

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Байханов Исмаил Бардирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 11.07.2023 10:48:52  
Уникальный программный ключ:  
442c337cd125e1d014f6289ac98813e502697764

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
**КАФЕДРА ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ В ОБРАЗОВАНИИ**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Модуль «Организация гостиничной деятельности»

по дисциплине

Б1.В.01.01. Технологии гостиничной деятельности

**Направление подготовки**

**43.03.03-"Гостиничное дело"**

**Профиль подготовки**

**"Гостиничная деятельность"**

**Квалификация выпускника**

уровень образования

**Бакалавр**

форма обучения

заочная

Год приема -2023

**Грозный, 2023**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ

## 1.1. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.01.01 «Технологии гостиничной деятельности» входит в вариативную часть основной профессиональной образовательной программы и является обязательной для изучения.

Дисциплина «Технологии гостиничной деятельности» является теоретическим и методологическим основанием для других конкретных наук в сфере гостиничной деятельности.

Учебная дисциплина «Технологии гостиничной деятельности» изучается на 1 и 2 курсах. Дисциплина Б1.В.01.01 «Технологии гостиничной деятельности» модуля «Организация гостиничной деятельности» используется при формировании содержания государственной итоговой аттестации.

## 1.2. Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины «Технологии гостиничной деятельности» - формирование у слушателей комплекса знаний и умений в области производственно-технологической деятельности, организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, разработки профессиональных стандартов обслуживания и применения полученных знаний на практике. Объектом изучения дисциплины являются предприятия гостеприимства: гостиницы и другие средства размещения. Предметом изучения являются технологические процессы в деятельности гостиниц и других средств размещения.

## 1.3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции: ОПК-1; ПКО-3.

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций, которые формирует дисциплина (модуль)	Планируемые результаты обучения
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.3.Использует современные информационно-коммуникационные	<b>Знать:</b> основные программные продукты, используемые в сфере гостеприимства и общественного питания <b>Уметь:</b> использовать основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания <b>Владеть:</b> навыками создания новых продуктов в сфере гостеприимства и общественного питания

	технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	
ПКО-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	<p>ПКО-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.</p> <p>ПКО-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</p> <p>ПКО-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>	<p><b>Знать:</b> методы, технологии и принципы обеспечения гостинично-ресторанного продукта на основе маркетинговых исследований</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять аргументированный выбор методов и технологий реализации маркетинговых исследований гостинично-ресторанного бизнеса</p> <p><b>Владеть:</b> навыками обобщения и анализа современных разработок и подходов к маркетинговым исследованиям в индустрии гостеприимства</p>

#### 1.4. Объем дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 180/5 з.е. (академ. часов)

Вид учебной работы	Количество академ. часов	
	Заочно 1 семестр	Заочно 2 семестр
<b>4.1. Объем контактной работы обучающихся с преподавателем</b>	72/2	108/3
<b>4.1.1. аудиторная работа</b>	8/0,2	8/0,2
в том числе:		
лекции	2/0,5	2/0,5
практические занятия, семинары, в том числе практическая подготовка	6/0,16	6/0,16
лабораторные занятия		
<b>4.1.2. внеаудиторная работа</b>		
в том числе:		
индивидуальная работа обучающихся с преподавателем		
курсовое проектирование/работа		
групповые, индивидуальные консультации и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем		

<b>4.2. Объем самостоятельной работы обучающихся</b>	60/1,6	91/2,5
в том числе часов, выделенных на подготовку к экзамену	4/0,1	9/0,25

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 2.1. Тематическое планирование дисциплины (модуля):

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины (модуля)	Общая трудоёмкость в акад. часах		Трудоёмкость по видам учебных занятий (в акад. часах)							
				1 СЕМЕСТР							
				Лекции		Практ. занятия		Лаб. занятия		Сам. работа	
Очно	Заочно	Очно	Заочно	Очно	Заочно	Очно	Заочно	Очно	Заочно		
1	Тема 1. Теоретические основы гостиничной деятельности. Гостиничные предприятия, как часть	X	72/2	X	2/0,5	X	6/0,16	X	X	X	60/1,6
	<i>Курсовое проектирование/работа</i>	X	X	X		X		X		X	X
	<i>Подготовка к экзамену (зачету)</i>	X	4/0,1	X		X		X		X	X
	Итого:	X	72/2	X	2/0,5	X	6/0,16	X		X	60/1,6

Таблица 4

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины (модуля)	Общая трудоёмкость в акад. часах		Трудоёмкость по видам учебных занятий (в акад. часах)							
				2 СЕМЕСТР							
				Лекции		Практ. занятия		Лаб. занятия		Сам. работа	
Очно	Заочно	Очно	Заочно	Очно	Заочно	Очно	Заочно	Очно	Заочно		
1	Тема 1. Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность	X	108/3	X	2/0,5	X	6/0,16	X	X	X	60/1,6
	<i>Курсовое проектирование/работа</i>	X	X	X		X		X		X	X
	<i>Подготовка к экзамену (зачету)</i>	X	9/0,25	X		X		X		X	X
	Итого:	X	108/3	X	2/0,5	X	6/0,16	X		X	91/2,5

### 2.2. Содержание разделов дисциплины (модуля):

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание дисциплины (дидактические единицы) <i>(для педагогических профилей наполняется с учетом ФГОС основного общего и среднего общего образования)</i>

