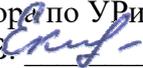


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СОЧИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

в г. Анапе Краснодарского края

Среднее профессиональное образование

Согласовано:
Зам. директора по УРиКО
Екимова В.В. 





Утверждаю:
Директор филиала ФГБОУ ВО «СГУ»
в г. Анапе Краснодарского края
Леонова Е.В.
«31» августа 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
УД.01 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ**

Наименование специальности
43.02.11 Гостиничный сервис

2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы учебной дисциплины «Введение в специальность» для профессиональных образовательных организаций.

Организация-разработчик:

ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» филиал в г. Анапе Краснодарского края.

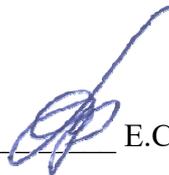
Разработчики:

Федосенко Елена Сергеевна – преподаватель филиала ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» филиал в г. Анапе Краснодарского края.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии дисциплин гуманитарного профиля, социально-культурного сервиса и туризма.

Утверждена «31» августа 2020 г. Протокол № 01

Председатель цикловой методической комиссии _____ Е.С. Федосенко



СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1. Область применения рабочей программы	4
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	4
1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины	5
2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	6
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	7
2.3. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов	10
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	10
3.2. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.	12
3.3 Информационное обеспечение обучения	13
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

1.1. Область применения рабочей программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Введение в специальность» предназначена для изучения основ специальности в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы СПО (ОПОП СПО) на базе основного общего образования при подготовке специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Программа разработана на основе требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины «Введение в специальность», с Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з).

При реализации программы учебной дисциплины «Введение в специальность» могут быть использованы различные образовательные технологии, в том числе элементы дистанционных образовательных технологий, электронного обучения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: учебная дисциплина «Введение в специальность» входит в состав учебных дисциплин дополнительных, формируемых для специальностей СПО социально-экономического профиля.

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:

состоит в развитии навыков познавательной деятельности в сфере туристского обслуживания и социально-культурного сервиса, ознакомлении с содержанием и формами практической деятельности в области социально-культурного сервиса и туризма

Освоение содержания учебной дисциплины «Введение в специальность» обеспечивает достижение студентами следующих **результатов:**

личностных:

- понимание истории развития гостеприимства;
- понимание основных понятий и терминов сферы гостеприимства;
- понимание основных видов гостеприимства;
- понимание классификация и типология гостиничных предприятий;
- пониманиеструктуры управления гостиничным комплексом;
- понимание организации и технологии обслуживания на гостиничном предприятии;
- понимание основ правового регулирования туристской деятельности в России;

метапредметных:

- владение умением оценки современной роли гостеприимства в экономике, социально-культурной и политической сфере государств;
- умение на основе анализа различных показателей определять основные тенденции развития индустрии гостеприимства;
- умение выявлять факторы, оказывающие влияние на развитие индустрии гостеприимства;
- умение классифицировать и типологизировать гостиничные предприятия;
- владение использовать нормативно-правовую базу индустрии гостеприимства;
- владение требованиями к персоналу в гостиничном сервисе и туризме.

предметных:

- сформированность способности оценивать современную роль гостеприимства в экономике, социально-культурной и политической сфере государств;

- сформированность умений выявлять факторы, оказывающие влияние на индустрии гостеприимства;
- сформированность умений классификации и типологизации гостиничных предприятий;
- сформированность способности анализировать составляющие индустрии гостеприимства;
- сформированность умений выявить особенности индустрии гостеприимства;
- сформированность умений рассматривать роль государства в управлении индустрии гостеприимства.

4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 167 час, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 110 часов;

- самостоятельной работы обучающегося - 57 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	167
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего), в т.ч.:	110
теоретическое обучение	68
практические занятия	42
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в т.ч.:	57
- подготовка эссе «Я и моя будущая карьера»;	
- подготовка доклада с презентацией;	
- характеристика предприятий на международном туррынке	
Промежуточная аттестация: другая форма контроля (контрольная работа) – в 1 семестре, во 2 семестре – дифференцированный зачет, защита индивидуального проекта в 1 и 2 семестрах	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень усвоения
	1 семестр	32/16/25	
	РАЗДЕЛ 1. Основные понятия	8	
Тема 1.1 Организация учебного процесса в колледже и на курсе.	Понятие о специальности «Гостиничный сервис»	4	1-2
Тема 1.2 Требования к менеджеру по гостиничному сервису.	Профессиональная деятельность менеджера по гостиничному сервису	4	1-2
	РАЗДЕЛ 2. Гостиничный сервис как вид социально-экономической деятельности	24	
Тема 2.1. История возникновения и развития гостиничного дела	История развития индустрии гостеприимства в Европе. Гостиницы в эпоху Римской империи. Зарождение индустрии гостеприимства в средние века. Гостиничный бизнес в эпоху зрелого феодализма и становления капитализма. Первые школы гостиничного бизнеса в Европе. История гостиничной индустрии в России. Строительство курортных гостиниц в 19 веке. Гостиничная индустрия в послевоенный период. Гостиничное хозяйство России в конце 20 века.	8	1-2
Тема 2.2. Современное состояние и перспективы развития индустрии гостеприимства	Глобальные тенденции развития гостиничной индустрии: влияние внутренних и внешних факторов, горизонтальное расширение, географическое расширение, гибридизация продукта, специализация, формирование торговой марки продукта, франчайзинг. Перспективы развития гостиничной индустрии; слияние компаний, вертикальная и горизонтальная интеграция, глобализация.	8	1-2
Тема 2.3. Классификация и типология гостиничных предприятий	Классификация средств размещения в гостиничной индустрии. Принципы классификации гостиниц, критерии по стандартам обслуживания. Альтернативные структуры размещения. Классификация средств размещения на основании рейтинга. Классификация гостиниц, принятая в зарубежных странах и в России. Виды туристских предприятий, их функция. Классы обслуживания в индустрии гостеприимства.	8	1,2

