

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Байханов Исмаил Бардирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.07.2023 10:46:28
Уникальный программный ключ:
442c337cd125e1d0146289ac98813e502697764

**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 «Основы гостиничного дела»

по дисциплине

Б1.О.07.03 Введение в индустрию гостеприимства

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.О.07.03 «Введение в индустрию гостеприимства» входит в обязательную часть основной профессиональной образовательной программы и является обязательной для изучения.

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

Учебная дисциплина «Введение в индустрию гостеприимства» изучается на 1 курсе.

1.2. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины "Введение в индустрию гостеприимства" является изложение теоретических положений и прикладных вопросов функционирования индустрии гостеприимства, ознакомление студентов с современным рынком гостиничных и ресторанных услуг, основами организации функционирования предприятий сферы гостеприимства.

1.3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции: УК-6; ПКО-5.

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций, которые формирует дисциплина (модуль)	Планируемые результаты обучения
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Оценивает личностные ресурсы по достижению целей управления своим временем в процессе реализации траектории саморазвития. УК-6.2. Объясняет способы планирования свободного времени и проектирования траектории профессионального и личностного роста. УК-6.3. Демонстрирует владение приемами и техниками психической саморегуляции, владения собой и своими ресурсами.	Знать: систему категорий и методов, направленных на формирование аналитического и логического мышления. Уметь: планировать и фиксировать план действий, выделять важные и существенные дела, фокусироваться на главном, анализировать освоенные навыки. Владеть: техникой расстановки приоритетов, принципами эффективного тайм-менеджмента.

	УК-6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных целей и задач.	
ПКО-5. Способен Обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	<p>ПКО-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности</p> <p>ПКО-5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p> <p>ПКО-5.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности</p>	<p>Знать: . Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности</p> <p>Уметь: Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p> <p>Владеть: Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности</p>

1.4. Объем дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 144/4 з.е. (академ. часов)

Вид учебной работы	Количество академ. часов	
	Очно	Заочно
4.1. Объем контактной работы обучающихся с преподавателем	X	144/4
4.1.1. аудиторная работа	X	8/0,2
в том числе:	X	
лекции	X	2/0,5
практические занятия, семинары, в том числе практическая подготовка	X	6/0,16
лабораторные занятия		
4.1.2. внеаудиторная работа		
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		
4.2. Объем самостоятельной работы обучающихся	X	28/0,7
в том числе часов, выделенных на подготовку к экзамену	X	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	История становления и развития гостиничного дела. Развитие гостиничной индустрии Европы. Развитие гостиничной индустрии США. Становление и формирование гостиничного хозяйства России	X	144/4	X	2/0,5	X	6/0,16	X	X	X	28/0,7
	<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	144/4	X	2/0,5	X	6/0,16	X		X	28/0,7

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.	Тема 1. История становления и развития гостиничного дела.	Развитие гостиничной индустрии Европы. Развитие гостиничной индустрии США. Становление и формирование гостиничного хозяйства России
2.	Тема 2. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	Современное состояние мировой гостиничной индустрии. Международные гостиничные цепи. Основные модели организации гостиничного дела. Современное состояние гостиничной индустрии в Российской Федерации. Глобальные тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии
3.	Тема 3. Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения.	Стандартная классификация средств размещения, разработанная ВТО: индивидуальные и коллективные средства размещения. Классификация ВТО по месту расположения гостиничных предприятий. Классификация ВТО по уровню, ассортименту и стоимости услуг гостиничных предприятий. Классификации гостиниц в разных странах мира. Российская классификация гостиничных предприятий по назначению. Российская классификация гостиниц по категориям. Российская классификация гостиниц по форме собственности
4.	Тема 4. Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиницы и иных средств размещения.	Организационная структура гостиничного предприятия. Характеристика основных служб гостиничного предприятия. Взаимосвязи служб.