1.	<b>Тема 1.</b> Теоретические основы гостиничной деятельности. Гостиничные предприятия, как часть сферы услуг	Гостиничная деятельность. Гостиничная индустрия. Гостеприимство. Индустрия гостеприимства. Природа и характер сферы услуг. Особенности сферы услуг. Жизненный цикл услуги. Гостиничные услуги: основные, дополнительные статистические показатели, характеризующие гостиничное предприятие. Факторы спроса на гостиничное размещение. Экономические и социальные предпосылки. Меры государственного регулирования. Концепция устойчивого развития гостинично-туристского бизнеса. Клиент гостиницы. Основные гостиничные услуги. Средство размещения. Технология гостиничного обслуживания.
2.	<b>Тема 2.</b> Гостиница	Гостиница. Номер. Койко-место. Номерной фонд
3.	<b>Тема 3.</b> Классификация гостиниц и других средств размещения	Виды систем и критерии классификации гостиниц и иных средств размещения в России. Международная классификация номерного фонда гостиниц. Классификация гостиничных номеров в России. Типология средств размещения
4.	<b>Тема 4.</b> Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы	Суть гостиничного продукта и особенности его предложения. Комплексность. Фиксированность во времени и пространстве. Совпадение процесса создания и потребления. Отсутствие возможности демонстрации как товарного образца. Преодоление определенного пространства потребителем. Неустойчивость спроса. Составные элементы гостиничного продукта. Размещение. Питание. Досуг. Бытовое обслуживание. Основной продукт. Сопутствующий продукт. Дополнительный продукт. Продукт в расширенном толковании. Факторы, влияющие на спрос клиента на гостиничный продукт. Значение рекреационных ресурсов для конкурентоспособности гостиничного продукта. Гостиничный продукт как пакет благ. Гостиничный продукт как результат труда.
5.	<b>Тема 5.</b> Организационная структура гостиничного предприятия	Структура гостиничного предприятия. Формы управления. Характеристика основных служб гостиничного предприятия. Место и роль каждой службы в структуре гостиницы, взаимосвязь с другими службами, Организация рабочих мест, их оснащение.
6.	<b>Тема 6.</b> Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность	Нормативные правовые акты Российской Федерации и нормативные документы федеральных органов исполнительной власти. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ. Внутриорганизационные нормативные документы.
7.	<b>Тема 7.</b> Основы производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения	Гостевой цикл. Четыре этапа обслуживания гостя. Операционный процесс обслуживания клиентов

8.	<b>Тема 8.</b> Технология работы основных служб гостиниц	Взаимосвязь и функционирование основных служб гостиниц: административно-управленческая служба; служба приема и размещения; служба бронирования; инженерно-техническая служба; служба обслуживания номерного фонда; служба питания; служба маркетинга.
9.	<b>Тема 9.</b> Технология и организация предоставления основных и дополнительных услуг в гостиничных предприятиях	Виды услуг, оказываемых в гостинице. Особенности предоставления платных дополнительных услуг. Специфика и требования к предоставлению вспомогательных услуг. Умение отличать и классифицировать дополнительные и вспомогательные услуги в зависимости от контингента туристов. Коммунально-бытовые услуги. Посреднические услуги. Автосервисные услуги. Медицинские услуги. Услуги связи. Почтовые услуги. Бюро обслуживания (сервис-бюро). Работа переводчиков и сопровождающих. Обслуживание VIP-персон. Экскурсионные услуги. Классификация экскурсий. Экскурсовод. Организация работы экскурсионного бюро в гостиницах. Бизнес-центры и конференц-залы. Транспортные услуги гостиницы. Прокат машин. Оказание торговых и других услуг
10.	<b>Тема 10.</b> Профессиональные стандарты обслуживания и квалификационные требования к персоналу гостиничных предприятий	Профессиональные стандарты (квалификационные требования) к основным должностям работников туристской индустрии. Сектор «Гостиницы». Подсектор «Обслуживание гостиничного фонда». Квалификационные уровни работников обслуживания номерного фонда. Должности. Требуемый уровень образования. Должностные обязанности. Основные навыки, необходимые для выполнения должностных обязанностей. Основные знания, необходимые для выполнения должностных обязанностей

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

#### 3.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид самостоятельной работы обучающихся
1.	<b>Тема 1.</b> Теоретические основы гостиничной деятельности. Гостиничные предприятия, как часть сферы услуг	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.
2.	<b>Тема 2.</b> Гостиница	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.
3.	<b>Тема 3.</b> Классификация гостиниц и других средств размещения	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.
4.	<b>Тема 4.</b> Особенности и виды гостиничного продукта, его составные	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций.

	элементы	Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.
5.	<b>Тема 5.</b> Организационная структура гостиничного предприятия	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.
6.	<b>Тема 6.</b> Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.
7.	<b>Тема 7.</b> Основы производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.
8.	<b>Тема 8.</b> Технология работы основных служб гостиниц	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.
9.	<b>Тема 9.</b> Технология и организация предоставления основных и дополнительных услуг в гостиничных предприятиях	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.
10.	<b>Тема 10.</b> Профессиональные стандарты обслуживания и квалификационные требования к персоналу гостиничных предприятий	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.

### 3.1.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы дисциплины (модуля)

### 3.2. Основная и дополнительная литература

Виды литературы	Автор, название литературы, город, издательство, год	Количество часов, обеспеченных указанной литературой Аудит./самост.	Количество обучающихся	Количество экземпляров в библиотеке университета	Режим доступа ЭБС/электронный носитель (CD,DVD)	Обеспеченность обучающихся литературой, (5гр./4гр.)x100%)
1	2	3	4	5	6	7
<b>Основная литература</b>						

1	<i>Тимохина, Т. Л.</i> Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст : электронный //	8/60	10		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/511182">https://urait.ru/bcode/511182</a>	100%
2	<i>Николенко, П. Г.</i> Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст : электронный //	8/60	10		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/517896">https://urait.ru/bcode/517896</a>	
3	<i>Радыгина, Е. Г.</i> Технологии гостиничной деятельности : учебник для бакалавров / Е. Г. Радыгина. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 165 с. — ISBN 978-5-4497-0797-0. — Текст : электронный //	8/60	10		Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbooks.hop.ru/99991.html">https://www.iprbooks.hop.ru/99991.html</a>	100%
<b>Дополнительная литература</b>						
1	<i>Руденко, Л. Л.</i> Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие для бакалавров / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-394-04230-0. — Текст : электронный //	8/60	10		Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbooks.hop.ru/102280.html">https://www.iprbooks.hop.ru/102280.html</a>	100%
2	<i>Рождественская, Л. Н.</i> Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 179 с. — ISBN 978-5-7782-3095-8. — Текст : электронный //	8/60	10		Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <a href="https://www.iprbooks.hop.ru/91341.html">https://www.iprbooks.hop.ru/91341.html</a>	100%



