государственного управления, отраслевыми ассоциациями и союзами, торгово-промышленными палатами, отраслевыми предприятиями
14. Логистика конгрессных мероприятий.
15. Технические требования к помещению, рабочему пространству для организации мероприятия
16. Коммуникационное пространство конгрессного мероприятия. Организация регистрации участников, кофе-брейков и зон для общения. Организация питания. Организация встреч, переговоров, биржа деловых контактов
17. Брендинг партнеров.

18. Сопутствующие мероприятия конгрессной деятельности. Обоснования для включения в программу презентаций, церемоний вручения премий, мероприятия культурной и светской программы, программы для сопровождающих лиц как элемент программы

### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 5.**

#### **Основная литература**

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17570-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542538> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **Дополнительная литература**

1. Тимошенко, С. А. Проектирование процесса предоставления услуг : учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис : [16+] / С. А. Тимошенко, Г. С. Урюпина ; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. — 82 с. : ил., табл., схем — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=690521> (дата обращения: 18.02.2024). — Библиогр. в кн. — Текст : электронный.
2. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536175> (дата обращения: 18.02.2024).

### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 6**

#### **Вопросы для самостоятельного изучения к Разделу 6**

1. Классификация транспортных перевозок.
2. Особенности транспортных услуг.
3. Функции транспортных услуг в туризме.
4. Безопасность в путешествиях.
5. Страхование при поездках.
6. Средства транспорта по классификации UNWTO.
7. Обслуживание программных мероприятий.
8. Транспортные технологии в туризме и гостеприимстве.
9. Воздушный, водный, сухопутный транспорт.
10. Гражданский кодекс РФ, глава 40 «Перевозка»: значение; содержание.
11. Министерство транспорта РФ: функции; структурные подразделения.
12. Основные документы, регулирующие перевозки пассажиров железнодорожным транспортом в международном и внутреннем сообщениях.
13. Устав железнодорожного транспорта Российской Федерации: значение; содержание.
14. Права и обязанности пассажиров, пользующихся железнодорожным транспортом.
15. Права, обязанности и ответственность железных дорог при пассажирских перевозках.

### **Перечень тем рефератов к Разделу 6:**

1. Негативные факторы, их влияние на безопасность жизнедеятельности человека в среде его обитания и защита от них.
2. Правовое обеспечение транспортных услуг в России.
3. Министерство транспорта РФ, как основной государственный орган, регулирующий сферу транспорта в России.
4. Правовые основы перевозок пассажиров железнодорожным транспортом в международном и внутреннем сообщении.
5. Правовые основы перевозки пассажиров автомобильным транспортом во внутреннем сообщении.
6. Правовые основы перевозки пассажиров автомобильным транспортом в международном сообщении.
7. Варшавская конвенция 12.10.1929 г. «Об унификации некоторых правил, касающихся международных воздушных перевозок».
8. Монреальская конвенция об унификации некоторых правил международных воздушных перевозок (1999 г.).
9. Конвенция о международной гражданской авиации (Чикаго, 1944 г.).
10. "Воздушный кодекс Российской Федерации"
11. Международная конвенция по контракту на путешествие (CCV).
12. Трансфер
13. Виды и типы трансфера.
14. Транспортные технологии в туризме и гостеприимстве.
15. Страхование при поездках. Виды договоров страхования.
16. Транспортные услуги, предлагаемые гостиничным предприятием.
17. Универсальная технология организации транспортных услуг.
18. Правила оказания пассажирских транспортных услуг.
19. Федеральный закон от 28 декабря 2010 г. № 390-ФЗ «О безопасности».
20. Применяемые тарифы в авиационных перевозках.
21. Альтернативные виды воздушного транспорта и его применение в туризме.
22. Соглашение о транзите по международным воздушным линиям (Чикаго, 1944 г.).
23. Обслуживание лиц с ограниченными возможностями на воздушном транспорте.
24. Оказание транспортных услуг проживающим.
25. Бронирование билетов на различные виды транспортных средств с помощью новейших информационных технологий.

### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 6.**

#### **Основная литература**

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17570-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542538> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **Дополнительная литература**

1. Тимошенко, С. А. Проектирование процесса предоставления услуг : учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис : [16+] / С. А. Тимошенко, Г. С. Урюпина ; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. – 82 с. : ил., табл., схем – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=690521> (дата обращения: 18.02.2024). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.
2. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536175> (дата обращения: 18.02.2024).

### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 7**

#### **Вопросы для самостоятельного изучения к Разделу 7**

1. Методика и правила проведения игр, конкурсов и викторин для детей и взрослых.
2. Гольф-клубы как учреждения для элитного отдыха.
3. Зарубежный опыт организации досуговой деятельности на современном этапе и пути его внедрения в России.
4. Перспективы развития боулинг-центров.
5. Аквапарки как вид тематических парков.
6. Тематические парки мира как объекты досуговой индустрии.
7. Исторические формы организации досуга.

### **Перечень тем рефератов к темам раздела 7:**

1. Композиционное построение сценарного материала в анимационных программах.
2. Монтаж как основной метод композиционного построения сценария анимационных программ.
3. Разработка сценариев
4. Особенности и значение гостиничной анимации.
5. Гостиничные анимационные услуги и программы.
6. Структура анимационной службы.
7. Модель специалиста службы анимации.

### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 7.**

#### **Основная литература**

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17570-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542538> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **Дополнительная литература**

1. Тимошенко, С. А. Проектирование процесса предоставления услуг : учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис : [16+] / С. А. Тимошенко, Г. С. Урюпина ; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). – Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. – 82 с. : ил., табл., схем – Режим доступа: по

подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=690521> (дата обращения: 18.02.2024). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.

2. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536175> (дата обращения: 18.02.2024).

### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 8**

#### **Вопросы для самостоятельного изучения к Разделу 8**

1. Монтаж как основной метод композиционного построения сценария анимационных программ.
2. Сущность event - мероприятия, его характеристики.
3. Сферы планирования мероприятий - служебная, общественная, частная.
4. Этапы планирования event - мероприятия
5. Области использования event – менеджмента
6. Праздники и зрелища в истории мировой культуры.
7. Досуг в России с древнейших времен до наших дней. Народные игры, развлечения, забавы.
8. Индустрия развлечений в России: современное состояние и перспективы развития.
9. Развлечения в Древней Греции и Риме.
10. Формы отдыха в эпоху средневековья.

#### **Перечень тем рефератов к разделу 8:**

1. Особенности и значение гостиничной анимации.
2. Гостиничные анимационные услуги и программы.
3. Структура анимационной службы.
4. Модель специалиста службы анимации
5. Понятие «технология создания анимационных программ».
6. Композиционное построение сценарного материала в анимационных программах.
7. Карнавал: история и современность.
8. Игры современного мира.
9. Пейнтбол – игра для сильных и смелых.
10. Состояние и перспективы развития игорного бизнеса в России.
11. Экстремальные развлечения в современном мире.
12. Спортивные праздники в истории туризма.
13. Костюмированные туры.
14. Шоу-музеи как культурно-рекреационные объекты познавательного и развлекательного туризма.
15. Особенности семейных досуговых программ.
16. Деловые игры: предназначение и особенности организации.
17. История развития азартных игр.
18. Современные интеллектуальные игры.
19. Организация карнавалов и фестивалей в России.

### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 8.**

#### **Основная литература**

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17570-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542538> (дата обращения: 18.02.2024).

2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172> (дата обращения: 18.02.2024).

### **Дополнительная литература**

1. Тимошенко, С. А. Проектирование процесса предоставления услуг : учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис : [16+] / С. А. Тимошенко, Г. С. Урюпина ; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. — 82 с. : ил., табл., схем — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=690521> (дата обращения: 18.02.2024). — Библиогр. в кн. — Текст : электронный.

2. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536175> (дата обращения: 18.02.2024).

### **3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)**

Освоение слушателями программы предполагает изучение материалов дисциплин (модулей) в ходе самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины (модуля) и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с рабочей программой дисциплины (модуля), доступной в электронной информационно-образовательной среде РГСУ.

Следует обратить внимание на списки основной и дополнительной литературы, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала.

Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

#### ***Написание реферата (доклада).***

*Требования к структуре реферата (доклада):*

Работа должна содержать систематизацию и краткое изложение материала из не менее 5-и литературных источников (монографий, научных статей и докладов) по выбранной теме.

Основные требования к оформлению:

Структура доклада (реферата): 1) титульный лист; 2) содержание (в нем последовательно указываются названия пунктов доклада (реферата), указываются страницы, с которых начинается каждый пункт); 3) введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада (реферата), дается характеристика используемой литературы); 4) основная часть (каждый раздел ее доказательно раскрывает исследуемый вопрос); 5) выводы и заключение (подводятся итоги или делается обобщенный вывод по теме доклада (реферата)); 6) литература.

Доклад (реферат) оформляется на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Интервал межстрочный -полуторный. Цвет шрифта - черный. Гарнитура шрифта основного текста - «Times New Roman» или аналогичная. Кегль (размер) от 12 до 14 пунктов. Размеры полей страницы (не менее): правое 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм, левое - 25 мм. Формат абзаца:

полное выравнивание («по ширине»). Отступ красной строки одинаковый по всему тексту – 15 мм. Страницы должны быть пронумерованы с учётом титульного листа (на титульном листе номер страницы не ставится). В работах используются цитаты, статистические материалы. Эти данные оформляются в виде сносок (ссылок и примечаний). Внутритекстовые, подстрочные и затекстовые библиографические ссылки должны оформляться в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка». Общие требования и правила составления».

Реферат (доклад) сдается в бумажном и электронном виде (10 - 20 печатных страниц).

При проверке реферата (доклада) на антиплагиат - [www.antiplagiat.ru](http://www.antiplagiat.ru) - (более 50% заимствований) работа не принимается.

#### ***Выполнение тестовых заданий.***

Тестовые задания содержат вопросы и 3-4 варианта ответа по базовым положениям изучаемой темы, составлены с расчетом на знания, полученные слушателями в процессе изучения темы.

Тестовые задания выполняются в письменной или электронной форме и сдаются преподавателю, ведущему дисциплину (модуль).

#### ***Написание эссе.***

Эссе - вид самостоятельной исследовательской работы обучающихся, с целью углубления и закрепления теоретических знаний и освоения практических навыков. Цель эссе состоит в развитии самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных мыслей. При написании эссе слушатель должен представить развернутый письменный ответ на теоретический или практический актуальный вопрос, объявленный преподавателем в аудитории непосредственно перед ее написанием. В процессе написания эссе разрешается пользоваться нормативно-правовыми актами, конспектом лекций (в печатном виде). Использование интернет-ресурсов не допускается. Темы эссе преподаватель предлагает из числа тех, которые слушатели уже рассматривали на лекциях или семинарских занятиях, исходя из содержания заданий в составе оценочных средств. По решению преподавателя, в качестве темы эссе может быть выбрана одна или несколько тем, которые могут быть распределены между слушателями по желанию.

Эссе проводится письменно, по объему не более 3-х печатных листов.

Требования к оформлению эссе:

Эссе выполняется на компьютере (гарнитура Times New Roman, шрифт 14) через 1,5 интервала с полями: верхнее, нижнее – 2; правое – 3; левое – 1,5. Отступ первой строки абзаца – 1,25. Сноски – постраничные. Таблицы и рисунки встраиваются в текст работы. При этом обязательный заголовок таблицы надо размещать над табличным полем, а рисунки сопровождать подрисуночными подписями. При включении в эссе нескольких таблиц и/или рисунков их нумерация обязательна. Обязательна и нумерация страниц. Их целесообразно проставлять внизу страницы – по середине или в правом углу. Номер страницы не ставится на титульном листе, но в общее число страниц он включается. Объем эссе, без учета приложений, не должен превышать 5 страниц. Значительное превышение установленного объема является недостатком работы и указывает на то, что слушатель не сумел отобрать и переработать необходимый материал.

Работа должна содержать собственные умозаключения по сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ по сути этой проблемы, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

## **РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

### **4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю)**

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) является **зачет и экзамен**, которые проводятся в **устной** форме.

#### **4.2. Оценочные материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

##### **4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю)**

Оценка качества освоения обучающимися дисциплины (модуля) реализуется в формате балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся (БРСО).

БРСО в ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации осуществляется по 100-балльной шкале.

Академический рейтинг обучающегося по дисциплине (модулю) складывается из результатов:

- текущего контроля успеваемости (максимальный текущий рейтинг обучающегося 80 рейтинговых баллов;
- промежуточной аттестации (максимальный рубежный рейтинг обучающегося 20 рейтинговых баллов.

Условия оценки освоения обучающимся дисциплины (модуля) в формате БРСО доводятся преподавателем до сведения обучающихся на первом учебном занятии, а также размещены в свободном доступе в электронной информационно-образовательной среде Университета.

##### **4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося**

В течение учебного семестра до промежуточной аттестации на основании утвержденной рабочей программы дисциплины (модуля) формируется текущий рейтинг обучающегося. Текущий рейтинг обучающегося складывается как сумма рейтинговых баллов, полученных им в течение учебного семестра по всем видам учебных занятий по дисциплине (модулю).

В процессе текущего контроля оцениваются следующие действия обучающегося, направленные на освоение компетенций в рамках изучения учебной дисциплины:

- академическая активность (посещаемость учебных занятий, самостоятельное изучение содержания учебной дисциплины в электронной информационно-образовательной среде, соблюдение сроков сдачи практических заданий и текущих контрольных мероприятий и др.);
- выполнение и сдача текущих и итогового практических заданий (эссе, рефераты, творческие задания, кейс-задания, лабораторные работы, расчетные задания и др., активное участие в групповых интерактивных занятиях (дискуссии, WiKi-проекты и др.), защита проектов и др.);
- прохождение рубежей текущего контроля, включая соблюдение графика их прохождения в электронной информационно-образовательной среде.

Для планирования расчета текущего рейтинга обучающегося используются следующие пропорции:

<b>Вид учебного действия</b>	<b>Максимальная рейтинговая оценка, баллов</b>
академическая активность	10
практические задания	40
<i>из них: текущие практические задания</i>	20

<i>итоговое практическое задание</i>	<i>20</i>
рубежи текущего контроля	30
<b><i>ИТОГО:</i></b>	<b><i>80</i></b>

В течение учебного семестра по дисциплине (модулю) обучающимся должен быть накоплен текущий рейтинг не менее 52 рейтинговых баллов (65% от максимального значения текущего рейтинга).

Необходимыми условиями допуска обучающегося к промежуточной аттестации по дисциплине являются положительное прохождение обучающимся не менее 65% рубежей текущего контроля с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла за каждый рубеж текущего контроля и положительное выполнение итогового практического задания с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла, установленного за итоговое практическое задание.

Невыполнение вышеуказанных условий является текущей академической задолженностью, которая должна быть ликвидирована обучающимся до контрольного мероприятия промежуточной аттестации.

Сведения о наличии у обучающихся текущей академической задолженности, сроках и порядке добора рейтинговых баллов для её ликвидации доводятся до обучающихся педагогическим работником.

В случае неликвидации текущей академической задолженности, педагогический работник обязан во время контрольного мероприятия промежуточной аттестации поставить обучающемуся 0 рейтинговых баллов. В этом случае ликвидация текущей академической задолженности возможна в периоды проведения повторной промежуточной аттестации.

#### **4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося**

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) проводится в соответствии с Положением о промежуточной аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете и Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете в действующей редакции.

На промежуточную аттестацию отводится 20 рейтинговых баллов.

Ответы обучающегося на контрольном мероприятии промежуточной аттестации оцениваются педагогическим работником по 20 - балльной шкале, а итоговая оценка по дисциплине (модулю) выставляется по системе зачтено/не зачтено для зачета и по пятибалльной системе для экзамена.

Критерии выставления оценки определяются Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Российском государственном социальном университете.