5.	Тема 5. Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда. Требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения	Современные архитектурно-планировочные решения, применяемые при проектировании и строительстве гостиниц. Создание предметно-пространственной среды. Виды гостиничных помещений. Требования к административным помещениям. Требования к общественным помещениям. Требования к хозяйственно-техническим помещениям. Требования к жилым помещениям.
6.	Тема 6. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения.	Инженерно-техническое оборудование современной гостиницы. Санитарно-техническое оборудование. Энергоснабжение. Лифтовое хозяйство. Слаботочные устройства и автоматика
7.	Тема 7. Организационно-управленческая структура гостиниц.	Административная служба гостиницы. Функции директора, менеджеров. Служба приема и размещения и ее функции. Служба номерного фонда и ее функции. Служба маркетинга и продаж и ее функции. Служба бухгалтерского учета гостиницы и ее функции. Служба безопасности и ее функции
8.	Тема 8. Технология работы службы бронирования.	Стойка портье, оборудование поста. Технология бронирования номеров. Виды документации службы бронирования. Гарантированное бронирование, двойное бронирование

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

3.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Таблица 5

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид самостоятельной работы обучающихся
1.	Тема 1. История становления и развития гостиничного дела.	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.
2.	Тема 2. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.
3.	Тема 3. Системы классификаций и типология 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.	Тема 4. Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиницы 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.
5.	Тема 5. Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда. Требования к функциональным помещениям 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.
6.	Тема 6. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения 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.
7.	Тема 7. Организационно-управленческая структура гостиниц.	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.

8.	Тема 8. Технология работы службы бронирования.	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.
----	--	---

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы дисциплины (модуля)

3.2.1. Основная и дополнительная литература

Виды литературы	Автор, название литературы, город, издательство, год	Количество часов, указанной литературы 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
Основная литература						
1	Рожественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рожественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 179 с. — ISBN 978-5-7782-3095-8. — Текст : электронный //	8/28	10		Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/91341.html	100%
2	<i>Тимохина, Т. Л.</i> Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511181	8/28	10		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489283	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, 2023. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст : электронный //	8/28	10		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517896	100%
Дополнительная литература						

1	<i>Игнатъева, И. Ф.</i> Организация туристской деятельности : учебник для вузов / И. Ф. Игнатъева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 392 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13873-3. — Текст : электронный //	8/28	10		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: http://urait.ru/bcode/512610	100%
2	Захарова, Н. А. Нормативно-правовые основы туристской и гостиничной деятельности : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 183 с. — ISBN 978-5-4497-0352-1. — Текст : электронный //	8/28	10		Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/93540.html	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)
Аудитория для проведения лекционных занятий		
Лекционная аудитория - ауд.	Стандартное оборудование (учебная мебель для обучающихся, рабочее место преподавателя, доска)	Уч. корпус № г. Грозный, ул. Субры Кишиевой 33
Аудитории для проведения практических занятий, контроля успеваемости		
Компьютерный класс - ауд.	Компьютеры с выходом в Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду вуза, технические средства для	Уч. корпус № г. Грозный, ул. Субры Кишиевой, 33

	отображения мультимедийной или текстовой информации: мультимедиа проектор, экран, акустическая система. Мебель (столы ученические, стулья ученические) на 50 посадочных мест.	
Аудитория для практических занятий - ауд.	Стандартное оборудование (учебная мебель для обучающихся, рабочее место преподавателя, доска)	г. Грозный, ул. Субры Кишиевой, 33
Помещения для самостоятельной работы		
Читальный зал библиотеки ЧГПУ	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. История становления и развития гостиничного дела.	УК-6; ПКО-5	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
2.	Тема 2. Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг	УК-6; ПКО-5	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
3.	Тема 3. Системы классификаций и типология гостиниц и других средств размещения.	УК-6; ПКО-5	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
4.	Тема 4. Организация, функционирование, взаимосвязи служб гостиницы и иных средств размещения.	УК-6; ПКО-5	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
5.	Тема 5. Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда. Требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения	УК-6; ПКО-5	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
6.	Тема 6. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения.	УК-6; ПКО-5	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом

7.	Тема 7. Организационно-управленческая структура гостиниц.	УК-6; ПКО-5	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
8.	Тема 8. Технология работы службы бронирования.	УК-6; ПКО-5	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

Выберите из предложенных вариантов правильные ответы

1. КОЛЛЕКТИВНЫЕ СРЕДСТВА РАЗМЕЩЕНИЯ:

- a) дома отдыха;
- b) спортивные базы;
- c) комнаты в квартирах;
- d) коттеджи;
- e) квартира.

2. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ СРЕДСТВА РАЗМЕЩЕНИЯ:

- a) мотели;
- b) пансионаты;
- c) собственные жилища;
- d) помещения арендованные у частных лиц;
- e) круизные суда.

3. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ГОСТИНИЧНЫЕ УСЛУГИ:

- a) киноконцертный зал;
- b) библиотека;
- c) проживание;
- d) парикмахерская;
- e) химчистка.

4. К ВЕРТИКАЛЬНЫМ КОММУНИКАЦИЯМ В ГОСТИНИЦЕ ОТНОСЯТСЯ:

- a) этаж;
- b) балкон;
- c) рестораны;
- d) лестницы;
- e) лифты.

5. ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ БЫСТРОЙ И ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЙ УБОРКИ ГОСТИНИЦА ДОЛЖНА РАСПОЛАГАТЬ:

- a) полноценным инвентарем;
- b) автопарком;

- c) современными моющими средствами;
- d) анимационной службой;
- e) современными видами уборочных машин.

6. ГОСТИНИЧНЫЙ НОМЕР АПАРТАМЕНТЫ:

- a) президентский номер;
- b) спальня, гостиная, кабинет;
- c) стандартный однокомнатный номер;
- d) номер-люкс;
- e) полулюкс.

7. ПЕВОНАЧАЛЬНАЯ УБОРКА В НОМЕРЕ НАЧИНАЕТСЯ С:

- a) гостиной;
- b) санузла;
- c) прихожей;
- d) столовой;
- e) спальни.

8. СИСТЕМА КЛАССИФИКАЦИИ ГОСТИНИЦ В РФ:

- a) по часам;
- b) по звездам;
- c) по коронам;
- d) по буквам;
- e) по знакам.

9. ОБЯЗАННОСТИ ПОРТЬЕ:

- a) контролирует своевременную оплату всех видов услуг;
- b) проверяет данные паспорта;
- c) отвечает за хранение ключей от номера;
- d) составляет кассовые отчеты;
- e) контролирует сроки действия виз.

10. КЛАССИФИКАЦИЯ УСЛУГ ГОСТИНИЦ СИСТЕМЫ «БУКВ» РАСПРОСТРАНЕНА В:

- a) США;
- b) Великобритании;
- c) России;
- d) Китае;
- e) Греции.

11. ПО КАКОМУ КРИТЕРИЮ ВЫДЕЛЯЮТ ТРАНЗИТНЫЕ И ЦЕЛЕВЫЕ ГОСТИНИЦЫ:

- a) месторасположению;
- b) уровню комфорта;
- c) функциональному назначению;
- d) уровню цен;

е) продолжительности деятельности.

12. ДЛЯ КАКИХ ГОСТИНИЦ ВАЖНЕЙШИМ ТРЕБОВАНИЕМ ЯВЛЯЕТСЯ РАСПОЛОЖЕНИЕ ВБЛИЗИ АДМИНИСТРАТИВНЫХ, ОБЩЕСТВЕННЫХ И ДРУГИХ ЦЕНТРОВ ГОРОДОВ И ПОСЕЛЕНИЙ:

- а) туристских;
- б) курортных;
- в) делового назначения;
- г) спортивных.

13. ГЛАВНАЯ ЗАДАЧА ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ СОСТОИТ:

- а) в предоставлении временного жилья;
- б) в предоставлении питания;
- в) в предоставлении развлекательных услуг;
- г) в предоставлении дополнительных услуг;
- д) в предоставлении вспомогательных услуг.

14. ГОСТИНИЦЫ КВАРТИРНОГО ТИПА, СДАВАЕМЫЕ В АРЕНДУ ОТДЫХАЮЩИМ:

- а) кондоминиумы;
- б) таймшеры;
- в) кемпинги;
- г) мотели;
- д) флайтели.