3	<i>Николенко, П. Г.</i> Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст : электронный //	8/60	10		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/495422">https://urait.ru/bcode/495422</a>	100%
---	---	------	----	--	--	------

### 3.2.2. Интернет-ресурсы

1. Цифровой образовательный ресурс «IPR SMART». <https://www.iprbookshop.ru>
2. Образовательная платформа «Юрайт». <https://urait.ru/>
3. Электронно-библиотечная система «Лань». <https://e.lanbook.com/>
4. МЭБ (межвузовская электронная библиотека) НГПУ. <https://icdlib.nspu.ru/>
5. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU. <https://www.elibrary.ru/>
6. СПС «КонсультантПлюс». <http://www.consultant.ru/>

### ОТКРЫТЫЙ РЕСУРС

7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. <http://window.edu.ru/catalog/>
8. Научная электронная библиотека «Киберленинка». <https://cyberleninka.ru/>

### 3.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине необходима следующая материально-техническая база:

Помещения для осуществления образовательного процесса	Перечень основного оборудования (с указанием кол-ва посадочных мест)	Адрес (местоположение)
<b>Аудитория для проведения лекционных занятий</b>		
Лекционная аудитория - ауд.	Стандартное оборудование (учебная мебель для обучающихся, рабочее место преподавателя, доска)	Уч. корпус № г. Грозный, ул. Субры Кишиевой 33
<b>Аудитории для проведения практических занятий, контроля успеваемости</b>		
Компьютерный класс - ауд.	Компьютеры с выходом в Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду вуза, технические средства для отображения мультимедийной или текстовой информации: мультимедиа проектор, экран, акустическая система. Мебель (столы ученические, стулья ученические) на 50 посадочных мест.	Уч. корпус № г. Грозный, ул. Субры Кишиевой, 33
Аудитория для практических занятий - ауд.	Стандартное оборудование (учебная мебель для обучающихся, рабочее место преподавателя, доска)	г. Грозный, ул. Субры Кишиевой, 33
<b>Помещения для самостоятельной работы</b>		
Читальный зал библиотеки ЧГУ	Компьютеры с выходом в Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду вуза. Количество посадочных мест - 50.	Электронный читальный зал. этаж 2 Библиотечно-компьютерный центр г. Грозный, ул. Субры Кишиевой, 33

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ

### 4.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины / модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований и т.д.

№ п/п	Наименование темы (раздела) с контролируемым содержанием	Код и наименование проверяемых компетенций	Оценочные средства	
			текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Теоретические основы гостиничной деятельности. Гостиничные предприятия, как часть	ОПК-1; ПКО-3.	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
2.	Тема 2. Гостиница	ОПК-1; ПКО-3.	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
3.	Тема 3. Классификация гостиниц и других средств размещения	ОПК-1; ПКО-3.	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
4.	Тема 4. Особенности и виды гостиничного продукта, его составные	ОПК-1; ПКО-3.	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
5.	Тема 5. Организационная структура гостиничного предприятия	ОПК-1; ПКО-3.	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
6.	Тема 6. Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность	ОПК-1; ПКО-3.	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
7.	Тема 7. Основы производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения	ОПК-1; ПКО-3.	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
8.	Тема 8. Технология работы основных служб гостиниц	ОПК-1; ПКО-3.	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
9.	Тема 9. Технология и организация предоставления основных и	ОПК-1; ПКО-3.	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
10.	Тема 10. Профессиональные стандарты обслуживания и	ОПК-1; ПКО-3.	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
	<i>Курсовая работа (проект)</i>	x	x	x
	<i>Учебная практика</i>	x	x	x
	<i>Производственная практика</i>	x	x	x

### 4.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

#### 4.2.1. Наименование оценочного средства: *тест*

### *Примерные вопросы для тестирования*

1. Коллективные средства размещения:

- 1) дома отдыха
- 2) спортивные базы
- 3) комнаты в квартирах
- 4) дома
- 5) коттеджи
- 6) квартиры

2. Индивидуальные средства размещения:

- 1) мотели
- 2) пансионаты
- 3) конгресс-центры
- 4) лагеря труда и отдыха
- 5) круизные суда
- 6) квартиры

3. В административную службу входит:

- 1) отдел бронирования
- 2) телефонная служба
- 3) поэтажная служба
- 4) главный инженер
- 5) секретариат
- 6) отдел кадров

4. Бизнес-центр предоставляет следующие виды услуг:

- 1) организация экскурсионного обслуживания
- 2) услуги переводчиков
- 3) кофе брейки
- 4) заказ билетов в театр
- 5) визовая поддержка
- 6) предоставление информации о достопримечательностях

5. Плата за номер в гостинице за половину суток взимается:

- 1) от 12.00 до 24.00 часов текущих суток
- 2) не более 6 часов после расчетного часа
- 3) при проживании не более суток (первые сутки)
- 4) от 6.00 до 12.00 часов текущих суток
- 5) при размещении в гостиницу до расчетного часа (от 0 до 12 часов)
- 6) от 12.00 до 18.00 часов текущих суток

6. Основные функции службы приема и размещения:

- 1) поддержка необходимого санитарного состояния номеров
- 2) предоставление услуг химчистки
- 3) контроль систем теплоснабжения
- 4) контроль технического оборудования
- 5) обеспечение туристов физкультурно-оздоровительными услугами
- 6) регистрация и размещение гостей

7. Основные функции службы эксплуатации номерного фонда (АХС):