В процессе определения рубежного рейтинга, обучающегося используется следующая шкала:

<b>Рубежный рейтинг</b>	<b>Критерии оценки освоения обучающимся учебной дисциплины в ходе контрольных мероприятий промежуточной аттестации</b>
19-20 рейтинговых баллов	обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок
16-18 рейтинговых баллов	обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий
13-15 рейтинговых баллов	обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий
1-12 рейтинговых баллов	обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания
0 рейтинговых баллов	не аттестован

**4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Перечень вопросов рубежного контроля и текущей аттестации**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы), дисциплины	Код контролируемой компетенции	Форма рубежного контроля	Вопросы/задания рубежного контроля
1	Раздел 1. Дополнительные услуги как часть услуг гостиничного предприятия	ПК-6	Компьютерное тестирование	<p>1. Основные функции вспомогательных служб:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) изучение потребностей клиентов</li> <li>б) создание условий для функционирования санитарно-технического оборудования</li> <li>в) тренажерные залы</li> <li>г) услуги прачечной</li> <li>д) контроль за соблюдением норм и правил по охране труда</li> </ul> <p>2. Основные функции дополнительной службы в отеле:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) анализирует результаты финансовой деятельности предприятия</li> <li>б) услуги бизнес-центра</li> <li>в) вопросы правового обеспечения</li> <li>г) визовая поддержка</li> <li>д) противопожарная безопасность</li> </ul> <p>3. К сопутствующим услугам относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) хранение багажа</li> <li>б) отправка и получение писем и телеграмм</li> <li>в) медицинская помощь</li> </ul>

				<p>г) организация продажи билетов  д) экскурсионное обслуживание  е) прокат автомобилей</p> <p>4. Бесплатные услуги:  а) побудка  б) доставка цветов  в) заказ мест в ресторанах города  г) доставка корреспонденции  д) предоставление в номер посуды и столовых приборов  е) вызов такси</p> <p>5. Гостиничная анимация представляет собой:  а) разновидность туристской деятельности, вовлекающая туристов в разнообразные мероприятия, разработанные программы досуга;  б) деятельность, направленную на восстановление жизненных сил туриста;  в) комплексная рекреационная услуга, основанная на личных человеческих контактах тураниматора с туристом и их участии в развлечениях, предлагаемых анимационной программой;  г) анимацию, способствующую удовлетворению специфических туристских потребностей.</p>
2.	Раздел 2. Организация деятельности предприятий питания и услуг в составе гостиницы	ПК-6	Компьютерное тестирование	<p>. 1. В каком году англичане начали всерьез перенимать у французов их концепцию ресторанов  а) в 1898 году  б) в 1812 году  в) в 1856 году  г) в 1872 году</p> <p>2. Какая кухня ресторанов Дельмонико задавала тон всей американской гастрономии  а) Шотландская кухня  б) Швейцарско-французская кухня  в) Русская кухня</p>

				<p>г) Французско-итальянская кухня</p> <p>3. Кто был величайшим кулинаром XIX века, автором классического труда Le Guide Culinaire (Справочник по кулинарии)</p> <p>а) Антонен Карэм  б) Дельмонико  в) Агюст Эскофье  г) Роберт Гринхау</p> <p>4. Кто стал «отцом» ресторанного бизнеса в Европе</p> <p>а) Буланже  б) Цезарь Ритц  в) Эскавье  г) Доминико</p> <p>5. Какая страна является основополагающей развития ресторанного бизнеса?</p> <p>а) Китай  б) Франция  в) Россия  г) Австралия</p>
3.	Раздел 3. Спортивно-оздоровительные услуги в гостиницах	ПК-6	Компьютерное тестирование	<p>1. К базовым типам креативных идей в event-маркетинге относятся:</p> <p>а) нестандартный объект в привычном пространстве  б) прямая ассоциация  в) гротеск  г) бенчмаркинг</p>

4.	Раздел 4. Бизнес-центр, его необходимость и предназначение, спектр предоставляемых услуг	ПК-6	Компьютерное тестирование	<p>1. _____ – это демонстрация на выставке товаров фирмы и других материалов, рассказывающих о ее деятельности. Ответ: экспозиция</p> <p>2. Выставки и ярмарки – это _____, на которых экспоненты _____ на основе выставочных образцов производимые товары и услуги. Ответ: рыночные мероприятия, представляют</p>
5.	Раздел 5. Конгрессные возможности гостиницы. Организация обслуживания конгрессных мероприятий	ПК-6	Компьютерное тестирование	<p>1. Штаб-квартира Организации международных выставок (BIE) находится А. в Париже; Б. в Ганновере; В. в Брюсселе; Г. в Амстердаме Ответ: А</p> <p>2. Союз выставок России, стран СНГ и Балтии был переименован в Международный союз выставок и ярмарок А. в 1993 г.; Б. в 1998 г.; В. в 2000 г.; Г. в 2002 г. Ответ: А</p> <p>3. Международная туристская выставка FITUR проводится А. в Берлине; Б. в Милане; В. в Мадриде; Г. в Москве. Ответ: В</p>

6.	Раздел 6. Транспортное обслуживание в гостиницах	ПК-6	Компью- терное тестиров- ание	<p>Как классифицируются туристические автобусы по комфортабельности?</p> <p>А) На 4 класса.  Б) На 5 классов.  В) На 4 типа.  Г) На 5 типов.  Д) На 4 вида.  Е) На 5 видов.</p> <p>Какие факторы не влияют на стоимость проката автомобиля?</p> <p>А) Длительность аренды автомобиля.  Б) Класс автомобиля.  В) Срок эксплуатации автомобиля.  Г) Район страны.  Д) Возраст водителя.  Е) Все выше перечисленные факторы влияют на стоимость аренды автомобиля.</p> <p>Какой документ регулирует международные перевозки на морском транспорте?</p> <p>А) Афинская Конвенция.  Б) Бернская Конвенция.  В) Варшавская Конвенция.  Г) Женевская Конвенция.  Д) Монреальская Конвенция.  Е) Чикагская Конвенция.</p> <p>Какой документ регулирует международные перевозки на морском транспорте?</p> <p>А) Афинская Конвенция.  Б) Бернская Конвенция.  В) Варшавская Конвенция.  Г) Женевская Конвенция.  Д) Монреальская Конвенция.  Е) Чикагская Конвенция.</p>
----	---	------	--	---

7.	Раздел 7. Предоставлен ие экскурсионно го обслуживания	ПК-6	Компью терное тестиров ание	<p><b>1.</b> Вид досуговой деятельности, направленный на восстановление духовных и физических сил человека  А) туристская анимация  Б) рекреационная анимация  В) гостиничная анимация  Г) ресторанная анимация</p> <p><b>2.</b> Автор определения: «Досуг - та часть свободного времени (оно является частью внерабочего времени), которым человек располагает по своему усмотрению»  А) автор социологического словаря А.И. Кравченко  Б) автор научной литературы Л.В. Чичиков  В) путешественник Д.Л. Кук  Г) исследователь Р.Ж. Абрамов</p> <p><b>3.</b> Функциональная значимость досуговой деятельности  А) в ее преобладании над всеми другими отраслями развития досуговой деятельности  Б) в ее многозначности перед государственной политикой страны  В) в ее эффекте, который может предстать как в материально-предметной, так в ориентационной и коммуникативной формах  Г) в ее отражении перед государственной политикой страны, когда правительство берет на себя ограничение предпринимательской деятельности</p> <p><b>4.</b> Дайте определение понятию досуг  А) это деятельность ради собственного удовольствия, развлечения, самосовершенствования или достижения иных целей по собственному выбору, а не по причине материальной необходимости  Б) состояние индивида, создаваемое испытываемой им нуждой в объектах, необходимых для его существования и развития  В) побуждения человека, направленные на удовлетворение потребностей  Г) занятость населения, рабочее время</p>
----	---	------	--------------------------------------	---

8.	Раздел 8. Гостиничные анимационные программы и услуги.	ПК-6	Компьютерное тестирование	<p>1. Гостиничная анимация представляет собой:</p> <p>а) разновидность туристской деятельности, вовлекающая туристов в разнообразные мероприятия, разработанные программы досуга;</p> <p>б) деятельность, направленную на восстановление жизненных сил туриста;</p> <p>в) комплексная рекреационная услуга, основанная на личных человеческих контактах тураниматора с туристом и их участии в развлечениях, предлагаемых анимационной программой;</p> <p>г) анимацию, способствующую удовлетворению специфических туристских потребностей.</p> <p>2. Рекреационная анимация – это:</p> <p>а) вид досуговой деятельности, направленной на восстановление духовных и физических сил человека;</p> <p>б) организация досуга в клубах, кинотеатрах, стадионах, фитнес-центрах;</p> <p>в) социально-культурная деятельность туристов в свободное время;</p> <p>г) стимулирование полноценной рекреационной, социально-культурной досуговой деятельности человека путем воздействия на его жизненные силы, воодушевление, одухотворение.</p> <p>3. Важнейшей функцией анимационной деятельности, направленной на удовлетворение:</p> <p>а) социально-культурных потребностей людей в период досуга, является:</p> <p>б) познавательная функция;</p> <p>в) регулятивная функция;</p> <p>г) социальная;</p> <p>д) гносеологическая функция.</p> <p>4. Разрабатывая досуговую программу для молодежи, аниматоры предлагают:</p> <p>а) творческие вечера, светские салоны и конкурсы;</p> <p>б) игротеки, утренники;</p> <p>в) КВНы, вечера и дискотеки, фестивали и т.д.;</p> <p>г) соревнования юных туристов, эстафеты, конкурсы.</p> <p>5. Гостиничная анимация – это:</p> <p>а) своеобразная услуга, преследующая цель – повышения качества обслуживания, и в то же время – это своеобразная форма рекламы, повторного привлечения гостей и их знакомых, тоже преследующая цель – продвижение туристского продукта</p>
----	---	------	---------------------------	--

				<p>б) целевые туристские поездки ради одной анимационной программы, либо непрерывный анимационный процесс, развернутый в пространстве в форме путешествия, переезда от одной анимационной услуги (программы) к другой, которые предоставляются в разных географических точках</p> <p>в) программы, предназначенные для «поддержки» основных туристских услуг</p> <p>г) своеобразные дополнительные услуги клиенту, цель которых пробудить в нем положительные эмоции, почувствовать удовлетворение от отдыха и желание приехать в этот отель еще раз</p>
--	--	--	--	--

#### 4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

##### Вопросы/задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Коды контролируемой компетенций	Вопросы /задания
	<b>Модуль 1</b>
ПК-6	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация и технология работы бизнес-центра отеля.</li> <li>2. Организация и технология работы сервис-бюро отеля.</li> <li>3. Организация и технология работы по предоставлению экскурсионного обслуживания клиентов отеля.</li> <li>4. Организация и технология работы по предоставлению транспортного обслуживания клиентов отеля.</li> <li>5. Организация и технология работы по предоставлению питания клиентам отеля.</li> <li>6. Организация и технология работы службы Room- service гостиничного предприятия.</li> <li>7. Организация и технология работы по предоставлению услуг мини-бара в гостиницах.</li> <li>8. Организация и технология работы отдела по организации банкетов и конференций отеля.</li> </ol>

9. Организация и технология работы операторов телефонной станции отеля.
10. Правила телефонного этикета в гостиницах.
11. Организация хранения личных вещей проживающих в отеле.
12. Услуги интерактивного и платного телевидения в отеле.
13. Организация и технология работы по организации отдыха и развлечений в гостинице.
14. Организация и технология работы службы консьержей высококлассного отеля.
15. Организация и технология работы службы дворецких (батлеров) высококлассного отеля
16. Порядок расчета с клиентами отеля за предоставленные дополнительные платные услуги.
17. Организация и технология работы оздоровительного центра гостиницы.
18. Организация транспортного обслуживания клиентов (такси, аренда авто, заказ авто).
19. Организация и технология работы по кейтеринговому обслуживанию клиентов.
20. Оформление документов по приемке номеров и переводу гостей из одного номера в другой;
21. Организация оказания персональных и дополнительных услуг по стирке и чистке одежды, питанию в номерах, предоставлению бизнес-услуг, SPA-услуг, туристическо-экскурсионного обслуживания, транспортного обслуживания, обеспечивать хранение ценностей проживающих;
22. Предоставление услуги хранения ценных вещей (камеры хранения, сейфы и депозитные ячейки) для обеспечения безопасности проживающих;
23. Виды «комплиментов», персональных и дополнительных услуг и порядок их оказания;
24. Порядок и процедура отправки одежды в стирку, и чистку, и получения готовых заказов;
25. Принципы и технологии организации досуга и отдыха;
- 26.

## Модуль 2

ПК-6	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Порядок возмещения ущерба при порче личных вещей проживающих;</li><li>2. Правила проверки наличия и активирования утерянной или испорченной гостиничной собственности;</li><li>3. Методика и правила проведения игр, конкурсов и викторин для детей и взрослых.</li><li>4. Гольф-клубы как учреждения для элитного отдыха.</li><li>5. Зарубежный опыт организации досуговой деятельности на современном этапе и пути его внедрения в России.</li><li>6. Перспективы развития боулинг-центров.</li><li>7. Аквапарки как вид тематических парков.</li><li>8. Тематические парки мира как объекты досуговой индустрии.</li><li>9. Исторические формы организации досуга.</li><li>10. Особенности и значение гостиничной анимации.</li><li>11. Гостиничные анимационные услуги и программы.</li><li>12. Структура анимационной службы.</li><li>13. Модель специалиста службы анимации</li><li>14. Понятие «технология создания анимационных программ».</li><li>15. Композиционное построение сценарного материала в анимационных программах.</li><li>16. Монтаж как основной метод композиционного построения сценария анимационных программ.</li><li>17. Сущность event - мероприятия, его характеристики.</li><li>18. Сферы планирования мероприятий - служебная, общественная, частная.</li><li>19. Этапы планирования event - мероприятия</li><li>20. Области использования event - менеджмента</li><li>21. Понятие «event - менеджмент» (ЕМ), его основное содержание.</li><li>22. Концепция event: классификация мероприятий, участники, посетители, оценка и управление, характер мероприятия.</li><li>23. Event - менеджмент как проект: фазы проекта, виды деятельности в event- менеджменте, управление рисками, цель и прибыль.</li><li>24. Event - менеджмент как проект: фазы проекта, виды деятельности в event- менеджменте, управление рисками, цель и прибыль. Планирование мероприятия: содержание планирования; моделирование процесса, принятие решений.</li><li>25. Контроллинг в ивент-менеджменте: контроль, документирование результатов, менеджмент жалоб и рисков, планирование на случай чрезвычайного происшествия.</li></ol>
------	--

## РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля)

#### 5.1.1. Основная литература

3. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17570-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542538> (дата обращения: 18.02.2024).

4. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536172> (дата обращения: 18.02.2024).

#### 5.1.2. Дополнительная литература

4. Тимошенко, С. А. Проектирование процесса предоставления услуг : учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис : [16+] / С. А. Тимошенко, Г. С. Урюпина ; Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ). — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2022. — 82 с. : ил., табл., схем — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=690521> (дата обращения: 18.02.2024). — Библиогр. в кн. — Текст : электронный.

5. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536175> (дата обращения: 18.02.2024).

### 5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№№	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

### **5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Освоение обучающимся дисциплины (модуля) предполагает изучение материалов дисциплины (модуля) на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций, семинаров, практических и лабораторных занятий.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа заключается в следующем.

С целью обеспечения успешного обучения обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

Подготовка к занятию семинарского типа

При подготовке и работе во время проведения лабораторных работ и занятий семинарского типа следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс предварительной подготовки, на работу во время занятия, обработку полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач практического занятия.