15. ПЕРВЫЕ ГОСТИНИЦЫ В ДРЕВНЕЙ ГРЕЦИИ И В ДРЕВНЕМ РИМЕ:

- а) караван-сарай;
- б) гостевые ямы;
- в) постоялые дворы.

16. МОЩНАЯ КОМПЬЮТЕРНАЯ СИСТЕМА ДЛЯ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ:

- а) «Галилео»;
- б) «Цитрус»;
- в) «Неон»;
- г) «Таймшер».

17. ГОСТИНИЧНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ВМЕСТИМОСТЬЮ ОТ 100 ДО 500 НОМЕРОВ:

- а) малые;
- б) средние;
- в) большие;
- г) гиганты.

18. САМАЯ КРУПНАЯ ГРУППА ОТЕЛЕЙ:

- a) гостиных дворов;
- b) гостиниц-казино;
- c) коммерческих гостиниц;
- d) мотелей;
- e) экзотических гостиниц.

19. ГОСТИНИЦА НА ВОДЕ, В КАЧЕСТВЕ КОТОРОЙ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ СУДНО:

- a) ротель;
- b) флотель ;
- c) флайтель;
- d) ботель.

20. ОТЕЛИ КЛАССА «ЛЮКС»:

- a) Sofitel;
- b) Ibis;
- c) Mercure;
- d) Novotel;
- e) Pullman.

21. СЛУЖБА ГОСТИНИЦЫ ИМЕЮЩАЯ СОБСТВЕННОЕ ЭКСКУРСИОННОЕ БЮРО:

- a) вспомогательная;
- b) приема и размещения;
- c) коммерческая;
- d) дополнительных и сопутствующих услуг;
- e) инженерная .

22. РИСК ВОЗНИКАЮЩИЙ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ПРЕДПРИНЕМАТЕЛЯМИ И ИНВЕСТИТОРАМИ СВОЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ТЕРРИТОРИИ ИНОСТРАННЫХ ГОСУДАРСТВ:

- a) политический;
- b) страновой;
- c) промышленный;
- d) экономический.

Критерии оценивания результатов тестирования

Уровень освоения	Критерии	Баллы
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. Бизнес-план гостиничного предприятия
2. Виды обслуживания в ресторане.
3. Вопросы организации охраны и безопасности гостиничного предприятия.
4. Инженерные службы гостиничного предприятия
5. Инфраструктура курортов и туристско-рекреационных зон.
6. История и развитие института гостеприимства в России.
7. Кадровый менеджмент гостиницы.
8. Классификация гостиничных предприятий. Российская и зарубежная практика.
9. Кодекс поведения обслуживающего персонала гостиницы
10. Малые отели и мини-гостиницы.
11. Маркетинг загрузки гостиницы.
12. Международные сети средств размещения.
13. Менеджмент гостиничного предприятия.
14. Менеджмент ресторанных услуг.
15. Методы анализа и прогнозирование развития потребительского рынка услуг размещения.
16. Мировая индустрия клубного отдыха. Основные принципы организации и менеджмента. Системы и цепи.
17. Нормативно-правовая база функционирования гостиничных предприятий.
18. Нормативно-правовое обеспечение гостиничной деятельности
19. Организационно-правовые формы гостиничных предприятий.
20. Организация и управления продажами услуг гостиницы.
21. Основные виды и программы отдыха и досуга.
22. Основные критерии, определяющие условия размещения.
23. Особенности внешнеэкономической деятельности в гостиничном предприятии (прием иностранных туристов).
24. Особенности проектирования и сооружения гостиниц.
25. Особенности размещения в сельском туризме.
26. Питание туристов, религиозные и иные ограничения (кошерное, халальное, вегетарианское, диетическое)
27. Планы обслуживания гостей (размещение и питание)
28. Системы бронирования размещения.
29. Системы жизнеобеспечения гостиниц.
30. Системы молодежных отелей.
31. Современный этап состояния и тенденции развития гостиничного дела в России.
32. Состав и функциональные обязанности служб гостиниц.
33. Стратегия продаж гостиничных услуг.
34. Структура и технологии деловых коммуникаций в гостиничном предприятии.
35. Структура индустрии гостеприимства. Типология средств размещения.
36. Структуры и функциональные обязанности служб гостиничного предприятия.
37. Технология обслуживания гостей в гостиницах.
38. Типология и функциональное назначение номерного и иных помещений фонда гостиниц и других средств размещения.
39. Типология средств размещения в курортном предприятии.
40. Типы курортных гостиничных предприятий.
41. Традиции гостеприимства и хлебосольства: исторический аспект.
42. Туристские базы, приюты и кемпинги.
43. Туристские формальности при приеме иностранных туристов в России. Визовая поддержка в организации приема иностранных туристов в России.
44. Феноминизация гостеприимства.