- 1) обслуживание гостей в номерах
- 2) бронирование номеров

- 3) организация конференц-мероприятий
- 4) оказание услуг справочной службы
- 5) изучение и анализ потребности клиентов
- 6) прием, регистрация и размещение туристов по номерам

8. Основные функции службы общественного питания:

- 1) оказание услуг связи
- 2) оказание бытовых услуг
- 3) организация и обслуживание банкетов
- 4) анализ состояния гостиничного рынка
- 5) обслуживание туристов в номерах
- 6) контроль за работой системы кондиционирования

9. Основные функции финансовой службы:

- 1) прием гостей
- 2) оказание бытовых услуг
- 3) анализирует результаты хозяйственной деятельности гостиницы
- 4) ремонт и строительство
- 5) оказание транспортных услуг
- 6) контроль за работой системы кондиционирования

10. Основные функции инженерно-технической службы:

- 1) услуги парикмахерской
- 2) создание условий для функционирования электротехнических устройств
- 3) услуги тренажерного зала
- 4) услуги портного
- 5) услуги торговых киосков
- 6) контроль за соблюдением норм и правил экологической безопасности

11. Основные функции коммерческой службы:

- 1) оперативное и стратегическое планирование
- 2) услуги косметического кабинета
- 3) услуги спортивно-оздоровительного центра
- 4) услуги массажа
- 5) прием и размещение гостей
- 6) бронирование

12. Основные функции вспомогательных служб:

- 1) изучение потребностей клиентов
- 2) создание условий для функционирования санитарно-технического оборудования
- 3) услуги тренажерного зала
- 4) услуги прачечной
- 5) контроль за соблюдением норм и правил по охране труда
- 6) регистрация гостей

13. Основные функции дополнительной службы :

- 1) анализирует результаты финансовой деятельности гостиницы
- 2) услуги бизнес-центра
- 3) вопросы правового обеспечения
- 4) визовая поддержка
- 5) противопожарная безопасность
- 6) расчет клиента и выезд гостя

14. Жилые помещения в гостинице:

- 1) вестибюль
- 2) административные помещения
- 3) помещения общественного значения
- 4) номера всех категорий
- 5) хозяйственные помещения
- 6) складские помещения

15. Вспомогательные помещения в гостинице:

- 1) кладовые
- 2) вестибюль
- 3) отдел кадров
- 4) склады
- 5) зимний сад
- 6) лифт

16. Административные помещения в гостинице:

- 1) кухня
- 2) бельевые
- 3) починочные
- 4) поэтажные холлы
- 5) бухгалтерия
- 6) отдел кадров

17. К вертикальным коммуникациям в гостинице относятся:

- 1) этаж
- 2) балкон
- 3) лестницы
- 4) лифты
- 5) рестораны
- 6) веранда

18. Обслуживающие помещения:

- 1) переходы
- 2) галереи
- 3) холлы
- 4) буфеты
- 5) бары
- 6) коридоры

19. Уборочные работы по назначению:

- 1) текущая уборка
- 2) уборка внутренних помещений
- 3) уборка жилых помещений
- 4) генеральная уборка
- 5) уборка забронированного номера
- 6) промежуточная уборка

20. Виды уборочных работ по виду:

- 1) уборка мест общественного пользования
- 2) уборка санузлов общественного пользования

- 3)уборка после выезда гостя
- 4)ежедневная уборка
- 5)уборка забронированного номера
- 6)промежуточная уборка

21. Что убирается в первую очередь в многокомнатном номере:

- 1)гостиная
- 2)санузел
- 3)прихожая
- 4)столовая
- 5)спальня
- 6)кабинет

22. Какой вид уборки осуществляет горничная, прежде всего:

- 1)текущая уборка
- 2)уборка забронированного номера
- 3)ежедневная уборка
- 4) уборка после выезда гостя
- 5)промежуточная уборка
- 6)экспресс уборка

23. По продолжительности работы отели классифицируются:

- 1) круглогодичные гостиницы
- 2) ведомственные гостиницы
- 3) первоклассные гостиницы
- 4) сезонные гостиницы
- 5) гостиницы смешанного действия
- 6) мотели

24. По функциональному назначению выделяют:

- 1) отели эконом класса
- 2) частные гостиницы
- 3) транзитные гостиницы
- 4) гостиницы целевые
- 5) гостиницы кратковременного пребывания
- 6) малые отели

25. Организационная структура современного отеля зависит от:

- 1)количества номерного фонда
- 2)формы собственности отеля
- 3)сегмента потребителя
- 4) гостиницы по целевому признаку
- 5)директора
- 6)гл. бухгалтера

26. Классификация услуг гостиниц системы «Корон» распространена в:

- 1) Греции
- 2) Великобритании
- 3) США
- 4) Италии и Израиле
- 5) Франции, России, Австрии, Бельгии
- 6) Китае

27. Звездная система классификации гостиниц распространена в следующих странах:

- 1) Греция
- 2) Великобритания
- 3) США
- 4) Италия
- 5) Франция
- 6) Бельгия

28. К сопутствующим услугам в отеле относятся:

- 1) хранение багажа
- 2) отправка и получение писем и телеграмм
- 3) медицинская помощь
- 4) организация продажи билетов
- 5) экскурсионное обслуживание
- 6) прокат автомобилей

29. Бесплатные услуги в отеле:

- 1) побудка
- 2) доставка цветов
- 3) заказ мест в ресторанах города
- 4) доставка корреспонденции
- 5) предоставление в номер посуды и столовых приборов
- 6) вызов такси

30. Служба приема и размещения включает в себя:

- 1) специалистов отдела бронирования
- 2) сотрудников телефонной службы
- 3) горничных
- 4) службу прачечной и химчистки
- 5) бухгалтерию
- 6) отдел продаж банкетных залов

31. СПиР занимается решением следующих вопросов:

- 1) решением финансовых вопросов
- 2) вопросы кадрового обеспечения
- 3) вопросы благоустройства территории
- 4) вопросы бронирования
- 5) поддержание санитарного состояния номеров
- 6) оказание физкультурно-оздоровительных услуг