Работа во время проведения учебного занятия семинарского типа включает:

- консультирование студентов преподавателями и вспомогательным персоналом с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в лаборатории;
- самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Это является необходимым условием при проведении рубежного контроля и допуска к экзаменам. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время пересдать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

Обработка, обобщение полученных результатов работы проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности

поставленных задач). В результате оформляется индивидуальный отчет. Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается преподавателю. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки по каждому практическому занятию. Это является необходимым условием при проведении рубежного контроля и допуска к экзаменам. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время пересдать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

#### **5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля)**

##### **5.4.1. Средства информационных технологий**

1. Персональные компьютеры;
2. Средства доступа в Интернет;
3. Проектор.

##### **5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

##### **5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

<b>№ №</b>	<b>Название электронного ресурса</b>	<b>Описание электронного ресурса</b>	<b>Используемый для работы адрес</b>
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

## **5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Для изучения дисциплины (модуля) используются:

**Учебная аудитория для занятий лекционного типа** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроекционное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет), а также (при наличии) демонстрационными печатными пособиями, экранно-звуковыми средствами обучения.

**Учебная аудитория для занятий семинарского типа:** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроекционное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет), а также (при наличии) демонстрационными печатными пособиями, экранно-звуковыми средствами обучения, демонстрационными материалами.

**Помещения для самостоятельной работы обучающихся:** оснащены специализированной мебелью (парты, стулья) техническими средствами обучения (персональные компьютеры с доступом в сеть Интернет и обеспечением доступа в электронно-информационную среду университета, программным обеспечением).

## **5.6. Образовательные технологии**

При реализации дисциплины (модуля) применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение дисциплины (модуля) предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме разбора конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития **профессиональных** навыков обучающихся.

При освоении дисциплины (модуля) предусмотрено применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Учебные часы дисциплины (модуля) предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, вебинар, видеофильм, презентация, форум и др.).

В рамках дисциплины (модуля) предусмотрены встречи с руководителями и работниками организаций, деятельность которых связана с *направленностью* реализуемой основной профессиональной образовательной программы.

**РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений**

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения
1	Рабочая программа дисциплины (модуля) актуализирована	Протокол заседания кафедры № 7 от «26» февраля 2024 года



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный социальный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Высшей школы индустрии  
гостеприимства, впечатлений и социального  
креатива (институт)  
К.К. Поздняков  
29 февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ПРОДВИЖЕНИЕ И ПРОДАЖИ В ГОСТИНИЧНОМ И РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ**

**Направление подготовки**  
*43.03.03 Гостиничное дело*

**Направленность**  
*«Гостинично-ресторанная деятельность»*

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ –**  
***ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА***

**Форма обучения**  
*Очная, очно-заочная, заочная*

Москва 2024

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	4
1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля).....	4
1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций .....	4
РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) .....	4
2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося .....	4
2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля) .....	6
<b>2.3. Содержание дисциплины (модуля) .....</b>	<b>12</b>
РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	17
3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).....	17
<b>3.2. Задания для самостоятельной работы .....</b>	<b>18</b>
3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю).....	22
РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....	23
4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю).....	23
4.2. Оценочные материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций .....	23
4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) .....	23
4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося .....	24
4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося .....	25
4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций .....	26
4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю) .....	26
4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) .....	29
РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	31
5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля).....	31
5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	31
5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....	32
5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля).....	32
<b>5.4.1. Средства информационных технологий.....</b>	<b>33</b>
<b>5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства: .....</b>	<b>33</b>
<b>5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных.....</b>	<b>33</b>
5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю) .....	33
5.6. Образовательные технологии .....	34
РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений.....	35

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Продвижение и продажи в гостиничном и ресторанном бизнесе» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования –бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 июня 2017г. № 515, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (далее – «ОПОП»).

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Продвижение и продажи в гостиничном и ресторанном бизнесе» разработана рабочей группой в составе: канд. экон. наук, доцента Ушакова Р.Н.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обсуждена и утверждена на заседании кафедры ресторанно-гостиничного бизнеса Высшей школы индустрии гостеприимства, впечатлений и социального креатива.

Протокол № 7 от «26» февраля 2024 года

Заведующий кафедрой  
кандидат экономических  
наук, доцент



Р.Н. Ушаков

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Рабочая программа дисциплины (модуля) рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Управляющий Отель Веллион  
Сухаревский, Москва



М.Ф.Курджиева

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель дисциплины (модуля) заключается в получении обучающимися знаний и практических навыков в области продвижения и продаж в гостиничном и ресторанном бизнесе с последующим применением в профессиональной сфере.

Задачи дисциплины (модуля):

- 1) ознакомление обучающихся с ключевыми понятиями продажи гостиничных услуг;
- 2) изучить методы ценообразования гостиничных услуг;
- 3) изучить технологии продаж в индустрии гостеприимства;
- 4) изучить особенности рекламы гостиничных и ресторанных услуг;
- 5) изучить методы продвижения гостиничных услуг.

**1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций**

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-6 в соответствии с учебным планом.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций (при наличии)	Код компетенции Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
	ПК-4. Способен применять технологии продвижения, продаж и брендинга в работе предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	ПК-4.1 Формирует современные технологии продвижения услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-4.2 Применяет эффективные технологии продаж услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-4.3 Разрабатывает предложения по развитию бренда и айдентики в деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: современные технологии продвижения услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь: применять эффективные технологии продаж услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**2.1 Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося**

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 4 зачетных единиц.

### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		4			
Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками	92	92			

Лекционные занятия	30	30			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	60	60			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации	2	2			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>70</b>	<b>70</b>			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>18</b>	<b>18</b>			
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>180</b>	<b>180</b>			

#### Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		6			
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	<b>62</b>	<b>62</b>			
Лекционные занятия	24	24			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	36	36			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации	2	2			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>100</b>	<b>100</b>			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>18</b>	<b>18</b>			
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>180</b>	<b>180</b>			

#### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 3	
		Сессия 1-2	Сессия 3-4
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	<b>22</b>		<b>22</b>
Лекционные занятия	8		8
<i>из них: в форме практической подготовки</i>			
Практические занятия	12		12
<i>из них: в форме практической подготовки</i>			
Консультации	2		2
<i>из них: в форме практической подготовки</i>			
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>149</b>		<b>149</b>
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>9</b>		<b>9</b>
Форма промежуточной аттестации	экзамен		экзамен
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>

**2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля)  
Очной формы обучения**

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Консультации
<b>Модуль 1 (Семестр 4)</b>										
<b>Раздел 1. Основные понятия торговли услугами гостиничного предприятия</b>	<b>31</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>				
Тема 1.1. Реализация основных, дополнительных и сопутствующих услуг гостиницы	15	7	8	2		6				
Тема 1.2. Реализация основных, дополнительных и сопутствующих услуг ресторана	16	6	10	4		6				
<b>Раздел 2. Факторы, воздействующие на формирование и ценообразование гостиничных и ресторанных услуг</b>	<b>31</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>				
Тема 2.1. Формирование и ценообразование гостиничной услуги, цены и ценовая политика	15	7	8	2		6				
Тема 2.2. Формирование и ценообразование ресторанных услуг, цены и ценовая политика	16	6	10	4		6				
<b>Раздел 3. Технологии продаж в индустрии гостеприимства</b>	<b>31</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>				
Тема 3.1. Маркетинговые технологии в деятельности гостиниц	15	7	8	2		6				

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Консультации
Тема 3.2. Выставочная деятельность гостиничного предприятия	16	6	10	4		6				
<b>Раздел 4. Рекламная деятельность в продвижении гостиничных и ресторанных услуг</b>	<b>33</b>	<b>13</b>	<b>20</b>	<b>6</b>		<b>12</b>			2	
Тема 4.1. Выставки-ярмарки как способы продвижения гостиничных и ресторанных услуг	15	7	8	2		6				
Тема 4.2. Конкурсные торги как способы продвижения гостиничных и ресторанных услуг	18	6	12	4		6			2	
<b>Раздел 5. Методы продвижения гостиничных и ресторанных услуг</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>6</b>		<b>12</b>				
Тема 5.1. Реклама гостиничного продукта через Интернет	17	9	8	2		6				
Тема 5.2. Реклама на радио и телевидении в печатных изданиях	19	9	10	4		6				
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>18</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>экзамен</b>									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>180</b>	<b>70</b>	<b>92</b>	<b>30</b>		<b>60</b>			<b>2</b>	

**Очно-заочной формы обучения**

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Консультации
<b>Модуль 1 (Семестр 6)</b>										
<b>Раздел 1. Основные понятия торговли услугами гостиничного предприятия</b>	32	20	12	4		8				
Тема 1.1. Реализация основных, дополнительных и сопутствующих услуг гостиницы	16	10	6	2		4				
Тема 1.2. Реализация основных, дополнительных и сопутствующих услуг ресторана	16	10	6	2		4				
<b>Раздел 2. Факторы, воздействующие на формирование и ценообразование гостиничных и ресторанных услуг</b>	32	20	12	4		8				
Тема 2.1. Формирование и ценообразование гостиничной услуги, цены и ценовая политика	16	10	6	2		4				
Тема 2.2. Формирование и ценообразование ресторанных услуг, цены и ценовая политика	16	10	6	2		4				
<b>Раздел 3. Технологии продаж в индустрии гостеприимства</b>	32	20	12	4		8				
Тема 3.1. Маркетинговые технологии в деятельности гостиниц	16	10	6	2		4				

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Консультации
Тема 3.2. Выставочная деятельность гостиничного предприятия	16	10	6	2		4				
<b>Раздел 4. Рекламная деятельность в продвижении гостиничных и ресторанных услуг</b>	32	20	12	6		6				
Тема 4.1. Выставки-ярмарки как способы продвижения гостиничных и ресторанных услуг	18	10	8	4		4				
Тема 4.2. Конкурсные торги как способы продвижения гостиничных и ресторанных услуг	14	10	4	2		2				
<b>Раздел 5. Методы продвижения гостиничных и ресторанных услуг</b>	34	20	14	6		6			2	
Тема 5.1. Реклама гостиничного продукта через Интернет	18	10	8	4		4				
Тема 5.2. Реклама на радио и телевидении в печатных изданиях	16	10	6	2		2			2	
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>18</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	экзамен									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>180</b>	<b>100</b>	<b>60</b>	<b>24</b>		<b>36</b>			<b>2</b>	

*Заочной формы обучения*

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Консультации
<b>Модуль 1, курс 3 (Семестр 3-4)</b>										
<b>Раздел 1. Основные понятия торговли услугами гостиничного предприятия</b>	34	30	4	2		2				
Тема 1.1. Реализация основных, дополнительных и сопутствующих услуг гостиницы	17	15	2	2						
Тема 1.2. Реализация основных, дополнительных и сопутствующих услуг ресторана	17	15	2			2				
<b>Раздел 2. Факторы, воздействующие на формирование и ценообразование гостиничных и ресторанных услуг</b>	34	30	4	2		2				
Тема 2.1. Формирование и ценообразование гостиничной услуги, цены и ценовая политика	17	15	2	2						
Тема 2.2. Формирование и ценообразование ресторанных услуг, цены и ценовая политика	17	15	2			2				
<b>Раздел 3. Технологии продаж в индустрии гостеприимства</b>	34	30	4	2		2				
Тема 3.1. Маркетинговые технологии в деятельности гостиниц	17	15	2	2						

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия	из них: в форме практической подготовки	Практические занятия	из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	из них: в форме практической подготовки	Консультации
Тема 3.2. Выставочная деятельность гостиничного предприятия	17	15	2			2				
<b>Раздел 4. Рекламная деятельность в продвижении гостиничных и ресторанных услуг</b>	34	30	4	2		2				
Тема 4.1. Выставки-ярмарки как способы продвижения гостиничных и ресторанных услуг	17	15	2	2						
Тема 4.2. Конкурсные торги как способы продвижения гостиничных и ресторанных услуг	17	15	2			2				
<b>Раздел 5. Методы продвижения гостиничных и ресторанных услуг</b>	35	29	6			4			2	
Тема 5.1. Реклама гостиничного продукта через Интернет	17	15	2			2				
Тема 5.2. Реклама на радио и телевидении в печатных изданиях	16	14	2			2			2	
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>9</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации (указать)</i>	<b>экзамен</b>									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>180</b>	<b>149</b>	<b>22</b>	<b>8</b>		<b>12</b>			<b>2</b>	

## **2.3. Содержание дисциплины (модуля)**

### **Раздел 1. Основные понятия торговли услугами гостиничного предприятия**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Основные и дополнительные услуги в гостиницах. Технология предоставления дополнительных услуг в гостинице. Анализ организации дополнительных и сопутствующих услуг для привлечения клиентов в гостинице. Организация предоставления услуг в гостиничном хозяйстве. Предоставление дополнительных и сопутствующих услуг в гостиницах и туристских комплексах. Дополнительные услуги современных гостиниц. Организация дополнительных услуг в гостиничном бизнесе. Маркетинг в индустрии гостеприимства.

Основные и дополнительные услуги в ресторане. Технология предоставления дополнительных услуг в ресторане. Анализ организации дополнительных услуг для привлечения клиентов в ресторан. Организация предоставления услуг в ресторане. Дополнительные услуги современных ресторанов. Организация дополнительных услуг в ресторанном бизнесе. Маркетинг в ресторанном бизнесе.

#### **Тема 1.1. Реализация основных, дополнительных и сопутствующих услуг гостиницы**

##### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Основные и дополнительные услуги в гостиницах. Технология предоставления дополнительных услуг в гостинице. Анализ организации дополнительных и сопутствующих услуг для привлечения клиентов в гостинице. Организация предоставления услуг в гостиничном хозяйстве. Предоставление дополнительных и сопутствующих услуг в гостиницах и туристских комплексах. Дополнительные услуги современных гостиниц. Организация дополнительных услуг в гостиничном бизнесе. Маркетинг в индустрии гостеприимства.

#### **Тема 1.2. Реализация основных, дополнительных и сопутствующих услуг ресторана**

##### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Основные и дополнительные услуги в ресторане. Технология предоставления дополнительных услуг в ресторане. Анализ организации дополнительных услуг для привлечения клиентов в ресторан. Организация предоставления услуг в ресторане. Дополнительные услуги современных ресторанов. Организация дополнительных услуг в ресторанном бизнесе. Маркетинг в ресторанном бизнесе.

### **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 1**

**Тема практического занятия.** Основные понятия торговли услугами гостиничного предприятия

**Форма практического задания:** реферат.

#### **Темы рефератов:**

1. Основные и дополнительные услуги в гостиницах. Технология предоставления дополнительных услуг в гостинице.
2. Анализ организации дополнительных и сопутствующих услуг для привлечения клиентов в гостинице.
3. Организация предоставления услуг в гостиничном хозяйстве
4. Предоставление дополнительных и сопутствующих услуг в гостиницах и туристских комплексах
5. Дополнительные услуги современных гостиниц.
6. Организация дополнительных услуг в гостиничном бизнесе.
7. Маркетинг в индустрии гостеприимства.

## **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 1**

**форма рубежного контроля** – контрольная работа

1. Основные и дополнительные услуги в ресторане. Технология предоставления дополнительных услуг в ресторане.
2. Анализ организации дополнительных услуг для привлечения клиентов в ресторан.
3. Организация предоставления услуг в ресторане
4. Дополнительные услуги современных ресторанов.
5. Организация дополнительных услуг в ресторанном бизнесе.
6. Маркетинг в ресторанном бизнесе.