45. Финансовое планирование при проектировании гостиничного предприятия.
46. Финансовый менеджмент гостиницы.
47. Характеристика и функциональное назначение помещений гостиниц.
48. Характеристики турпакетов в части размещения и питания.
49. Этапы развития института гостеприимства в различных регионах и странах.
50. Этапы становления мирового гостиничного хозяйства

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

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

СОГЛАСОВАНО:

Директор библиотеки



Т.А.Арсагериева

Оценочные средства
для проведения итоговой аттестации по дисциплине
Введение в индустрию гостеприимства
Направление подготовки
43.03.03 – Гостиничное дело

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

1. Характеристика оценочной процедуры:

Семестр - 1

Форма аттестации – экзамен

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

2.1. Вопросы для итоговой аттестации по дисциплине: Введение в индустрию гостеприимства

1. История развития мировой индустрии гостеприимства в РФ.
2. Гостиничное хозяйство России. Проблемы и перспективы развития индустрии гостеприимства.
3. Принципы гостеприимства. Основные понятия.
4. Основные критерии классификации гостиниц.
5. Организационная структура гостиничного предприятия: определение, функции, элементы.
6. Организационные структуры гостиничного хозяйства.
7. Франчайзинг в гостиничном бизнесе. Понятие, принципы.
8. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ.
9. Классификация гостиниц по функциональным особенностям и по назначению.
10. Международные гостиничные правила.
11. Требования к гостиничным зданиям и помещениям.
12. Служба эксплуатации номерного фонда. Состав и функции.
13. Классификация средств размещения туристов ВТО.
14. Требования к персоналу в индустрии гостеприимства.
15. Цели и функции маркетинга в индустрии гостеприимства.
16. Роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства.
17. Индустрия гостеприимства: понятие, продукт индустрии гостеприимства, сегменты.
18. Характеристика услуг на международных туристских автобусах, водном и авиатранспорте
19. Услуги, предоставляемые туристам на железнодорожном транспорте.

20. Классификация мест размещения.
21. Гостиница: понятие, типы и их характеристика.
22. Системы классификации гостиничных предприятий. Критерии оценки.
23. Требования, предъявляемые к средствам размещения в России.
24. Организационная структура гостиницы, характеристика её подразделений.
25. Формы управления гостиничным предприятиями: франчайзинг, гостиничные цепи, контракт на управление.
26. Предприятия общественного питания в индустрии гостеприимства: история развития, современное состояние.
27. Специальные формы организации питания в индустрии гостеприимства.
28. Кейтеринг: сущность, характеристика.
29. Использование информационных технологий в туризме и индустрии гостеприимства. 30. Особенности ценообразования в индустрии гостеприимства.
31. Подготовка кадров для индустрии гостеприимства.
32. Основные понятия и определение индустрии гостеприимства как сферы деятельности.
33. Основные характеристики и корпоративная философия индустрии гостеприимства. 34. Стратегия и тактика, цель, традиции, составляющие успеха и тенденции развития индустрии гостеприимства.
35. Историческое развитие и этапы развития мировой индустрии гостеприимства.
36. Туризм, как инструмент благополучия, процветания и мира. Долгосрочные перспективы: туризм до 2020 года.
37. Экономическое влияние туризма, эффект мультипликатора.
38. Социальные и культурные влияния туризма. Тенденции в сфере туризма.
39. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса
40. Тенденции в развитии ресторанного бизнеса и индустрии питания в гостиничном хозяйстве.
41. Инновационные подходы в организации индустрии питания и тенденции улучшения качества услуг питания в гостиничном бизнесе.
42. кластерные подходы в развитии и проблемы гостиничного хозяйства в РФ
43. Современные проблемы развития гостиничного хозяйства в РФ.
44. Деловой этикет в индустрии гостеприимства. Психологическая культура сервиса