32. Источники заявок на бронирование:

- 1) туристский комплекс
- 2) школы
- 3) физическое лицо
- 4) турфирма
- 5) централизованное резервирование GPS
- 6) университеты

33. Какая категория гостиниц преобладает на рынке гостиничных услуг в России:

- 1) 0\*
- 2) 1\*

- 3) 2\*
- 4) 3\*
- 5) 4\*
- 6) 5\*
- 7) мини-отели

34. Обязательная система классификации конкретного государства это:

- 1) классификация ЮНВТО
- 2) национальная система классификации
- 3) государственная классификация
- 4) буквенная классификация
- 5) система классификации Michelin

35. Требования к бизнес-отелям:

- 1) наличие анимационной службы
- 2) собственный автомобильный парк
- 3) преобладание в номерном фонде одноместных номеров
- 4) месторасположение вблизи административных и общественных центров городов
- 5) питание только шведский стол
- 6) наличие банкетного зала

36. Требования к конгресс-отелям:

- 1) расположение за городом
- 2) преобладание номеров-апартаментов
- 3) программа развлечения для клиентов
- 4) залы для проведения конгрессов с необходимым оборудованием
- 5) наличие казино
- 6) наличие лечебно-профилактических учреждений

37. Ботель-это

- 1) небольшое строение из легкого материала, используемое для размещения туристов
- 2) стационарный корабль, изъятый из эксплуатации как транспортное средство
- 3) гостиница, расположенная вблизи автомобильной магистрали
- 4) небольшая гостиница на воде
- 5) отель, расположенный в историческом здании и имеющий небольшое количество номеров
- 6) отель, состоящий из квартир

38. Структура управления гостиницей обычно имеет:

- 1) линейно-функциональную структуру
- 2) линейно-дивизиональную структуру
- 3) линейно-штабную структуру
- 4) матричную структуру
- 5) функционально-дивизиональную
- 6) все варианты ответов

39. К глобальным системам бронирования относятся:

- 1) Fidelio
- 2) Amadeus
- 3) Londging Touch
- 4) Galileo
- 5) Sabre



6) Worldspan

40. К компьютерным системам управления отелем относятся:

- 1) Fidelio
- 2) Amadeus
- 3) Эдельвейс
- 4) Galileo
- 5) Sabre
- 6) Epitome

41. Расчеты с проживающими клиентами могут производиться:

- 1) распиской
- 2) драгоценностями
- 3) кредитными картами
- 4) ваучерами
- 5) золотыми монетами
- 6) все варианты ответов

42. В карте гостя указывается:

- 1) возраст клиента
- 2) сколько человек проживает в номере
- 3) тип номера
- 4) стоимость номера
- 5) имя клиента
- 6) дата заезда-отъезда

43. Текущая работа сотрудников СПиР:

- 1) уборка номеров
- 2) прогнозирование загрузки
- 3) выписка гостя
- 4) проверка списков приезжающих гостей
- 5) распределение почты
- 6) все варианты ответов

44. Обязанности белмена:

- 1) доставка багажа
- 2) размещение багажа на специальную подставку
- 3) оставить свою визитку
- 4) информировать гостя об основных службах отеля и местах их размещения
- 5) при входе в номер рассказывать о принципах функционирования электронных систем запирающих дверей
- 6) все варианты ответов

45. Загрузка гостиницы зависит от:

- 1) сезона
- 2) экономической ситуации в стране
- 3) варианты 1,2,4,5
- 4) деятельности конкурентов
- 5) политической ситуации в стране
- 6) все варианты ответов

46. К гостиницам и аналогичным средствам размещения относятся:

- 1) санатории
- 2) пансионаты
- 3) мотели
- 4) общежития
- 5) базы отдыха
- 6) наземный и водный транспорт, переоборудованный под средства размещения

47. При предварительном заказе номера или места ресепшионист уточняет:

- 1) стоимость номера
- 2) сроки проживания
- 3) порядок оплаты
- 4) номер заявки
- 5) категорию номера
- 6) все варианты ответов

48. Визитная карта гостя - это:

- 1) документ, дающий право на занятие номера и места в номере
- 2) документ на право входа в гостиницу
- 3) документ на получение ключа от номера
- 4) документ, по которому клиент производит оплату за проживание
- 5) гарантия, что оплата произведена
- 6) все варианты ответа

49. При поселении тур. группы в гостиницу ее руководитель предоставляет на ресепшн:

- 1) договор
- 2) билеты
- 3) письмо-приглашение
- 4) реквизиты тур. фирмы
- 5) направление тур. фирмы
- 6) разрешение на поселение

50. При групповом размещении администратор выписывает каждому гостю:

- 1) визитную карту
- 2) счет
- 3) разрешение на поселение
- 4) пропуск
- 5) визу
- 6) анкету

51. Виза – это:

- 1) специальное разрешение правительства на въезд-выезд туриста
- 2) разрешение на проживание в отеле
- 3) прописка
- 4) регистрация
- 5) удостоверение личности
- 6) отметка о регистрации пребывания на территории РФ

52. По прибытии в пункт назначения, въезжающий обязан зарегистрироваться в течении:

- 1) 3-х часов
- 2) трех суток, включая праздники и выходные дни
- 3) 24-х часов
- 4) первых суток, включая праздники и выходные дни

- 5) 2-х суток
- 6) 5-ти суток

53. При поселении иностранца в гостиницу, ресепшионист обязан проверить:

- 1)сроки действия визы
- 2)из какой страны прибыл
- 3)дату рождения клиента
- 4)адрес постоянной регистрации
- 5)где родился
- 6) все варианты ответов

#### ***Критерии оценивания результатов тестирования***

<b>Уровень освоения</b>	<b>Критерии</b>	<b>Баллы</b>
Максимальный уровень	Выполнены правильно все задания теста (тест зачтен)	2
Средний уровень	Выполнено правильно больше половины заданий (тест зачтен)	1
Минимальный уровень	Выполнено правильно меньше половины заданий (тест не зачтен)	0