## **Раздел 2. Факторы, воздействующие на формирование и ценообразование гостиничных и ресторанных услуг**

**Перечень изучаемых элементов содержания**

Формирование и ценообразование гостиничной услуги, цены и ценовая политика

Формирование и ценообразование ресторанных услуг, цены и ценовая политика

### **Тема 2.1. Формирование и ценообразование гостиничной услуги, цены и ценовая политика**

**Перечень изучаемых элементов содержания**

Формирование и ценообразование гостиничной услуги, цены и ценовая политика

### **Тема 2.2. Формирование и ценообразование ресторанных услуг, цены и ценовая политика**

**Перечень изучаемых элементов содержания**

Формирование и ценообразование ресторанных услуг, цены и ценовая политика

## **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 2**

**Тема практического занятия:** Факторы, воздействующие на формирование и ценообразование гостиничных и ресторанных услуг

**Форма практического задания:** реферат.

**Темы рефератов:**

1. Механизмы функционирования гостиницы и ресторана в конкурентной среде.
2. Общие организационно-экономические основы кредитования гостиницы.
3. Цели предпринимательства в гостиничном и ресторанном бизнесе.
4. Ценовая стратегия: издержки, спрос и конкуренция.
5. Скидки на услуги.
6. Обеспечение учета затрат на производство услуг гостиницы или ресторана по статьям и элементам затрат в соответствии с требованиями внутрипроизводственных расчетов.
7. Учет оплаты труда от системы организации труда, уровня автоматизации учетных работ и других условий.

## **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 2**

**форма рубежного контроля** – контрольная работа

1. Международные факторы (политические и экономические, состояние международного рынка капитала, ценных бумаг и труда, изменение курсов валюты, особенность международных законодательных актов, конкурентоспособность гостиничной услуги).
2. Внутригосударственные факторы (экономическое состояние страны, законодательство в сфере туризма, налоговая система, национальные, конфессиональные и другие традиции, социальное благосостояние народа, уровень доходов, наличие свободного времени и материальных средств, менталитет населения к услугам ресторана).

3. Местные факторы (расположение, профессионализм персонала и оплата его труда, особенности взаимодействия с местными органами власти, возможности создания оригинального гостиничного продукта).
4. Понятие «ценовая политика» и ее цели.
5. Ценообразующие факторы
6. Выбор метода ценообразования.

### **Раздел 3. Технологии продаж в индустрии гостеприимства**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Маркетинговые технологии в деятельности гостиниц

Выставочная деятельность гостиничного предприятия

#### **Тема 3.1 Маркетинговые технологии в деятельности гостиниц**

##### ***Перечень изучаемых элементов содержания***

1. Маркетинговый план.
2. Элементы маркетингового плана.
3. Маркетинг микс.

#### **Тема 3.2. Выставочная деятельность гостиничного предприятия**

##### ***Перечень изучаемых элементов содержания***

1. Выставки и классификация выставочных мероприятий.
2. Особенности и назначение рекламы.
3. Рациональная и эмоциональная реклама.
4. Особенности и назначение PR акций и компаний.
5. Особенности и назначение пропаганды.

### **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 3**

**Тема практического занятия: Технологии продаж в индустрии гостеприимства**

**Форма практического задания: реферат.**

#### **Перечень тем рефератов к разделу 3:**

1. Сущность и особенности маркетинга гостиничных продуктов и услуг.
2. Подходы гостиничных предприятий Москвы к маркетинговой политике.
3. 4 P, 7 P и 9 P в гостиничном маркетинге.
4. Методика построения маркетингового плана.
5. Роль маркетинга в гостиничном бизнесе Москвы и России.
6. Характеристика и особенности выставочной деятельности в индустрии гостеприимства.
7. Выставки представителей индустрии MICE.

### **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 3**

**Форма рубежного контроля – контрольная работа**

1. Маркетинговый план.
2. Элементы маркетингового плана.
3. Маркетинг микс.
4. Выставки и классификация выставочных мероприятий.
5. Особенности и назначение рекламы.
6. Рациональная и эмоциональная реклама.
7. Особенности и назначение PR акций и компаний.
8. Особенности и назначение пропаганды.

### **Раздел 4. Рекламная деятельность в продвижении гостиничных и ресторанных услуг**

### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Выставки-ярмарки как способы продвижения туристского и гостиничного продукта  
Конкурсные торги как способы продвижения туристского и гостиничного продукта

#### **Тема 4.1. Выставки-ярмарки как способы продвижения гостиничных и ресторанных услуг**

##### **Перечень изучаемых элементов содержания**

1. Представление гостиницы и ресторана в проспектах и каталогах, буклетах и постерах, плакатах и листовках, открытках и визитках, календарях, в журналах, бюллетенях, справочниках, издаваемых фирмами.
2. Реклама на билдбордах с крупноформатными плакатами на высотных носителях, на плакатах синхронного вращения.
3. Реклама о гостеприимстве на внешних поверхностях транспортных средств, внутри салонов, на остановках, в аэропортах и вокзалах, в метро и общественных местах.
4. Реклама гостиничных и ресторанных услуг в специализированных магазинах: витрины, вывески и планшеты, установки и конструкции, видеомониторы, знаки, розыгрыш призов.
5. Реклама на радио и телевидении в печатных изданиях.

#### **Тема 4.2. Конкурсные торги как способы продвижения гостиничных и ресторанных услуг**

##### **Перечень изучаемых элементов содержания**

1. Участие в отечественных, международных и региональных выставках-ярмарках индустрии гостеприимства.
2. Сотрудничество, взаимодействие, партнерство и поддержка банков, кредитных организаций, инвесторов, спонсоров, правоохранительных органов, средств массовой информации в организации и проведении выставок и конкурсных торгов в реализации услуг.
3. Управление процессом выставок-ярмарок и конкурсных торгов на основе нормативно-правовой базы.
4. Затраты, связанные со сбытом (реализацией) продукции (работ, услуг).
5. Методы продвижения услуг.

### **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 4**

#### **Тема практического занятия: Рекламная деятельность в продвижении гостиничных и ресторанных услуг**

**Форма практического задания:** реферат

##### **Перечень тем рефератов к разделу 4:**

1. Выставки и классификация выставочных мероприятий.
2. Особенности и назначение рекламы.
3. Рациональная и эмоциональная реклама.
4. Особенности и назначение PR акций и компаний.
5. Особенности и назначение пропаганды.

### **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 4**

**Форма рубежного контроля** – контрольная работа

1. Представление гостиницы и ресторана в проспектах и каталогах, буклетах и постерах, плакатах и листовках, открытках и визитках, календарях, в журналах, бюллетенях, справочниках, издаваемых фирмами.
2. Реклама на билдбордах с крупноформатными плакатами на высотных носителях, на плакатах синхронного вращения.

3. Реклама о гостеприимстве на внешних поверхностях транспортных средств, внутри салонов, на остановках, в аэропортах и вокзалах, в метро и общественных местах.
4. Реклама гостиничных и ресторанных услуг в специализированных магазинах: витрины, вывески и планшеты, установки и конструкции, видеомониторы, знаки, розыгрыш призов.
5. Реклама на радио и телевидении в печатных изданиях.
6. Участие в отечественных, международных и региональных выставках-ярмарках индустрии гостеприимства.
7. Сотрудничество, взаимодействие, партнерство и поддержка банков, кредитных организаций, инвесторов, спонсоров, правоохранительных органов, средств массовой информации в организации и проведении выставок и конкурсных торгов в реализации услуг.
8. Управление процессом выставок-ярмарок и конкурсных торгов на основе нормативно-правовой базы.
9. Затраты, связанные со сбытом (реализацией) продукции (работ, услуг).
10. Методы продвижения услуг.

## **Раздел 5. Методы продвижения гостиничных и ресторанных услуг**

### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Реклама гостиничного продукта через Интернет

Реклама на радио и телевидении в печатных изданиях

### **Тема 5.1. Реклама гостиничного продукта через Интернет**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания**

1. SMM продвижение.
2. Реклама услуг гостиниц и ресторанов у блогеров.
3. Продвижение услуг гостиниц и ресторанов в поисковых сервисах.
4. Контекстная реклама.
5. Прямая рассылка постоянным клиентам через специализированные сервисы.
6. Продвижение через ОТА «Яндекс Путешествия».
7. Функционирование системы TravelLine

### **Тема 5.2. Реклама на радио и телевидении в печатных изданиях**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания**

1. Реклама на радио услуг гостиниц и ресторанов
2. Реклама услуг гостиниц и ресторанов на ТВ
3. Реклама услуг гостиниц и ресторанов в печатных изданиях

## **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 5**

**Тема практического занятия: Методы продвижения гостиничных и ресторанных услуг**

**Форма практического задания: реферат**

#### **Перечень тем рефератов к разделу 4:**

1. SMM продвижение.
2. Реклама услуг гостиниц и ресторанов у блогеров.
3. Продвижение услуг гостиниц и ресторанов в поисковых сервисах.
4. Контекстная реклама.
5. Прямая рассылка постоянным клиентам через специализированные сервисы.
6. Продвижение через ОТА «Яндекс Путешествия».
7. Функционирование системы TravelLine

## РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 5

Форма рубежного контроля – контрольная работа

1. Реклама на радио услуг гостиниц и ресторанов
2. Реклама услуг гостиниц и ресторанов на ТВ
3. Реклама услуг гостиниц и ресторанов в печатных изданиях

## РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

### 3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

#### *Очной формы обучения*

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1. (семестр 4)</b>		
Раздел 1. Основные понятия торговли услугами гостиничного предприятия	13	Подготовка реферата
Раздел 2. Факторы, воздействующие на формирование и ценообразование гостиничных и ресторанных услуг	13	Подготовка реферата
Раздел 3. Технологии продаж в индустрии гостеприимства	13	Подготовка реферата
Раздел 4. Рекламная деятельность в продвижении гостиничных и ресторанных услуг	13	Подготовка реферата
Раздел 5. Методы продвижения гостиничных и ресторанных услуг	18	Подготовка реферата
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>70</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>70</b>	

#### *Очно-заочной формы обучения*

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1. (семестр 6)</b>		
Раздел 1. Основные понятия торговли услугами гостиничного предприятия	20	Подготовка реферата
Раздел 2. Факторы, воздействующие на формирование и ценообразование гостиничных и	20	Подготовка реферата

ресторанных услуг		
Раздел 3. Технологии продаж в индустрии гостеприимства	20	Подготовка реферата
Раздел 4. Рекламная деятельность в продвижении гостиничных и ресторанных услуг	20	Подготовка реферата
Раздел 5. Методы продвижения гостиничных и ресторанных услуг	20	Подготовка реферата
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>100</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>100</b>	

#### *Заочной формы обучения*

<b>Раздел, тема</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Вид самостоятельной работы</b>
<b>Модуль 1, курс 3 (семестр 3-4)</b>		
Раздел 1. Основные понятия торговли услугами гостиничного предприятия	30	Подготовка реферата
Раздел 2. Факторы, воздействующие на формирование и ценообразование гостиничных и ресторанных услуг	30	Подготовка реферата
Раздел 3. Технологии продаж в индустрии гостеприимства	30	Подготовка реферата
Раздел 4. Рекламная деятельность в продвижении гостиничных и ресторанных услуг	30	Подготовка реферата
Раздел 5. Методы продвижения гостиничных и ресторанных услуг	29	Подготовка реферата
<b>Общий объем по модулю/семестру, часов</b>	<b>149</b>	
<b>Общий объем по дисциплине (модулю), часов</b>	<b>149</b>	

### **3.2. Задания для самостоятельной работы**

#### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 1**

1. Основные и дополнительные услуги в ресторане. Технология предоставления дополнительных услуг в ресторане.

2. Анализ организации дополнительных услуг для привлечения клиентов в ресторан.
3. Организация предоставления услуг в ресторане
4. Дополнительные услуги современных ресторанов.
5. Организация дополнительных услуг в ресторанном бизнесе.
6. Маркетинг в ресторанном бизнесе.

## **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 1.**

### **Основная литература**

1. Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 212 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15696-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539415> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536175> (дата обращения: 18.02.2024).

### **Дополнительная литература**

1. Маркетинг-менеджмент : учебник и практикум для вузов / И. В. Липсиц [и др.] ; под редакцией И. В. Липсица, О. К. Ойнер. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01165-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536234> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Морозова, Н. С. Реклама в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / Н. С. Морозова, М. А. Морозов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 192 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10941-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539882> (дата обращения: 18.02.2024).

## **Задания для самостоятельной работы к Разделу 2**

1. Международные факторы (политические и экономические, состояние международного рынка капитала, ценных бумаг и труда, изменение курсов валюты, особенность международных законодательных актов, конкурентоспособность гостиничной услуги).
2. Внутригосударственные факторы (экономическое состояние страны, законодательство в сфере туризма, налоговая система, национальные, конфессиональные и другие традиции, социальное благосостояние народа, уровень доходов, наличие свободного времени и материальных средств, менталитет населения к услугам ресторана).
3. Местные факторы (расположение, профессионализм персонала и оплата его труда, особенности взаимодействия с местными органами власти, возможности создания оригинального гостиничного продукта).
4. Понятие «ценовая политика» и ее цели.
5. Ценообразующие факторы
6. Выбор метода ценообразования.

## **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 2.**

### **Основная литература**

1. Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 212 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15696-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539415> (дата обращения: 18.02.2024).

2. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536175> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **Дополнительная литература**

1. Маркетинг-менеджмент : учебник и практикум для вузов / И. В. Липсиц [и др.] ; под редакцией И. В. Липсица, О. К. Ойнер. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01165-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536234> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Морозова, Н. С. Реклама в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / Н. С. Морозова, М. А. Морозов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 192 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10941-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539882> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 3**

1. Маркетинговый план.
2. Элементы маркетингового плана.
3. Маркетинг микс.
4. Выставки и классификация выставочных мероприятий.
5. Особенности и назначение рекламы.
6. Рациональная и эмоциональная реклама.
7. Особенности и назначение PR акций и компаний.
8. Особенности и назначение пропаганды.

#### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 3.**

##### **Основная литература**

1. Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 212 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15696-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539415> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536175> (дата обращения: 18.02.2024).

##### **Дополнительная литература**

1. Маркетинг-менеджмент : учебник и практикум для вузов / И. В. Липсиц [и др.] ; под редакцией И. В. Липсица, О. К. Ойнер. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01165-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536234> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Морозова, Н. С. Реклама в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / Н. С. Морозова, М. А. Морозов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 192 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10941-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539882> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 4**

1. Представление гостиницы и ресторана в проспектах и каталогах, буклетах и постерах, плакатах и листовках, открытках и визитках, календарях, в журналах, бюллетенях, справочниках, издаваемых фирмами.

2. Реклама на билдбордах с крупноформатными плакатами на высотных носителях, на плакатах синхронного вращения.

3. Реклама о гостеприимстве на внешних поверхностях транспортных средств, внутри салонов, на остановках, в аэропортах и вокзалах, в метро и общественных местах.

4. Реклама гостиничных и ресторанных услуг в специализированных магазинах: витрины, вывески и планшеты, установки и конструкции, видеомониторы, знаки, розыгрыш призов.

5. Реклама на радио и телевидении в печатных изданиях.

6. Участие в отечественных, международных и региональных выставках-ярмарках индустрии гостеприимства.

7. Управление процессом выставок-ярмарок и конкурсных торгов на основе нормативно-правовой базы.

8. Методы продвижения услуг.

#### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 4.**

##### **Основная литература**

1. Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 212 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15696-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539415> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536175> (дата обращения: 18.02.2024).

##### **Дополнительная литература**

1. Маркетинг-менеджмент : учебник и практикум для вузов / И. В. Липсиц [и др.] ; под редакцией И. В. Липсица, О. К. Ойнер. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01165-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536234> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Морозова, Н. С. Реклама в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / Н. С. Морозова, М. А. Морозов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 192 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10941-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539882> (дата обращения: 18.02.2024).

#### **Задания для самостоятельной работы к Разделу 5**

1. Реклама на радио услуг гостиниц и ресторанов
2. Реклама услуг гостиниц и ресторанов на ТВ
3. Реклама услуг гостиниц и ресторанов в печатных изданиях

#### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 5.**

##### **Основная литература**

1. Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 212 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15696-6. — Текст : электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539415> (дата обращения: 18.02.2024).

2. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536175> (дата обращения: 18.02.2024).

### **Дополнительная литература**

1. Маркетинг-менеджмент : учебник и практикум для вузов / И. В. Липсиц [и др.] ; под редакцией И. В. Липсица, О. К. Ойнер. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01165-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536234> (дата обращения: 18.02.2024).
2. Морозова, Н. С. Реклама в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / Н. С. Морозова, М. А. Морозов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 192 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10941-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539882> (дата обращения: 18.02.2024).

### **3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)**

Освоение слушателями программы предполагает изучение материалов дисциплин (модулей) в ходе самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины (модуля) и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с рабочей программой дисциплины (модуля), доступной в электронной информационно-образовательной среде РГСУ.

Следует обратить внимание на списки основной и дополнительной литературы, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала.

Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

#### ***Написание реферата (доклада).***

##### *Требования к структуре реферата (доклада):*

Работа должна содержать систематизацию и краткое изложение материала из не менее 5-и литературных источников (монографий, научных статей и докладов) по выбранной теме.

##### *Основные требования к оформлению:*

Структура доклада (реферата): 1) титульный лист; 2) содержание (в нем последовательно указываются названия пунктов доклада (реферата), указываются страницы, с которых начинается каждый пункт); 3) введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада (реферата), дается характеристика используемой литературы); 4) основная часть (каждый раздел ее доказательно раскрывает исследуемый вопрос); 5) выводы и заключение (подводятся итоги или делается обобщенный вывод по теме доклада (реферата)); 6) литература.

Доклад (реферат) оформляется на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Интервал межстрочный -полуторный. Цвет шрифта - черный. Гарнитура шрифта основного текста - «Times New Roman» или аналогичная. Кегль (размер) от 12 до 14 пунктов. Размеры полей страницы (не менее): правое 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм, левое - 25 мм. Формат абзаца: полное выравнивание («по ширине»). Отступ красной строки одинаковый по всему тексту – 15 мм. Страницы должны быть пронумерованы с учётом титульного листа (на титульном листе номер страницы не ставится). В работах используются цитаты, статистические материалы. Эти данные оформляются в виде сносок (ссылок и примечаний). Внутритекстовые, подстрочные и затекстовые

библиографические ссылки должны оформляться в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка». Общие требования и правила составления».

Реферат (доклад) сдается в бумажном и электронном виде (10 - 20 печатных страниц).

При проверке реферата (доклада) на антиплагиат - [www.antiplagiat.ru](http://www.antiplagiat.ru) - (более 50% заимствований) работа не принимается.

#### ***Выполнение тестовых заданий.***

Тестовые задания содержат вопросы и 3-4 варианта ответа по базовым положениям изучаемой темы, составлены с расчетом на знания, полученные слушателями в процессе изучения темы.

Тестовые задания выполняются в письменной или электронной форме и сдаются преподавателю, ведущему дисциплину (модуль).

#### ***Написание эссе.***

Эссе - вид самостоятельной исследовательской работы обучающихся, с целью углубления и закрепления теоретических знаний и освоения практических навыков. Цель эссе состоит в развитии самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных мыслей. При написании эссе слушатель должен представить развернутый письменный ответ на теоретический или практический актуальный вопрос, объявленный преподавателем в аудитории непосредственно перед ее написанием. В процессе написания эссе разрешается пользоваться нормативно-правовыми актами, конспектом лекций (в печатном виде). Использование интернет-ресурсов не допускается. Темы эссе преподаватель предлагает из числа тех, которые слушатели уже рассматривали на лекциях или семинарских занятиях, исходя из содержания заданий в составе оценочных средств. По решению преподавателя, в качестве темы эссе может быть выбрана одна или несколько тем, которые могут быть распределены между слушателями по желанию.

Эссе проводится письменно, по объему не более 3-х печатных листов.

Требования к оформлению эссе:

Эссе выполняется на компьютере (гарнитура Times New Roman, шрифт 14) через 1,5 интервала с полями: верхнее, нижнее – 2; правое – 3; левое – 1,5. Отступ первой строки абзаца – 1,25. Сноски – постраничные. Таблицы и рисунки встраиваются в текст работы. При этом обязательный заголовок таблицы надо размещать над табличным полем, а рисунки сопровождать подрисуночными подписями. При включении в эссе нескольких таблиц и/или рисунков их нумерация обязательна. Обязательна и нумерация страниц. Их целесообразно проставлять внизу страницы – по середине или в правом углу. Номер страницы не ставится на титульном листе, но в общее число страниц он включается. Объем эссе, без учета приложений, не должен превышать 5 страниц. Значительное превышение установленного объема является недостатком работы и указывает на то, что слушатель не сумел отобрать и переработать необходимый материал.

Работа должна содержать собственные умозаключения, по сути, поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ, по сути, этой проблемы, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

## **РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

### **4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю)**

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) является экзамен, который проводится в устной форме.

### **4.2. Оценочные материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

#### **4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю)**

Оценка качества освоения обучающимися дисциплины (модуля) реализуется в формате балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся (БРСО).

БРСО в ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации осуществляется по 100-балльной шкале.

Академический рейтинг обучающегося по дисциплине (модулю) складывается из результатов:

- текущего контроля успеваемости (максимальный текущий рейтинг обучающегося 80 рейтинговых баллов);
- промежуточной аттестации (максимальный рубежный рейтинг обучающегося 20 рейтинговых баллов).

Условия оценки освоения обучающимся дисциплины (модуля) в формате БРСО доводятся преподавателем до сведения обучающихся на первом учебном занятии, а также размещены в свободном доступе в электронной информационно-образовательной среде Университета.

#### **4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося**

В течение учебного семестра до промежуточной аттестации на основании утвержденной рабочей программы дисциплины (модуля) формируется текущий рейтинг обучающегося. Текущий рейтинг обучающегося складывается как сумма рейтинговых баллов, полученных им в течение учебного семестра по всем видам учебных занятий по дисциплине (модулю).

В процессе текущего контроля оцениваются следующие действия обучающегося, направленные на освоение компетенций в рамках изучения учебной дисциплины:

- академическая активность (посещаемость учебных занятий, самостоятельное изучение содержания учебной дисциплины в электронной информационно-образовательной среде, соблюдение сроков сдачи практических заданий и текущих контрольных мероприятий и др.);
- выполнение и сдача текущих и итогового практических заданий (эссе, рефераты, творческие задания, кейс-задания, лабораторные работы, расчетные задания и др., активное участие в групповых интерактивных занятиях (дискуссии, WiKi-проекты и др.), защита проектов и др.);
- прохождение рубежей текущего контроля, включая соблюдение графика их прохождения в электронной информационно-образовательной среде.

Для планирования расчета текущего рейтинга обучающегося используются следующие пропорции:

<b>Вид учебного действия</b>	<b>Максимальная рейтинговая оценка, баллов</b>
академическая активность	10
практические задания	40
<i>из них: текущие практические задания</i>	20
<i>итоговое практическое задание</i>	20
рубежи текущего контроля	30
<b>ИТОГО:</b>	<b>80</b>

В течение учебного семестра по дисциплине (модулю) обучающимся должен быть накоплен текущий рейтинг не менее 52 рейтинговых баллов (65% от максимального значения текущего рейтинга).

Необходимыми условиями допуска обучающегося к промежуточной аттестации по дисциплине являются положительное прохождение обучающимся не менее 65% рубежей текущего контроля с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла за каждый рубеж текущего контроля и положительное выполнение итогового практического задания с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла, установленного за итоговое практическое задание.

Невыполнение вышеуказанных условий является текущей академической задолженностью, которая должна быть ликвидирована обучающимся до контрольного мероприятия промежуточной аттестации.

Сведения о наличии у обучающихся текущей академической задолженности, сроках и порядке добора рейтинговых баллов для её ликвидации доводятся до обучающихся педагогическим работником.

В случае неликвидации текущей академической задолженности, педагогический работник обязан во время контрольного мероприятия промежуточной аттестации поставить обучающемуся 0 рейтинговых баллов. В этом случае ликвидация текущей академической задолженности возможна в периоды проведения повторной промежуточной аттестации.

#### **4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося**

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) проводится в соответствии с Положением о промежуточной аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете и Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете в действующей редакции.

На промежуточную аттестацию отводится 20 рейтинговых баллов.

Ответы обучающегося на контрольном мероприятии промежуточной аттестации оцениваются педагогическим работником по 20 - балльной шкале, а итоговая оценка по дисциплине (модулю) выставляется по пятибалльной системе для экзамена.

Критерии выставления оценки определяются Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Российском государственном социальном университете.

В процессе определения рубежного рейтинга обучающегося используется следующая шкала:

<b>Рубежный рейтинг</b>	<b>Критерии оценки освоения обучающимся учебной дисциплины в ходе контрольных мероприятий промежуточной аттестации</b>
19-20 рейтинговых баллов	обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок
16-18 рейтинговых баллов	обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий
13-15 рейтинговых баллов	обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий
1-12 рейтинговых баллов	обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания
0 рейтинговых баллов	не аттестован

**4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Перечень вопросов рубежного контроля и текущей аттестации**

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Форма рубежного контроля	Вопросы/задания рубежного контроля
1	Раздел 1. Основные понятия торговли услугами гостиничного предприятия	ПК-4	Контрольная работа	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные и дополнительные услуги в ресторане. Технология предоставления дополнительных услуг в ресторане.</li> <li>2. Анализ организации дополнительных услуг для привлечения клиентов в ресторан.</li> <li>3. Организация предоставления услуг в ресторане</li> <li>4. Дополнительные услуги современных ресторанов.</li> <li>5. Организация дополнительных услуг в ресторанном бизнесе.</li> <li>6. Маркетинг в ресторанном бизнесе.</li> </ol>
2	Раздел 2. Факторы, воздействующие на формирование и ценообразование гостиничных и ресторанных услуг	ПК-4	Контрольная работа	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Международные факторы (политические и экономические, состояние международного рынка капитала, ценных бумаг и труда, изменение курсов валюты, особенность международных законодательных актов, конкурентоспособность гостиничной услуги).</li> <li>2. Внутригосударственные факторы (экономическое состояние страны, законодательство в сфере туризма, налоговая система, национальные, конфессиональные и другие традиции, социальное благосостояние народа, уровень доходов, наличие свободного времени и материальных средств, менталитет населения к услугам ресторана).</li> <li>3. Местные факторы (расположение, профессионализм персонала и оплата его труда, особенности взаимодействия с местными органами власти, возможности создания оригинального гостиничного продукта).</li> <li>4. Понятие «ценовая политика» и ее цели.</li> <li>5. Ценообразующие факторы</li> <li>6. Выбор метода ценообразования.</li> </ol>

3.	Раздел 3. Технологии продаж в индустрии гостеприимства	ПК-4	Контрольная работа	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Маркетинговый план.</li> <li>2. Элементы маркетингового плана.</li> <li>3. Маркетинг микс.</li> <li>4. Выставки и классификация выставочных мероприятий.</li> <li>5. Особенности и назначение рекламы.</li> <li>6. Рациональная и эмоциональная реклама.</li> <li>7. Особенности и назначение PR акций и компаний.</li> <li>8. Особенности и назначение пропаганды.</li> </ol>
4.	Раздел 4. Рекламная деятельность в продвижении и гостиничных и ресторанных услуг	ПК-4	Контрольная работа	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Представление гостиницы и ресторана в проспектах и каталогах, буклетах и постерах, плакатах и листовках, открытках и визитках, календарях, в журналах, бюллетенях, справочниках, издаваемых фирмами.</li> <li>2. Реклама на билдбордах с крупноформатными плакатами на высотных носителях, на плакатах синхронного вращения.</li> <li>3. Реклама о гостеприимстве на внешних поверхностях транспортных средств, внутри салонов, на остановках, в аэропортах и вокзалах, в метро и общественных местах.</li> <li>4. Реклама гостиничных и ресторанных услуг в специализированных магазинах: витрины, вывески и планшеты, установки и конструкции, видеомониторы, знаки, розыгрыш призов.</li> <li>5. Реклама на радио и телевидении в печатных изданиях.</li> <li>6. Участие в отечественных, международных и региональных выставках-ярмарках индустрии гостеприимства.</li> <li>7. Сотрудничество, взаимодействие, партнерство и поддержка банков, кредитных организаций, инвесторов, спонсоров, правоохранительных органов, средств массовой информации в организации и проведении выставок и конкурсных торгов в реализации услуг.</li> </ol>

				8. Управление процессом выставок-ярмарок и конкурсных торгов на основе нормативно-правовой базы. 9. Затраты, связанные со сбытом (реализацией) продукции (работ, услуг). 10. Методы продвижения услуг.
5.	Раздел 5. Методы продвижения гостиничных и ресторанных услуг	ПК-4	Контрольная работа	1. Реклама на радио услуг гостиниц и ресторанов 2. Реклама услуг гостиниц и ресторанов на ТВ 3. Реклама услуг гостиниц и ресторанов в печатных изданиях

#### 4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

##### Вопросы/задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Коды контролируемой компетенций	Вопросы /задания
ПК-4	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Основные и дополнительные услуги в гостиницах. Технология предоставления дополнительных услуг в гостинице.</li><li>2. Анализ организации дополнительных и сопутствующих услуг для привлечения клиентов в гостинице.</li><li>3. Организация предоставления услуг в гостиничном хозяйстве</li><li>4. Предоставление дополнительных и сопутствующих услуг в гостиницах и туристских комплексах</li><li>5. Дополнительные услуги современных гостиниц.</li><li>6. Организация дополнительных услуг в гостиничном бизнесе.</li><li>7. Маркетинг в индустрии гостеприимства.</li><li>8. Основные и дополнительные услуги в ресторане. Технология предоставления дополнительных услуг в ресторане.</li><li>9. Анализ организации дополнительных услуг для привлечения клиентов в ресторан.</li><li>10. Организация предоставления услуг в ресторане</li><li>11. Дополнительные услуги современных ресторанов.</li><li>12. Организация дополнительных услуг в ресторанном бизнесе.</li><li>13. Маркетинг в ресторанном бизнесе.</li><li>14. Механизмы функционирования гостиницы и ресторана в конкурентной среде.</li><li>15. Общие организационно-экономические основы кредитования гостиницы.</li><li>16. Цели предпринимательства в гостиничном и ресторанном бизнесе.</li><li>17. Ценовая стратегия: издержки, спрос и конкуренция.</li><li>18. Скидки на услуги.</li><li>19. Обеспечение учета затрат на производство услуг гостиницы или ресторана по статьям и элементам затрат в соответствии с требованиями внутрипроизводственных расчетов.</li><li>20. Учет оплаты труда от системы организации труда, уровня автоматизации учетных работ и других условий.</li><li>21. Международные факторы (политические и экономические, состояние международного рынка капитала, ценных бумаг и труда, изменение курсов валюты, особенность международных законодательных актов, конкурентоспособность гостиничной услуги).</li><li>22. Внутригосударственные факторы (экономическое состояние страны, законодательство в сфере туризма, налоговая система, национальные, конфессиональные и другие традиции, социальное благосостояние народа, уровень доходов, наличие свободного времени и материальных средств, менталитет населения к услугам ресторана).</li><li>23. Местные факторы (расположение, профессионализм персонала и оплата его труда, особенности взаимодействия с местными</li></ol>

органами власти, возможности создания оригинального гостиничного продукта).