2.2. Структура экзаменационного билета (примерная):

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

«Утверждено»
Зав. кафедрой _____ Р.С-Э.Юшаева
Протокол №__ от «__» _____ 2023г

БИЛЕТ- № 1

**Экзамен по дисциплине «Введение в индустрию гостеприимства»
направление подготовки 43.03.Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная
деятельность», 1 семестр**

1. История развития мировой индустрии гостеприимства в РФ.
2. Гостиничное хозяйство России. Проблемы и перспективы развития индустрии гостеприимства.

Преподаватель: Хакимов М.А. _____

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

№ п/п	Характеристика ответа	Баллы
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>	13-15
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>	10-12
3	<i>Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой 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>	7-9
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</i>	6 и менее

	<i>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>	
--	---	--

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»
Код и наименование формируемой компетенции				
ПКО-5. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	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 материал, умеет применять теоретическую базу при выполнении практических заданий, предлагает собственный метод решения; грамотно обосновывает ход	Умеет выполнять типовые практические задания, предусмотренные программой; правильно применяет полученные знания при анализе теоретического материала, при выполнении заданий, грамотно	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	Не умеет выполнять практические задания. Полное отсутствие ответа

		<p>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>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>небрежно; допускает ошибки</p> <p>при выполнении заданий, нарушения логики решения; испытывает затруднения</p> <p>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;</p> <p>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>
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни		<p>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;</p>	<p>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</p>	<p>Знает термины и 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</p>	<p>Не знает базовые определения. Полное отсутствие ответа.</p>

	дает полный, развернутый ответ.	отражены некоторые аспекты	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 качественно даже при выполнении сложных заданий; выполняет и оценивает трудовые действия самостоятельно, без	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	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.	Не владеет методикой выполнения стандартных заданий. Полное отсутствие ответа

	посторонней помощи.	действия консультацией у наставника.		

5. Рейтинг-план изучения дисциплины:

РЕЙТИНГ-ПЛАН
по дисциплине/ модулю на семестр
Введение в индустрию гостеприимства

(название элемента учебного плана)

Направление, профиль подготовки
Профили

Курс 1, семестр 1 уч. год 2023 / 2024 гг.

Количество ЗЕ по плану 4

Форма промежуточной аттестации - экзамен

Количество часов по учебному плану 144, в т.ч. контактная (аудиторная) работа 8,
самостоятельная работа 127,

Преподаватель: _____

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

Кафедра: Экономика и управление в образовании

№	Наименование вида деятельности	Сроки	Трудоемкость видов деятельности балл	Всего баллов
1-й текущий контроль: V=6, K1=1; K2=10.				K=10
2-й текущий контроль: V=6, K1=1; K2=10.				K=10
	6-е занятие: 1-й рубежный контроль (10б): V=2, K1=2,5, K2=4. 1.Тестовый контроль; 2.Выполнение контрольной работы по лекциям		2 2	4x2,5=10б
3-й текущий контроль: V=10; K1=0,6; K2= 17.				K=17

	4-й текущий контроль: V=10; K1=0,6; K2= 17.			K = 17
	16-е занятие:			
	2-й рубежный контроль (10б): V=2, K1=2,5, K2=4.			
	1.Тестовый контроль;		2	4x2,5=10б
	2.Выполнение контрольной работы по лекциям		2	

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

Введение в индустрию гостеприимства

(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 Введение в индустрию гостеприимства / модуля «Основы гостиничного дела» вносятся следующие изменения:

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