#### **4.2.2. Наименование оценочного средства: доклад/сообщение**

##### ***Примерная тематика докладов:***

1. Понятие технологии гостиничного сервиса
2. Роль индустрии гостеприимства в сфере услуг, современные тенденции
3. Классификация средств размещения
4. Требования к услугам по звездности гостиницы
5. Гостиничные цепи и их влияние на стандарты качества обслуживания
6. Гостиничный продукт, его элементы, категории номеров
7. Элементы процесса обслуживания, влияющие на удовлетворенность клиента
8. Гостиничный цикл, основные этапы гостиничного цикла
9. Точки соприкосновения, влияющие на оценку клиентом качества обслуживания
- 10.Бронирование, его виды, каналы получения заявок на бронирование номера
- 11.Технология организации бронирования
- 12.Прием и размещение гостей, заезд, регистрация
- 13.Особенности приема и регистрации граждан России
- 14.Особенности приема и регистрации иностранных граждан
- 15.Особенности приема и регистрации туристских групп
- 16.Обслуживание гостей во время проживания
- 17.Основные виды услуг, предлагаемых гостям
- 18.Особенности организации питания в гостинице
- 19.Расчет гостей, подготовка и проведение расчета, выезд гостя
- 20.Ключевое хозяйство
- 21.Обеспечение безопасности гостей
- 22.Оставленные и потерянные вещи, их хранение и порядок возврата
- 23.Санитарно-гигиенические требования к содержанию номерного фонда и общественных помещений
- 24.Организация и проведение уборочных работ
- 25.Жалобы гостей, карточки опроса гостей о качестве обслуживания

26. Нестандартные ситуации в обслуживании
27. Модели поведения людей в стрессовых ситуациях
28. Концепция гостиничного предприятия, основные элементы концепции
29. Технология составления проекта
30. Основные требования к зданиям и сооружениям гостиниц
31. Планировка общественных и жилых помещений
32. Организационная структура гостиницы
33. Основы управления персоналом в гостинице
34. Подбор кадров (основные каналы и характеристики)
35. Ресурсное обеспечение проекта гостиницы

**Критерии и шкалы оценивания доклада/сообщения (в форме презентации):**

Таблица 11

<b>Уровень освоения</b>	<b>Критерии</b>	<b>Баллы</b>
Максимальный уровень	<ul style="list-style-type: none"> <li>– продемонстрировано умение выступать перед аудиторией;</li> <li>– содержание выступления даёт полную информацию о теме;</li> <li>– продемонстрировано умение выделять ключевые идеи;</li> <li>– умение самостоятельно делать выводы, использовать актуальную научную литературу;</li> <li>– высокая степень информативности, компактность слайдов</li> </ul>	3
Средний уровень	<ul style="list-style-type: none"> <li>– продемонстрирована общая ориентация в материале;</li> <li>– достаточно полная информация о теме;</li> <li>– продемонстрировано умение выделять ключевые идеи, но нет самостоятельных выводов;</li> <li>– невысокая степень информативности слайдов;</li> <li>– ошибки в структуре доклада;</li> <li>– недостаточное использование научной литературы</li> </ul>	2
Минимальный уровень	<ul style="list-style-type: none"> <li>– продемонстрирована слабая (с фактическими ошибками) ориентация в материале;</li> <li>– ошибки в структуре доклада;</li> <li>– научная литература не привлечена</li> </ul>	1
Минимальный уровень не достигнут	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выступление не содержит достаточной информации по теме;</li> <li>– продемонстрировано неумение выделять ключевые идеи;</li> <li>– неумение самостоятельно делать выводы, использовать актуальную научную литературу.</li> </ul>	0

#### 4.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Представлено в приложении №1.

**Автор (ы) рабочей программы дисциплины (модуля):**

И.о.зав.каф. экономики и управления

в образовании, к.э.н., доцент

  
\_\_\_\_\_

Р.С.-Э.Юшаева

к.э.н., доцент

  
\_\_\_\_\_

М.В.Абубакаров

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор библиотеки  
Т.А.Арсагериева



**Оценочные средства  
для проведения итоговой аттестации по дисциплине  
Технологии гостиничной деятельности  
Направление подготовки  
43.03.03 – Гостиничное дело**

**Профили подготовки «Гостиничная деятельность»  
Форма обучения: заочная  
Год приема: 2023**

**1. Характеристика оценочной процедуры:**

Семестр – 2,3

Форма аттестации – зачет, экзамен

**2. Оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

**2.1. Вопросы к зачету по дисциплине: Технологии гостиничной деятельности**

1. Гостиничная деятельность и индустрия.
2. Индустрия гостеприимства.
3. Природа и характер сферы услуг.
4. Особенности сферы услуг.
5. Жизненный цикл услуги.
6. Гостиничные услуги: основные, дополнительные статистические показатели, характеризующие гостиничное предприятие.
7. Факторы спроса на гостиничное размещение.
8. Экономические и социальные предпосылки.
9. Меры государственного регулирования.
10. Концепция устойчивого развития гостинично-туристского бизнеса.
11. Клиент гостиницы.
12. Основные гостиничные услуги.
13. Средство размещения.
14. Технология гостиничного обслуживания
15. Структура гостиницы.
16. Номерной фонд
17. Виды систем и критерии классификации гостиниц и иных средств размещения в России и мире.
18. Международная и российская классификация номерного фонда гостиниц.
19. Типология средств размещения
20. Гостиничный продукт.
21. Комплексность.
22. Особенности спроса
23. Размещение.
24. Питание.
25. Досуг.
26. Бытовое обслуживание.
27. Основной, сопутствующий, дополнительный продукт.
28. Значение рекреационных ресурсов для конкурентоспособности гостиничного продукта
29. Структура гостиничного предприятия.

30. Формы управления.
31. Основные службы гостиничного предприятия.
32. Рабочие места.