24. Понятие «ценовая политика» и ее цели.
25. Ценообразующие факторы
26. Выбор метода ценообразования.
27. Маркетинговый план.
28. Выставки и классификация выставочных мероприятий.
29. Особенности и назначение рекламы.
30. Рациональная и эмоциональная реклама.
31. Особенности и назначение PR акций и компаний.
32. Особенности и назначение пропаганды.
33. Выставки и классификация выставочных мероприятий.
34. Особенности и назначение рекламы.
35. Рациональная и эмоциональная реклама.
36. Особенности и назначение PR акций и компаний.
37. Особенности и назначение пропаганды.
38. Представление гостиницы и ресторана в проспектах и каталогах, буклетах и постерах, плакатах и листовках, открытках и визитках, календарях, в журналах, бюллетенях, справочниках, издаваемых фирмами.
39. Реклама на билдбордах с крупноформатными плакатами на высотных носителях, на плакатах синхронного вращения.
40. Реклама о гостеприимстве на внешних поверхностях транспортных средств, внутри салонов, на остановках, в аэропортах и вокзалах, в метро и общественных местах.
41. Реклама гостиничных и ресторанных услуг в специализированных магазинах: витрины, вывески и планшеты, установки и конструкции, видеомониторы, знаки, розыгрыш призов.
42. Реклама на радио и телевидении в печатных изданиях.
43. Участие в отечественных, международных и региональных выставках-ярмарках индустрии гостеприимства.
44. Сотрудничество, взаимодействие, партнерство и поддержка банков, кредитных организаций, инвесторов, спонсоров, правоохранительных органов, средств массовой информации в организации и проведении выставок и конкурсных торгов в реализации услуг.
45. Управление процессом выставок-ярмарок и конкурсных торгов на основе нормативно-правовой базы.
46. Затраты, связанные со сбытом (реализацией) продукции (работ, услуг).
47. Методы продвижения услуг.
48. SMM продвижение.
49. Реклама услуг гостиниц и ресторанов у блогеров.
50. Продвижение услуг гостиниц и ресторанов в поисковых сервисах.
51. Контекстная реклама.
52. Прямая рассылка постоянным клиентам через специализированные сервисы.
53. Продвижение через ОТА «Яндекс Путешествия».
54. Функционирование системы TravelLine
55. Реклама на радио услуг гостиниц и ресторанов
56. Реклама услуг гостиниц и ресторанов на ТВ.

## РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля)

#### 5.1.1. Основная литература

3. Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 212 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15696-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539415> (дата обращения: 18.02.2024).

4. Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 339 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536175> (дата обращения: 18.02.2024).

#### 5.1.2. Дополнительная литература

3. Маркетинг-менеджмент : учебник и практикум для вузов / И. В. Липсиц [и др.] ; под редакцией И. В. Липсица, О. К. Ойнер. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01165-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536234> (дата обращения: 18.02.2024).

4. Морозова, Н. С. Реклама в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / Н. С. Морозова, М. А. Морозов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 192 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10941-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539882> (дата обращения: 18.02.2024).

### 5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

### **5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Освоение обучающимся дисциплины (модуля) предполагает изучение материалов дисциплины (модуля) на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций, семинаров, практических и лабораторных занятий.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа заключается в следующем.

С целью обеспечения успешного обучения обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

Подготовка к занятию семинарского типа

При подготовке и работе во время проведения лабораторных работ и занятий семинарского типа следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс предварительной подготовки, на работу во время занятия, обработку полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач лабораторной работы/практического занятия, техники безопасности при работе с приборами, веществами.

Работа во время проведения учебного занятия семинарского типа включает:

- консультирование студентов преподавателями и вспомогательным персоналом с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в лаборатории;
- самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Обработка, обобщение полученных результатов работы проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). В результате оформляется индивидуальный отчет. Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается преподавателю. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки по каждой практической занятию. Это является необходимым условием при проведении рубежного контроля и допуска к зачету. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время передать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

### **5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля)**

#### 5.4.1. Средства информационных технологий

1. Персональные компьютеры;
2. Средства доступа Интернет;
3. Проектор.

#### 5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

#### 5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных

№	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

#### 5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Для изучения дисциплины (модуля) используются:

**Учебная аудитория для занятий лекционного типа** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроекторное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет), а также (при наличии) демонстрационными печатными пособиями (указать какими, например, таблицы «Основная грамматика английского языка»), экранно-звуковыми средствами обучения (указать какими, например, CD «Разговорный английский»), демонстрационными материалами (указать какими, например, комплект демонстрационных материалов (фолий) «Страноведение. США»), видеофильмами DVD (указать какими).

**Учебная аудитория для занятий семинарского типа:** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроекторное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет), а также (при наличии) демонстрационными печатными пособиями (указать какими, например, таблицы «Основная грамматика английского языка»), экранно-звуковыми средствами обучения (указать какими, например, CD «Разговорный английский»), демонстрационными материалами (указать какими, например, комплект демонстрационных материалов (фолий) «Страноведение. США»), видеофильмами DVD (указать какими).

**Помещения для самостоятельной работы обучающихся:** оснащены специализированной мебелью (парты, стулья) техническими средствами обучения (персональные компьютеры с доступом в сеть Интернет и обеспечением доступа в электронно-информационную среду университета, программным обеспечением).

### **5.6. Образовательные технологии**

При реализации дисциплины (модуля) применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение дисциплины (модуля) предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме деловых игр, разбор конкретных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития **профессиональных** навыков обучающихся.

При освоении дисциплины (модуля) предусмотрено применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Учебные часы дисциплины (модуля) предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, вебинар, видеофильм, презентация, форум и др.).

В рамках дисциплины (модуля) предусмотрены встречи с руководителями и работниками организаций, деятельность которых связана с *направленностью*, реализуемой основной профессиональной образовательной программы.

**РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений**

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения
1	Рабочая программа дисциплины (модуля) актуализирована	Протокол заседания кафедры № 7 от «26» февраля 2024 года



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный социальный университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор Высшей школы индустрии  
гостеприимства, впечатлений и социального  
креатива (институт)  
К.К. Поздняков  
«29» февраля 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА**

**Направление подготовки**  
**43.03.03 «Гостиничное дело»**

**Направленность**  
**«Гостинично-ресторанная деятельность»**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ –**  
**ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА**

**Форма обучения**  
**Очная, очно-заочная, заочная**

Москва, 2024 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b> .....	<b>4</b>
1.1. Цель и задачи дисциплины (модуля).....	4
1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций .....	4
<b>РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b> .....	<b>5</b>
2.1. Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося .....	5
2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля) .....	6
<b>2.3. Содержание дисциплины (модуля)</b> .....	<b>10</b>
<b>РАЗДЕЛ 2. КУХНИ И ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА</b> .....	<b>11</b>
<b>РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)</b> .....	<b>13</b>
3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) .....	13
<b>РАЗДЕЛ 2. КУХНИ И ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА</b> .....	<b>13</b>
<b>3.2. Задания для самостоятельной работы</b> .....	<b>14</b>
3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю) .....	17
<b>РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)</b> .....	<b>19</b>
4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю) .....	19
4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю).....	19
4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося .....	20
4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося .....	21
4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.....	22
4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю) .....	22
4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).....	25
<b>РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b> .....	<b>26</b>
5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля) .....	26
<b>5.1.1. Основная литература</b> .....	<b>26</b>
<b>5.1.2. Дополнительная литература</b> .....	<b>26</b>
5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля) .....	26
5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	27
5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля) .....	28
<b>5.4.1. Средства информационных технологий</b> .....	<b>28</b>
<b>5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:</b> .....	<b>28</b>
<b>5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных</b> .....	<b>28</b>
5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	29
5.6. Образовательные технологии.....	29
<b>РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений</b> .....	<b>30</b>

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Традиции и культура питания народов мира» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – *бакалавриата* по направлению подготовки 43.03.03 *Гостиничное дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 г № 515, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования - программе *бакалавриата* по направлению подготовки 43.03.03 *Гостиничное дело* (далее – «ОПОП»).

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана рабочей группой в составе: Мухоморова И.В., Ушаков Р.Н.

Рабочая программа дисциплины (модуля) обсуждена и утверждена на заседании кафедры ресторанным-гостиничного бизнеса и гастрономии  
(наименование кафедры)

Протокол № 7 от «26» февраля 2024 года

Заведующий кафедрой  
канд. экон. наук, доцент



Р.Н. Ушаков

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Рабочая программа дисциплины (модуля) рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Управляющий Отель Веллион Сухаревский,  
Москва

  
(подпись)

М.Ф.Курджиева

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 1.1. Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель дисциплины (модуля) заключается в получении обучающимися знаний в части национальных традиций и культуры питания народов мира и практических навыков в области организации общественного питания с их последующим применением в профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины (модуля):

1. Сформировать навыки в планировании, организации и контроля общественного питания в сфере HoReCa;
2. Сформировать навыки взаимодействия с потребителями услуг в соответствии с культурными, национальными и религиозными особенностями;
3. Сформировать навыки решения конфликтных ситуаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.

**1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы *бакалавриата*, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций**

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-3 в соответствии с учебным планом.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций (при наличии)	Код компетенции Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Организационно-управленческая	ПК-3 Способен управлять процессами обеспечению кросс-культурного взаимодействия и решения конфликтных ситуаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-3.1 Планирует процесс взаимодействия с потребителями услуг в соответствии с культурными, национальными и религиозными особенностями потребителей услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ПК-3.2 Организует и контролирует процесс оказания услуг в соответствии с культурными, национальными и религиозными особенностями потребителей услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ПК-3.3 Обеспечивает координацию сотрудников	<b>Знать:</b> культурные, национальные и религиозные особенности потребителей услуг <b>Уметь:</b> планировать, организовывать и контролировать процесс взаимодействия с потребителями услуг в соответствии с культурными, национальными и религиозными особенностями потребителей услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; обеспечивать координацию сотрудников в разрешении конфликтных ситуаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

		в разрешении конфликтных ситуаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	
--	--	--	--

## РАЗДЕЛ 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 2.1. Объем дисциплины (модуля), включая контактную работу обучающегося с педагогическими работниками и самостоятельную работу обучающегося

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные единицы.

#### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		8			
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	36	36			
Лекционные занятия	12	12			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	24	24			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации / Иная контактная работа					
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	27	27			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	9	9			
Форма промежуточной аттестации	зачет	зачет			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>72</b>	<b>72</b>			

#### Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		8			
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	24	24			
Лекционные занятия	6	6			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	18	18			
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации / Иная контактная работа					
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					

Самостоятельная работа обучающихся	39	39			
Контроль промежуточной аттестации	9	9			
Форма промежуточной аттестации	зачет	зачет			
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>72</b>	<b>72</b>			

#### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 3		Курс 4	
		Сессия 1-2	Сессия 3-4	Сессия 1-2	Сессия 3-4
<b>Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками</b>	8				8
Лекционные занятия	4				4
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Практические занятия	4				4
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Консультации / Иная контактная работа					
<i>из них: в форме практической подготовки</i>					
Самостоятельная работа обучающихся	60				60
Контроль промежуточной аттестации	4				4
Форма промежуточной аттестации	зачет				зачет
<b>ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЧАСАХ</b>	<b>72</b>				<b>72</b>

## 2.2. Учебно-тематический план дисциплины (модуля)

### Очная форма обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов										
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками								
			Всего	Лекционные занятия	<i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия	<i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия	<i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации / Иная контактная работа	<i>из них: в форме практической подготовки</i>
<b>Модуль 1 (Семестр 8)</b>											

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации / Иная контактная работа <i>из них: в форме практической подготовки</i>			
<b>РАЗДЕЛ 1. ПИТАНИЕ КАК ЧАСТЬ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ НАРОДОВ</b>	31	13	18	6	12					
Тема 1.1. Формирование национальных традиций и культур питания	15	6	9	3	6					
Тема 1.2. Особенности и традиции питания русской кухни и кухни народов России	16	7	9	3	6					
<b>РАЗДЕЛ 2. КУХНИ И ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА</b>	32	14	18	6	12					
Тема 2.1. Особенности питания народов мира на основе конфессии	16	7	9	3	6					
Тема 2.2. Особенности питания народов мира на основе географии	16	7	9	3	6					
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>9</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации</i>	<b>зачет</b>									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>72</b>	<b>27</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	<b>24</b>					

Очно-заочная форма обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия из них: в форме практической подготовки	Практические занятия из них: в форме практической подготовки	Лабораторные занятия из них: в форме практической подготовки	Консультации / Иная контактная работа из них: в форме практической подготовки			
<b>Модуль 1 (Семестр 8)</b>										
<b>РАЗДЕЛ 1. ПИТАНИЕ КАК ЧАСТЬ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ НАРОДОВ</b>	31	19	12	3		9				
Тема 1.1. Формирование национальных традиций и культур питания	14	9	5	1		4				
Тема 1.2. Особенности и традиции питания русской кухни и кухни народов России	17	10	7	2		5				
<b>РАЗДЕЛ 2. КУХНИ И ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА</b>	32	20	12	3		9				
Тема 2.1. Особенности питания народов мира на основе конфессии	15	10	5	1		4				
Тема 2.2. Особенности питания народов мира на основе географии	17	10	7	2		5				
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>9</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации</i>	<b>зачет</b>									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>72</b>	<b>39</b>	<b>24</b>	<b>6</b>		<b>18</b>				

### Заочная форма обучения

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов									
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с педагогическими работниками							
			Всего	Лекционные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Практические занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Лабораторные занятия <i>из них: в форме практической подготовки</i>	Консультации / Иная контактная работа <i>из них: в форме практической подготовки</i>			
<b>Модуль 1 (Курс 4, Сессии 3-4)</b>										
<b>РАЗДЕЛ 1. ПИТАНИЕ КАК ЧАСТЬ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ НАРОДОВ</b>	34	30	4	2	2					
Тема 1.1. Формирование национальных традиций и культур питания	17	15	2	1	1					
Тема 1.2. Особенности и традиции питания русской кухни и кухни народов России	17	15	2	1	1					
<b>РАЗДЕЛ 2. КУХНИ И ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА</b>	34	30	4	2	2					
Тема 2.1. Особенности питания народов мира на основе конфессии	17	15	2	1	1					
Тема 2.2. Особенности питания народов мира на основе географии	17	15	2	1	1					
<b>Контроль промежуточной аттестации (час)</b>	<b>4</b>									
<i>Форма промежуточной аттестации</i>	<b>зачет</b>									
<b>Общий объем, часов</b>	<b>72</b>	<b>60</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>					

## **2.3. Содержание дисциплины (модуля)**

### **РАЗДЕЛ 1. ПИТАНИЕ КАК ЧАСТЬ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ НАРОДОВ**

#### **Тема 1.1. Формирование национальных традиций и культур питания**

##### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Понятий аппарат материальной культуры. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь. Методические подходы к изучению мировых традиций культуры питания. Идеология традиций и культуры питания народов мира. Принципы формирования национальных традиций и культур питания. Системы и типы питания. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов. Культура застолья и национальные традиции. Туризм и национальные традиции питания. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и культур питания. Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни: экономические особенности страны; географическое расположение и климатические условия страны; исторические причины; религиозные и старинные обычаи; этногенез; набор исходных продуктов и их сочетание; характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов; использование специй, приправ, соусов; режимы питания. Взаимовлияние и взаимопроникновение кулинарной культуры разных народов мира. Системы питания различных народов мира. Религия – основополагающий фактор формирования традиций и культур питания. Краткая характеристика мировых религий.

#### **Тема 1.2. Особенности и традиции питания русской кухни и кухни народов России**

##### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Русская кухня. Татарская кухня. Кавказская кухня. Якутская кухня. Кухня северных народов России. Калмыкия и традиции питания. Бурятия и традиции питания. Кухня малых народов России. Кухня родного региона. Национальные праздники и традиционные праздничные блюда. Национальные алкогольные и безалкогольные напитки. Религиозные праздники и традиционные праздничные блюда. Кулинарные бренды народов и регионов Российской Федерации. Кулинарные праздники России. Стереотипы о русской кухне.