**Вопросы к итоговой аттестации по дисциплине: Технологии гостиничной деятельности**

1. Понятие технологии гостиничного сервиса
2. Роль индустрии гостеприимства в сфере услуг, современные тенденции
3. Классификация средств размещения
4. Требования к услугам по звездности гостиницы
5. Гостиничные цепи и их влияние на стандарты качества обслуживания
6. Гостиничный продукт, его элементы, категории номеров
7. Элементы процесса обслуживания, влияющие на удовлетворенность клиента
8. Гостиничный цикл, основные этапы гостиничного цикла
9. Точки соприкосновения, влияющие на оценку клиентом качества обслуживания
10. Бронирование, его виды, каналы получения заявок на бронирование номера
11. Технология организации бронирования
12. Прием и размещение гостей, заезд, регистрация
13. Особенности приема и регистрации граждан России
14. Особенности приема и регистрации иностранных граждан
15. Особенности приема и регистрации туристских групп
16. Обслуживание гостей во время проживания
17. Основные виды услуг, предлагаемых гостям
18. Особенности организации питания в гостинице
19. Расчет гостей, подготовка и проведение расчета, выезд гостя
20. Ключевое хозяйство
21. Обеспечение безопасности гостей
22. Оставленные и потерянные вещи, их хранение и порядок возврата
23. Санитарно-гигиенические требования к содержанию номерного фонда и общественных помещений
24. Организация и проведение уборочных работ
25. Жалобы гостей, карточки опроса гостей о качестве обслуживания
26. Нестандартные ситуации в обслуживании
27. Модели поведения людей в стрессовых ситуациях
28. Концепция гостиничного предприятия, основные элементы концепции
29. Технология составления проекта
30. Основные требования к зданиям и сооружениям гостиниц
31. Планировка общественных и жилых помещений
32. Организационная структура гостиницы
33. Основы управления персоналом в гостинице

34.Подбор кадров (основные каналы и характеристики)

35.Ресурсное обеспечение проекта гостиницы

## 2.2. Структура экзаменационного билета (примерная):

1.1. Структура экзаменационного билета (примерная): билеты на зачете не предусмотрены.

---

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«Чеченский государственный педагогический университет»**

«Утверждено»  
И.о.зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Р.С.-Э.Юшаева  
Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2023г.

**БИЛЕТ- № 1**

**Экзамен по дисциплине «Технологии гостиничной деятельности»  
направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная  
деятельность», 3 семестр**

1. Понятие технологии гостиничного сервиса
2. Роль индустрии гостеприимства в сфере услуг, современные тенденции

Преподаватель: Абубакаров М.В. \_\_\_\_\_

---

### 3.Критерии и шкала оценивания устного ответа, обучающегося на экзамене (зачете)

**Максимальное количество баллов на экзамене (зачете) – 30, из них:**

1. Ответ на первый вопрос, содержащийся в билете – 15 баллов.
2. Ответ на второй вопрос, содержащийся в билете – 15 баллов.

*Таблица 13*

<b>№ п/п</b>	<b>Характеристика ответа</b>	<b>Баллы</b>
1.	<i>Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок.</i>	<b>13-15</b>
2.	<i>Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.</i>	<b>10-12</b>
3	<i>Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой</i>	<b>7-9</b>



	<i>дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.</i>	
4.	<i>Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.</i>	<b>6 и менее</b>

### Расчет итоговой рейтинговой оценки

Таблица 14

До 50 баллов включительно	«неудовлетворительно»
От 51 до 70 баллов	«удовлетворительно»
От 71 до 85 баллов	«хорошо»
От 86 до 100 баллов	«отлично»

### 4. Уровни сформированности компетенций по итогам освоения дисциплины (модуля)

Таблица 15

Индикаторы достижения компетенции (ИДК)	Уровни сформированности компетенций			
	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
	86-100	71-85	51-70	Менее 51
	«зачтено»			«не зачтено»
<b>Код и наименование формируемой компетенции</b>				
ПКО-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	Знает и понимает термины и определения, может сформулировать их самостоятельно; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний, может самостоятельно их интерпретировать и использовать; обладает твердым и полным знанием материала, владеет дополнительными знаниями; дает полный, развернутый ответ.	Знает термины, определения, основные закономерности, соотношения и принципы построения знаний, способен их интерпретировать и использовать; знает материал в запланированном объеме; ответ достаточно полный, но не отражены некоторые аспекты	Знает термины, определения, но допускает неточности формулировок; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний; способен их интерпретировать, но не способен использовать; знает только основной материал, без усвоения деталей, особенностей; дана только часть ответа на вопрос	Не знает базовые определения. Полное отсутствие ответа.
	Умеет выполнять практические задания повышенной сложности; самостоятельно анализирует теоретический	Умеет выполнять типовые практические задания, предусмотренные программой;	Умеет выполнять практические задания, но не всех типов; испытывает затруднения при анализе теоретического	Не умеет выполнять практические задания. Полное отсутствие ответа

	<p>материал, умеет применять теоретическую базу при выполнении практических заданий, предлагает собственный метод решения; грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки и схемы верны, аккуратно оформлены; не допускает ошибок при выполнении заданий, правильно обосновывает принятое решение; самостоятельно анализирует задание и решение</p>	<p>правильно применяет полученные знания при анализе теоретического материала, при выполнении заданий, грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки и схемы корректны понятны; допускает отдельные ошибки при выполнении заданий, не нарушающие логику решения; делает выводы по результатам решения</p>	<p>материала, в применении теории при выполнении заданий; поясняющие рисунки и схемы содержат ошибки, оформлены небрежно; допускает ошибки при выполнении заданий, нарушения логики решения; испытывает затруднения с выводами.</p>	
	<p>Владеет методикой выполнения стандартных заданий; использует полученные навыки при выполнении сложных, нестандартных заданий; выполняет трудовые действия быстро, выполняет все задания; выполняет трудовые действия качественно даже при выполнении сложных заданий; выполняет и оценивает трудовые действия самостоятельно, без посторонней помощи.</p>	<p>Владеет методикой выполнения стандартных заданий; выполнение нестандартных задание вызывает затруднения; выполняет трудовые действия, все поставленные задачи; выполняет трудовые действия качественно; самостоятельно выполняет и оценивает трудовые действия с консультацией у наставника.</p>	<p>Не владеет методикой выполнения стандартных заданий; испытывает трудности при выполнении стандартных заданий; выполняет трудовые действия медленно, с отставанием от установленного графика/норматива; выполняет трудовые действия с недостаточным качеством; выполняет трудовые действия, оценивает факты и собственные трудовые действия только с помощью наставника.</p>	<p>Не владеет методикой выполнения стандартных заданий. Полное отсутствие ответа</p>
<p>ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и</p>	<p>Знает и понимает термины и определения, может сформулировать их самостоятельно; знает основные закономерности, соотношения,</p>	<p>Знает термины, определения, основные закономерности, соотношения и принципы построения знаний,</p>	<p>Знает термины и определения, но допускает неточности формулировок; знает основные закономерности, соотношения,</p>	<p>Не знает базовые определения. Полное отсутствие ответа.</p>

общественного питания	принципы построения знаний, может самостоятельно их интерпретировать и использовать; обладает твердым и полным знанием материала, владеет дополнительными знаниями; дает полный, развернутый ответ.	способен их интерпретировать и использовать; знает материал в запланированном объеме; ответ достаточно полный, но не отражены некоторые аспекты	принципы построения знаний; способен их интерпретировать, но не способен использовать; знает только основной материал, без усвоения деталей, особенностей; дана только часть ответа на вопрос	
	Умеет выполнять практические задания повышенной сложности; самостоятельно анализирует теоретический материал, умеет применять теоретическую базу при выполнении практических заданий, предлагает собственный метод решения; грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки и схемы верны, аккуратно оформлены; не допускает ошибок при выполнении заданий, правильно обосновывает принятое решение; самостоятельно анализирует задание и решение	Умеет выполнять типовые практические задания, предусмотренные программой; правильно применяет полученные знания при анализе теоретического материала, при выполнении заданий, грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки и схемы корректны и понятны; допускает отдельные ошибки при выполнении заданий, не нарушающие логику решения; делает выводы по результатам решения	Умеет выполнять практические задания, но не всех типов; испытывает затруднения при анализе теоретического материала, в применении теории при выполнении заданий; поясняющие рисунки и схемы содержат ошибки, оформлены небрежно; допускает ошибки при выполнении заданий, нарушения логики решения; испытывает затруднения с выводами.	Не умеет выполнять практические задания. Полное отсутствие ответа
	Владеет методикой выполнения стандартных заданий; использует полученные навыки при выполнении сложных, нестандартных заданий; выполняет трудовые действия быстро, выполняет все задания; выполняет трудовые действия	Владеет методикой выполнения стандартных заданий; выполнение нестандартных заданий вызывает затруднения; выполняет трудовые действия, все поставленные	Не владеет методикой выполнения стандартных заданий; испытывает трудности при выполнении стандартных заданий; выполняет трудовые действия медленно, с отставанием от установленного графика/норматива; выполняет трудовые действия с недостаточным	Не владеет методикой выполнения стандартных заданий. Полное отсутствие ответа

	качественно даже при выполнении сложных заданий;  выполняет и оценивает трудовые действия самостоятельно, без посторонней помощи.	задачи; выполняет трудовые действия качественно; самостоятельно выполняет и оценивает трудовые действия с консультацией у наставника.	качеством; выполняет трудовые действия, оценивает факты и собственные трудовые действия только с помощью наставника.	
--	---	---	--	--

**5. Рейтинг-план изучения дисциплины:  
РЕЙТИНГ-ПЛАН  
по дисциплине/ модулю на семестр  
Технологии гостиничной деятельности**  

---

**(название элемента учебного плана)**

Направление, профиль подготовки  
Профили

---

Курс 1, 2; семестр 2, 3 уч. год 2023 / 2024 гг.

Количество ЗЕ по плану 5

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен

Количество часов по учебному плану 108, в т.ч. контактная (аудиторная) работа 8\_\_,  
самостоятельная работа 60\_\_,

Преподаватель: \_\_\_\_\_

(Ф.И.О., ученая степень, ученое звание)

Кафедра: Экономика и управление в образовании

№	Наименование вида деятельности	Сроки	Трудоемкость видов деятельности балл	Всего баллов
<b>1-й текущий контроль: В=6, К1=1; К2=10.</b>				<b>К=10</b>
<b>2-й текущий контроль: В=6, К1=1; К2=10.</b>				<b>К=10</b>

	<b>6-е занятие:</b> <b>1-й рубежный контроль (10б):</b> В=2, К1=2,5, К2=4. 1.Тестовый контроль; 2.Выполнение контрольной работы по лекциям		2 2	<b>4x2,5=10б</b>
	<b>3-й текущий контроль:</b> В=10; К1=0,6; К2= 17.			К=17
	<b>4-й текущий контроль:</b> В=10; К1=0,6; К2= 17.			К = 17
	<b>16-е занятие:</b> <b>2-й рубежный контроль (10б):</b> В=2, К1=2,5, К2=4. 1.Тестовый контроль; 2.Выполнение контрольной работы по лекциям		2 2	<b>4x2,5=10б</b>

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ**

**Технологии гостиничной деятельности**

(наименование дисциплины / модуля)

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль Гостиничная деятельность

(год набора 2023, форма обучения - заочная)

**на 2023 / 2024 учебный год**

В рабочую программу дисциплины Технологии гостиничной деятельности / модуля «Организация гостиничной деятельности» вносятся следующие изменения:

№ п/п	Раздел рабочей программы (пункт)	Краткая характеристика вносимых изменений	Основание для внесения изменений