### **ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 1**

**Тема практического занятия: Формирование национальных традиций и культур питания**

**Форма практического задания:** круглый стол

**Темы круглого стола**

1. Кулинарные традиции, как элемент туристской аттракции
2. Энотуризм в России: регионы, маршруты, перспективы
3. Рейтинг российских кулинарных брендов: сложности формирования
4. Гастрономический бренд – открытка региона. Как поддержать?
5. Гастрономические фестивали в России

**Тема практического занятия: Особенности и традиции питания русской кухни и кухни народов России**

**Форма практического задания:** дискуссия

**Темы дискуссий**

1. Стереотипы о русской кухне: насколько важно мнение зарубежных гостей?
2. Рестораны национальной кухни: узкий сегмент для иностранных гостей?
3. Что такое новая русская кухня: куда движется отечественная ресторанная индустрия?

4. Нужны ли нашим поварам мишленовские звезды?
5. Какие русские блюда делают кассу ресторана в Москве?

## **РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 1**

### **форма рубежного контроля – реферат**

1. Традиции и культура питания народов стран СНГ
2. Характерные черты и особенности национальной кухни народов стран СНГ
3. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций питания
4. Традиционная и современная кавказская национальная кухня
5. Ассортимент блюд армянской кухни
6. Питание, обычаи и особенности азербайджанской кухни
7. Технология праздничных блюд и особенности их подачи
8. Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания
9. Питание, обычаи и особенности киргизской кухни
10. Питание, обычаи и особенности узбекской кухни
11. Питание, обычаи и особенности таджикской кухни
12. Питание, обычаи и особенности туркменской кухни
13. Питание, обычаи и особенности белорусской кухни
14. Питание, обычаи и особенности молдавской кухни
15. Питание, обычаи и особенности монгольской кухни
16. Приготовление коктейлей и особенности их подачи
17. Распространение блюд русской кухни и ее влияние на мировые тенденции
18. Соусы, приправы, пряности в русском кулинарном искусстве
19. Национальные напитки на Руси: морсы, квасы, меды, сбитни, лесные чаи, рассолы.
20. Питание, пища приемы. Быт. Обычаи. Традиции. Культура. Застолье.
21. Церемония, церемониал. Обряды. Ритуалы. Приемы. Народность.
22. Кухня. Культура питания. Религия. Эстетика.
23. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания
24. Особенности казачьей кухни России
25. Старинная и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки.

## **РАЗДЕЛ 2. КУХНИ И ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА**

### **Тема 2.1. Особенности питания народов мира на основе конфессии**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Пища, традиции питания в христианстве. Православные традиции в питании. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты. Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания. Пища и трапеза исламистов в праздники и пост. Буддизм, синтоизм и питание.

### **Тема 2.2. Особенности питания народов мира на основе географии**

#### **Перечень изучаемых элементов содержания**

Европейская (континентальная) кухня. Кухня и традиции питания стран Азиатско-Тихоокеанского региона. Особенности питания в Австралии и Новой Зеландии. Африканская кухня и особенности питания. Северная и Южная Америка: особенности и культура питания народов. Ближний Восток: традиции питания. Кухни народов СНГ. Трудности приема гостей из Китайской Народной Республики (предпочтения и ограничения в питании). Трудности приема гостей из Индии (предпочтения и ограничения в питании). Стрит фуд в странах Азиатско-Тихоокеанского региона. Питание туристов на островах: особенности и ограничения.

## ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ РАЗДЕЛА 2

**Тема практического занятия: Особенности питания народов мира на основе конфессии**

**Форма практического задания:** кейс (выполняется в малых группах)

**Темы кейс-заданий**

1. Национальные традиции потребления крепких алкогольных напитков: проведение сравнительного анализа и разоблачение стереотипов. Анализ статистических данных и построение диаграмм, графиков и иного иллюстративного материала
2. Роль напитков в культурах питания народов мира. Построение карты напитков в мировых туристских дестинациях и наиболее посещаемых туристских территориях
3. Чай, кофе, какао, вина, пиво, прохладительные напитки, квас в питании народов мира. Сравнительный анализ по туристским и территориям. Построение карты
4. Чай: церемонии и ритуалы. Разработка программы чайной церемонии для тематического мероприятия в отеле
5. Крепкие напитки: барная культура в отелях. Анализ (сравнительный и содержательный) на примере конкретных отелей
6. Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь (на примере конкретной страны)
7. Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных культурных традиций в питании (на примере конкретной страны)
8. Гастрономический туризм – основа сохранения национальных традиций (на примере конкретной страны)
9. Гастрономические туры стран мира: анализ влияния на въездной туристический поток
10. Рацион питания для иностранных гостей и туристов. Разработка меню для экскурсантов

**Тема практического занятия: Особенности питания народов мира на основе географии**

**Форма практического задания:** коллоквиум

**Темы**

1. Трудности приема гостей из Китайской Народной Республики (предпочтения и ограничения в питании).
2. Трудности приема гостей из Индии (предпочтения и ограничения в питании).
3. Стрит фуд в странах Азиатско-Тихоокеанского региона.
4. Питание туристов на островах: особенности и ограничения.
5. Типы питания в отелях: новые тенденции

## РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ К РАЗДЕЛУ 2

**форма рубежного контроля – презентация**

1. Австрийская кухня
2. Английская кухня
3. Арабская кухня
4. Африканские кухни
5. Бельгийская кухня
6. Болгарская кухня
7. Венгерская кухня
8. Голландская кухня
9. Греческая кухня
10. Датская кухня
11. Индийская кухня
12. Ирландская кухня
13. Испанская кухня
14. Итальянская кухня

15. Китайская кухня
16. Корейская кухня
17. Латиноамериканские кухни
18. Марокканская кухня
19. Мексиканская кухня
20. Немецкая кухня
21. Польская кухня
22. Португальская кухня
23. Румынская кухня
24. Сербская кухня
25. Скандинавская кухня
26. Средиземноморская кухня
27. Тайская кухня
28. Тунисская кухня
29. Французская кухня
30. Японская кухня

### **РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

#### **3.1. Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

##### **Очная форма обучения**

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1 (Семестр 8)</b>		
РАЗДЕЛ 1. ПИТАНИЕ КАК ЧАСТЬ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ НАРОДОВ	3	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
	10	Реферат
РАЗДЕЛ 2. КУХНИ И ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА	4	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
	10	Презентация
Общий объем по модулю/семестру, часов	27	
Общий объем по дисциплине (модулю), часов	27	

##### **Очно-заочная форма обучения**

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1 (Семестр 8)</b>		
РАЗДЕЛ 1. ПИТАНИЕ КАК ЧАСТЬ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ НАРОДОВ	9	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
	10	Реферат
РАЗДЕЛ 2. КУХНИ И ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ	10	Самостоятельное изучение материала раздела/темы

НАРОДОВ МИРА	10	Презентация
Общий объем по модулю/семестру, часов	39	
Общий объем по дисциплине (модулю), часов	39	

#### Заочная форма обучения

Раздел, тема	Количество часов	Вид самостоятельной работы
<b>Модуль 1 (Курс 4, Сессии 3-4)</b>		
РАЗДЕЛ 1. ПИТАНИЕ КАК ЧАСТЬ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ НАРОДОВ	20	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
	10	Реферат
РАЗДЕЛ 2. КУХНИ И ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА	20	Самостоятельное изучение материала раздела/темы
	10	Презентация
Общий объем по модулю/семестру, часов	60	
Общий объем по дисциплине (модулю), часов	60	

### 3.2. Задания для самостоятельной работы

#### Задания для самостоятельной работы к Разделу 1. ПИТАНИЕ КАК ЧАСТЬ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ НАРОДОВ

##### Перечень вопросов для самостоятельной работы к Разделу 1:

##### Тема 1.1. Формирование национальных традиций и культур питания

1. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.
2. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и культур питания.
3. Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни: экономические особенности страны; географическое расположение и климатические условия страны; исторические причины; религиозные и старинные обычаи; этногенез; набор исходных продуктов и их сочетание; характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов; использование специй, приправ, соусов; режимы питания.
4. Взаимовлияние и взаимопроникновение кулинарной культуры разных народов мира.
5. Системы питания различных народов мира.

##### Тема 1.2. Особенности и традиции питания русской кухни и кухни народов России

1. Пища, традиции питания в христианстве: (православие – Пасха, Радуница, Рождество Христово, крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т.д.).
2. Особенности питания в католицизме и протестантизме.

3. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трэфные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шавоут).

4. Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе.

5. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан).

### **Темы рефератов**

1. Традиции и культура питания народов стран СНГ
2. Характерные черты и особенности национальной кухни народов стран СНГ
3. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций питания
4. Традиционная и современная кавказская национальная кухня
5. Ассортимент блюд армянской кухни
6. Питание, обычаи и особенности азербайджанской кухни
7. Технология праздничных блюд и особенности их подачи
8. Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания
9. Питание, обычаи и особенности киргизской кухни
10. Питание, обычаи и особенности узбекской кухни
11. Питание, обычаи и особенности таджикской кухни
12. Питание, обычаи и особенности туркменской кухни
13. Питание, обычаи и особенности белорусской кухни
14. Питание, обычаи и особенности молдавской кухни
15. Питание, обычаи и особенности монгольской кухни
16. Приготовление коктейлей и особенности их подачи
17. Распространение блюд русской кухни и ее влияние на мировые тенденции
18. Соусы, приправы, пряности в русском кулинарном искусстве
19. Национальные напитки на Руси: морсы, квасы, меды, сбитни, лесные чаи, рассолы.
20. Питание, пища приемы. Быт. Обычаи. Традиции. Культура. Застолье.
21. Церемония, церемониал. Обряды. Ритуалы. Приемы. Народность.
22. Кухня. Культура питания. Религия. Эстетика.
23. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания
24. Особенности казачьей кухни России
25. Старинная и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки.

### **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 1.**

#### **Основная литература**

1. Мясоедов, С. П. Кросс-культурный менеджмент : учебник для вузов / С. П. Мясоедов, Л. Г. Борисова. — 3-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02314-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535994>

2. Мотышина, М. С. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов ; под редакцией М. С. Мотышиной. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 282 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10440-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541551>

#### **Дополнительная литература**

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15335-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538085>

2. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536173>

## **Задания для самостоятельной работы к Разделу 2. КУХНИ И ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА**

### **Перечень вопросов для самостоятельной работы к Разделу 2:**

#### **Тема 2.1. Особенности питания народов мира на основе конфессии**

1. Традиции и культура питания в Арабских странах.
2. Национальные черты характера и формирование культуры питания в Турции, Ираке, Иране, Ливане, Сирии, Израиле.
3. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения в иудаизме.
4. Кошерное питание. Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные).
5. Особенности оформления и подачи блюд и напитков в гостиницах.

#### **Тема 2.2. Особенности питания народов мира на основе географии**

1. Традиции и культура питания народов Европы
2. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы.
3. Влияние французской культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы.
4. Национальные кулинарные символы народов Европы.
5. Традиции и культура питания в Африканских странах.
6. Национальные черты характера и формирование культуры питания в Египте, Алжире, Тунисе, Марокко. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.
7. Традиции и культура питания народов Северной, Центральной и Южной Америки. Национальные черты характера и особенности формирования культуры питания в Канаде, США, Мексике, Перу, Бразилии, Боливии, Аргентине, Парагвае, Чили.
8. Традиции и культура питания народов Азии.
9. Национальные черты характера и формирование культуры питания в Китае, Корее, Японии, Индии, Таиланде, Вьетнаме, Малайзии.
10. Роль специй и приправ в азиатской кухне.

#### **Темы презентаций**

1. Австрийская кухня
2. Английская кухня
3. Арабская кухня
4. Африканские кухни
5. Бельгийская кухня
6. Болгарская кухня
7. Венгерская кухня

8. Голландская кухня
9. Греческая кухня
10. Датская кухня
11. Индийская кухня
12. Ирландская кухня
13. Испанская кухня
14. Итальянская кухня
15. Китайская кухня
16. Корейская кухня
17. Латиноамериканские кухни
18. Марокканская кухня
19. Мексиканская кухня
20. Немецкая кухня
21. Польская кухня
22. Португальская кухня
23. Румынская кухня
24. Сербская кухня
25. Скандинавская кухня
26. Средиземноморская кухня
27. Тайская кухня
28. Тунисская кухня
29. Французская кухня
30. Японская кухня

## **Литература для самостоятельного изучения к Разделу 2.**

### **Основная литература**

1. Мясоедов, С. П. Кросс-культурный менеджмент : учебник для вузов / С. П. Мясоедов, Л. Г. Борисова. — 3-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02314-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535994>
2. Мотышина, М. С. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов ; под редакцией М. С. Мотышиной. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 282 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10440-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541551>

### **Дополнительная литература**

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15335-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538085>
2. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536173>

### **3.3. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)**

Освоение слушателями программы предполагает изучение материалов дисциплин (модулей) в ходе самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины (модуля) и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с рабочей программой дисциплины (модуля), доступной в электронной информационно-образовательной среде РГСУ.

Следует обратить внимание на списки основной и дополнительной литературы, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала.

Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

### ***Написание реферата (доклада).***

*Требования к структуре реферата (доклада):*

Работа должна содержать систематизацию и краткое изложение материала из не менее 5- и литературных источников (монографий, научных статей и докладов) по выбранной теме.

Основные требования к оформлению:

Структура доклада (реферата): 1) титульный лист; 2) содержание (в нем последовательно указываются названия пунктов доклада (реферата), указываются страницы, с которых начинается каждый пункт); 3) введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада (реферата), дается характеристика используемой литературы); 4) основная часть (каждый раздел ее доказательно раскрывает исследуемый вопрос); 5) выводы и заключение (подводятся итоги или делается обобщенный вывод по теме доклада (реферата)); 6) литература.

Доклад (реферат) оформляется на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Интервал межстрочный -полуторный. Цвет шрифта - черный. Гарнитура шрифта основного текста - «Times New Roman» или аналогичная. Кегль (размер) от 12 до 14 пунктов. Размеры полей страницы (не менее): правое 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм, левое - 25 мм. Формат абзаца: полное выравнивание («по ширине»). Отступ красной строки одинаковый по всему тексту – 15 мм. Страницы должны быть пронумерованы с учётом титульного листа (на титульном листе номер страницы не ставится). В работах используются цитаты, статистические материалы. Эти данные оформляются в виде сносок (ссылок и примечаний). Внутритекстовые, подстрочные и затекстовые библиографические ссылки должны оформляться в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка». Общие требования и правила составления».

Реферат (доклад) сдается в бумажном и электронном виде (10 - 20 печатных страниц).

При проверке реферата (доклада) на антиплагиат - [www.antiplagiat.ru](http://www.antiplagiat.ru) - (более 50% заимствований) работа не принимается.

### ***Выполнение тестовых заданий.***

Тестовые задания содержат вопросы и 3-4 варианта ответа по базовым положениям изучаемой темы, составлены с расчетом на знания, полученные слушателями в процессе изучения темы.

Тестовые задания выполняются в письменной или электронной форме и сдаются преподавателю, ведущему дисциплину (модуль).

### ***Написание эссе.***

Эссе - вид самостоятельной исследовательской работы обучающихся, с целью углубления и закрепления теоретических знаний и освоения практических навыков. Цель эссе

состоит в развитии самостоятельного творческого мышления и письменного изложения собственных мыслей. При написании эссе слушатель должен представить развернутый письменный ответ на теоретический или практический актуальный вопрос, объявленный преподавателем в аудитории непосредственно перед ее написанием. В процессе написания эссе разрешается пользоваться нормативно-правовыми актами, конспектом лекций (в печатном виде). Использование интернет-ресурсов не допускается. Темы эссе преподаватель предлагает из числа тех, которые слушатели уже рассматривали на лекциях или семинарских занятиях, исходя из содержания заданий в составе оценочных средств. По решению преподавателя, в качестве темы эссе может быть выбрана одна или несколько тем, которые могут быть распределены между слушателями по желанию.

Эссе проводится письменно, по объему не более 3-х печатных листов.

Требования к оформлению эссе:

Эссе выполняется на компьютере (гарнитура Times New Roman, шрифт 14) через 1,5 интервала с полями: верхнее, нижнее – 2; правое – 3; левое – 1,5. Отступ первой строки абзаца – 1,25. Сноски – постраничные. Таблицы и рисунки встраиваются в текст работы. При этом обязательный заголовок таблицы надо размещать над табличным полем, а рисунки сопровождать подрисуночными подписями. При включении в эссе нескольких таблиц и/или рисунков их нумерация обязательна. Обязательна и нумерация страниц. Их целесообразно проставлять внизу страницы – по середине или в правом углу. Номер страницы не ставится на титульном листе, но в общее число страниц он включается. Объем эссе, без учета приложений, не должен превышать 5 страниц. Значительное превышение установленного объема является недостатком работы и указывает на то, что слушатель не сумел отобрать и переработать необходимый материал.

Работа должна содержать собственные умозаключения по сути поставленной проблемы, включать самостоятельно проведенный анализ по сути этой проблемы, выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

## **РАЗДЕЛ 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

### **4.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по дисциплине (модулю)**

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) является **зачет**, который проводится в **устной** форме.

#### **4.2.1. Организационные основы применения балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю)**

Оценка качества освоения обучающимися дисциплины (модуля) реализуется в формате балльно-рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся (БРСО).

БРСО в ходе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации осуществляется по 100-балльной шкале.

Академический рейтинг обучающегося по дисциплине (модулю) складывается из результатов:

1. текущего контроля успеваемости (максимальный текущий рейтинг обучающегося 80 рейтинговых баллов;
2. промежуточной аттестации (максимальный рубежный рейтинг обучающегося 20 рейтинговых баллов.

Условия оценки освоения обучающимся дисциплины (модуля) в формате БРСО доводятся преподавателем до сведения обучающихся на первом учебном занятии, а также размещены в свободном доступе в электронной информационно-образовательной среде Университета.

#### **4.2.2. Проведение текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося**

В течение учебного семестра до промежуточной аттестации на основании утвержденной рабочей программы дисциплины (модуля) формируется текущий рейтинг обучающегося. Текущий рейтинг обучающегося складывается как сумма рейтинговых баллов, полученных им в течение учебного семестра по всем видам учебных занятий по дисциплине (модулю).

В процессе текущего контроля оцениваются следующие действия обучающегося, направленные на освоение компетенций в рамках изучения учебной дисциплины:

3. академическая активность (посещаемость учебных занятий, самостоятельное изучение содержания учебной дисциплины в электронной информационно-образовательной среде, соблюдение сроков сдачи практических заданий и текущих контрольных мероприятий и др.);

4. выполнение и сдача текущих и итогового практических заданий (эссе, рефераты, творческие задания, кейс-задания, лабораторные работы, расчетные задания и др., активное участие в групповых интерактивных занятиях (дискуссии, WiKi-проекты и др.), защита проектов и др.);

5. прохождение рубежей текущего контроля, включая соблюдение графика их прохождения в электронной информационно-образовательной среде.

Для планирования расчета текущего рейтинга обучающегося используются следующие пропорции:

<b>Вид учебного действия</b>	<b>Максимальная рейтинговая оценка, баллов</b>
академическая активность	10
практические задания	40
<i>из них: текущие практические задания</i>	20
<i>итоговое практическое задание</i>	20
рубежи текущего контроля	30
<b><i>ИТОГО:</i></b>	<b>80</b>

В течение учебного семестра по дисциплине (модулю) обучающимся должен быть накоплен текущий рейтинг не менее 52 рейтинговых баллов (65% от максимального значения текущего рейтинга).

Необходимыми условиями допуска обучающегося к промежуточной аттестации по дисциплине являются положительное прохождение обучающимся не менее 65% рубежей текущего контроля с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла за каждый рубеж текущего контроля и положительное выполнение итогового практического задания с накоплением не менее 65% максимального рейтингового балла, установленного за итоговое практическое задание.

Невыполнение вышеуказанных условий является текущей академической задолженностью, которая должна быть ликвидирована обучающимся до контрольного мероприятия промежуточной аттестации.

Сведения о наличии у обучающихся текущей академической задолженности, сроках и порядке добора рейтинговых баллов для её ликвидации доводятся до обучающихся педагогическим работником.

В случае неликвидации текущей академической задолженности, педагогический работник обязан во время контрольного мероприятия промежуточной аттестации поставить обучающемуся 0 рейтинговых баллов. В этом случае ликвидация текущей академической задолженности возможна в периоды проведения повторной промежуточной аттестации.

#### **4.2.3. Проведение промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки успеваемости обучающегося**

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) проводится в соответствии с Положением о промежуточной аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете и Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам в Российском государственном социальном университете в действующей редакции.

На промежуточную аттестацию отводится 20 рейтинговых баллов.

Ответы обучающегося на контрольном мероприятии промежуточной аттестации оцениваются педагогическим работником по 20 - балльной шкале, а итоговая оценка по дисциплине (модулю) выставляется по пятибалльной системе для экзамена.

Критерии выставления оценки определяются Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Российском государственном социальном университете.

В процессе определения рубежного рейтинга, обучающегося используется следующая шкала:

<b>Рубежный рейтинг</b>	<b>Критерии оценки освоения обучающимся учебной дисциплины в ходе контрольных мероприятий промежуточной аттестации</b>
19-20 рейтинговых баллов	обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает с задачами и будущей деятельностью, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок
16-18 рейтинговых баллов	обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий
13-15 рейтинговых баллов	обучающийся освоил основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий
1-12 рейтинговых баллов	обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания
0 рейтинговых баллов	не аттестован

**4.3. Перечень заданий для проведения текущей и промежуточной оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**4.3.1. Оценочные материалы для проведения текущей аттестации и рубежного контроля, обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Перечень вопросов рубежного контроля и текущей аттестации**

№ п/п	Контролируемые разделы / темы, дисциплины	Код контролируемой компетенций	Форма рубежного контроля	Вопросы/задания рубежного контроля
1.	<b>РАЗДЕЛ 1. ПИТАНИЕ КАК ЧАСТЬ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ НАРОДОВ</b>	ПК-3	реферат	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Традиции и культура питания народов стран СНГ</li> <li>2. Характерные черты и особенности национальной кухни народов стран СНГ</li> <li>3. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций питания</li> <li>4. Традиционная и современная кавказская национальная кухня</li> <li>5. Ассортимент блюд армянской кухни</li> <li>6. Питание, обычаи и особенности азербайджанской кухни</li> <li>7. Технология праздничных блюд и особенности их подачи</li> <li>8. Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания</li> <li>9. Питание, обычаи и особенности киргизской кухни</li> <li>10. Питание, обычаи и особенности узбекской кухни</li> <li>11. Питание, обычаи и особенности таджикской кухни</li> <li>12. Питание, обычаи и особенности туркменской кухни</li> <li>13. Питание, обычаи и особенности белорусской кухни</li> <li>14. Питание, обычаи и особенности молдавской кухни</li> <li>15. Питание, обычаи и особенности монгольской кухни</li> <li>16. Приготовление коктейлей и особенности их подачи</li> <li>17. Распространение блюд русской кухни и ее влияние на мировые тенденции</li> <li>18. Соусы, приправы, пряности в русском кулинарном искусстве</li> <li>19. Национальные напитки на Руси: морсы, квасы, меды, сбитни, лесные чаи, рассолы.</li> </ol>

				<p>20. Питание, пища приемы. Быт. Обычай. Традиции. Культура. Застолье.</p> <p>21. Церемония, церемониал. Обряды. Ритуалы. Приемы. Народность.</p> <p>22. Кухня. Культура питания. Религия. Эстетика.</p> <p>23. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания</p> <p>24. Особенности казачьей кухни России</p> <p>25. Старинная и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки.</p>
2.	<b>РАЗДЕЛ 2. КУХНИ И ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА</b>	ПК-3	презентация	<p>1. Австрийская кухня</p> <p>2. Английская кухня</p> <p>3. Арабская кухня</p> <p>4. Африканские кухни</p> <p>5. Бельгийская кухня</p> <p>6. Болгарская кухня</p> <p>7. Венгерская кухня</p> <p>8. Голландская кухня</p> <p>9. Греческая кухня</p> <p>10. Датская кухня</p> <p>11. Индийская кухня</p> <p>12. Ирландская кухня</p> <p>13. Испанская кухня</p> <p>14. Итальянская кухня</p> <p>15. Китайская кухня</p> <p>16. Корейская кухня</p> <p>17. Латиноамериканские кухни</p> <p>18. Марокканская кухня</p> <p>19. Мексиканская кухня</p> <p>20. Немецкая кухня</p> <p>21. Польская кухня</p> <p>22. Португальская кухня</p> <p>23. Румынская кухня</p> <p>24. Сербская кухня</p> <p>25. Скандинавская кухня</p> <p>26. Средиземноморская кухня</p> <p>27. Тайская кухня</p> <p>28. Тунисская кухня</p>

				29. Французская кухня 30. Японская кухня
--	--	--	--	---

#### 4.3.2. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

##### Вопросы/задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Коды контролируемых компетенций	Вопросы /задания
ПК-3	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Формирование гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни народов.</li><li>2. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и культур питания.</li><li>3. Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира.</li><li>4. Основные факторы, формирующие основу национальной кухни: экономические особенности страны; географическое расположение и климатические условия страны; исторические причины; религиозные и старинные обычаи; этногенез; набор исходных продуктов и их сочетание; характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов; использование специй, приправ, соусов; режимы питания.</li><li>5. Взаимовлияние и взаимопроникновение кулинарной культуры разных народов мира.</li><li>6. Системы питания различных народов мира.</li><li>7. Культура застолья и национальные традиции.</li><li>8. Туризм и национальные традиции питания.</li><li>9. Влияние мировых религий на формирование и становление традиций и культур питания.</li><li>10. Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира.</li><li>11. Религия – основополагающий фактор формирования традиций и культур питания. Краткая характеристика мировых религий. .</li><li>12. Национальные праздники и традиционные праздничные блюда.</li><li>13. Национальные алкогольные и безалкогольные напитки.</li><li>14. Религиозные праздники и традиционные праздничные блюда.</li><li>15. Кулинарные бренды народов и регионов Российской Федерации.</li><li>16. Кулинарные праздники России. Стереотипы о русской кухне. Распространение блюд русской кухни и ее влияние на мировые тенденции</li><li>17. Соусы, приправы, пряности в русском кулинарном искусстве</li><li>18. Национальные напитки на Руси: морсы, квасы, меды, сбитни, лесные чай, рассолы.</li><li>19. Питание, пища приемы. Быт. Обычаи. Традиции. Культура. Застолье.</li><li>20. Церемония, церемониал. Обряды. Ритуалы. Приемы. Народность.</li><li>21. Кухня. Культура питания. Религия. Эстетика.</li><li>22. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания</li><li>23. Особенности казачьей кухни России</li></ol>

- |  |  |
|--|--|
|  | 24. Старинная и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки.<br>25. Технология праздничных блюд и особенности их подачи |
|--|--|

## РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для освоения дисциплины (модуля)

#### 5.1.1. Основная литература

1. Мясоедов, С. П. Кросс-культурный менеджмент : учебник для вузов / С. П. Мясоедов, Л. Г. Борисова. — 3-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02314-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535994>

2. Мотышина, М. С. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов ; под редакцией М. С. Мотышиной. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 282 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10440-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541551>

#### 5.1.2. Дополнительная литература

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15335-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538085>

2. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536173>

### 5.2 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№ №	Название электронного ресурса	Описание электронного ресурса	Используемый для работы адрес
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

### **5.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Освоение обучающимся дисциплины (модуля) предполагает изучение материалов дисциплины (модуля) на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекционных занятий, практических занятий.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к лекционным занятиям заключается в следующем.

С целью обеспечения успешного обучения обучающийся должен готовиться к лекционному занятию, поскольку оно является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте конспект предыдущего лекционного занятия;
- ознакомьтесь с материалом учебников и учебных пособий по теме предыдущего лекционного занятия;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме предыдущего лекционного занятия на полях лекционной тетради;
- запишите вопросы, которые вы зададите лектору на предстоящем лекционном занятии по материалу предыдущего лекционного занятия;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

Подготовка к практическому занятию

При подготовке и работе во время проведения практических занятий следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс предварительной подготовки, на работу во время занятия, обработку полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к практическому занятию заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач практического занятия, техники безопасности при проведении занятия.

Работа во время проведения практического занятия включает:

- консультирование студентов преподавателями и вспомогательным персоналом с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, ознакомление с правилами техники безопасности при выполнении задания;
- самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Обработка, обобщение полученных результатов практического занятия проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). В результате оформляется индивидуальный отчет. Подготовленный к сдаче на контроль и оценку отчет сдается преподавателю. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае

служит получение положительной оценки по каждому практическому занятию. Это является необходимым условием при проведении рубежного контроля и допуска к зачету. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время пересдать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

#### **5.4 Информационно-технологическое обеспечение образовательного процесса по дисциплины (модуля)**

##### **5.4.1. Средства информационных технологий**

1. Персональные компьютеры;
2. Средства доступа в Интернет;
3. Проектор.

##### **5.4.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

1. Операционная система: Astra Linux SE
2. Пакет офисных программ: LibreOffice
3. Справочная система Консультант+
4. Okular или Acrobat Reader DC
5. Ark или 7-zip
6. User Gate
7. TrueConf (client)

##### **5.4.3. Информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

<b>№ №</b>	<b>Название электронного ресурса</b>	<b>Описание электронного ресурса</b>	<b>Используемый для работы адрес</b>
1.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.ru	Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 34 млн научных публикаций и патентов	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>
3.	Образовательная платформа Юрайт	Электронно-библиотечная система для ВУЗов, ССУЗов, обеспечивающая доступ к учебникам, учебной и методической литературе по различным дисциплинам.	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
4.	База данных "EastView"	Полнотекстовая база данных периодических изданий	<a href="https://dlib.eastview.com">https://dlib.eastview.com</a>
5.	Электронная библиотека "Grebennikon"	Библиотека предоставляет доступ более чем к 30 журналам, выпускаемых Издательским домом "Гребенников".	<a href="https://grebennikon.ru/">https://grebennikon.ru/</a>

## **5.5. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Для изучения дисциплины (модуля) используются:

**Учебная аудитория для лекционных занятий** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом), техническими средствами обучения (проектор, экран, звуковое оборудование, компьютер, имеющий доступ в Интернет), а также, при необходимости, демонстрационными печатными пособиями.

**Учебная аудитория для практических занятий:** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (проектор, экран, звуковое оборудование, компьютер, имеющий доступ в Интернет), а также, при необходимости, демонстрационными печатными пособиями.

**Помещения для самостоятельной работы обучающихся:** оснащены специализированной мебелью (парты, стулья) техническими средствами обучения (персональные компьютеры с доступом в сеть Интернет и обеспечением доступа в электронно-информационную среду университета, программным обеспечением).

## **5.6. Образовательные технологии**

При реализации дисциплины (модуля) применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение дисциплины (модуля) предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме круглых столов, коллоквиумов и разбора конкретных ситуаций, в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития **профессиональных** навыков обучающихся.

При освоении дисциплины (модуля) предусмотрено применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Учебные часы дисциплины (модуля) предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, презентация).

В рамках дисциплины (модуля) предусмотрены встречи с руководителями и работниками организаций, деятельность которых связана с *направленностью* реализуемой основной профессиональной образовательной программы.

**РАЗДЕЛ 6. Лист регистрации изменений**

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения
1	Рабочая программа дисциплины (модуля) актуализирована	Протокол заседания кафедры № 7 от «26» февраля 2024 года