	<p>Практическое занятие: Классификация средств размещения в гостиничной индустрии. Виды туристских предприятий, их функция.</p> <p>Самостоятельная работа: подготовка сообщений, презентаций по темам, эссе: история развития гостиничной индустрии, глобализация и перспективы развития гостиничной индустрии, анализ классификаций средств размещения в гостиничной индустрии</p>	16	2
II семестр			
РАЗДЕЛ 3. Организационные аспекты гостиничной деятельности			
<p>Тема 3.1. Материально-техническая база гостиничного предприятия</p>	<p>Технические средства, виды технических средств, инвентарный контроль над техническими средствами. Гостевые принадлежности: типы гостевых принадлежностей, их характеристика, принципы комплектации, инвентарный контроль.</p> <p>Самостоятельная работа: Проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, ответы на теоретические вопросы по теме.</p>	10	1-2
<p>Тема 3.2. Организационная структура управления гостиничным комплексом</p>	<p>Организационная структура гостиницы. Лейнейные и административные функции. Общие принципы организационного построения гостиницы. Классическая организация гостиничного предприятия. Функциональный подход к организации гостиничного предприятия.</p> <p>Практическое занятие: Составление организационной структуры управления гостиницы. Проверка оптимизации функциональной организации структуры управления гостиницы</p>	8	1-2
<p>Тема 3.3. Организация и технология обслуживания на гостиничном предприятии</p>	<p>Самостоятельная работа: Проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, ответы на теоретические вопросы по теме. Разработка и схематическое изображение организационной структуры управления гостиничного предприятия (вид гостиничного предприятия студент выбирает самостоятельно), её характеристика.</p> <p>Практическое занятие: «Униформа: типы униформы, комплектация униформы, инвентарный контроль над униформой»</p> <p>Самостоятельная работа: Проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, ответы на теоретические вопросы по теме.</p>	8	2
<p>Тема 3.4. Требования к</p>	<p>конспекта лекции, ответы на теоретические вопросы по теме.</p>	6	3
		10	1-2
		8	2
		4	3
	Основные требования, предъявляемые к различным службам в гостинице	6	1-2

персоналу в гостиничном сервисе и туризме	Самостоятельная работа: Проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, ответы на теоретические вопросы по теме.	4	3
Тема 3.5.	Виды дополнительных услуг в гостинице	8	1-2
Индустрия развлечений и анимация	Практическое занятие: Разработка организационной структуры предприятия питания в гостиничном сервисе; её характеристики. Требования к персоналу в гостиничном сервисе. Разработка схем обеспечения туристов услугами вспомогательной или дополнительной службы.	10	2
	Самостоятельная работа: Проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, ответы на теоретические вопросы по теме.	9	3
	Индивидуальное проектирование: подготовка индивидуальных проектов по темам.	12	3
	Всего:	68/42/57	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

2.3. Характеристика основных видов учебной деятельности студентов

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
РАЗДЕЛ 1. Основные понятия	Владеть понятийным аппаратом, иметь представление: понятие о специальности «Гостиничный сервис»; содержание образовательной подготовки специалиста: ФГОС, учебный план, график учебного процесса. виды деятельности менеджера.
РАЗДЕЛ 2. Гостиничный сервис как вид социально-экономической деятельности	Владеть понятийным аппаратом, иметь представление: история развития индустрии гостеприимства, динамика гостиничной индустрии в России и за рубежом, классификация средств размещения в гостиничной индустрии.
РАЗДЕЛ 3. Организационные аспекты гостиничной деятельности	Владеть понятийным аппаратом, иметь представление: технические средства, виды технических средств, инвентарный контроль над техническими средствами, организационная структура гостиницы, основные требования, предъявляемые к различным службам в гостинице, виды дополнительных услуг в гостинице

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для реализации образовательной программы	Оснащенность учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для реализации образовательной программы
УД.01 Введение в специальность	Кабинет организации деятельности службы приема, размещения и выписки гостей (№ 202)	Кабинет укомплектован специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, учебно-наглядными материалами (стенд, презентации по дисциплине, видеофильмы), техническими средствами обучения: Ноутбук «Lenovo» - 1 шт. Телевизор «Philips» – 1 шт. DVD «Panasonic» – 1 шт. Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2017 г. (срок действия – до 29.12.2019 г.).
	Помещение для самостоятельной работы и практических занятий: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет. (читальный зал, №210)	Читальный зал укомплектован специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям. Кабинет № 210 укомплектован специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям Помещения технически оснащены: ПК (Pentium Dual-Core E5700, DDR2-2 ГБ, диск 500 ГБ, монитор «Samsung 943») - 12 шт. Проектор «BenqMP635» - 1 шт. Проекционный экран - 1 шт. Принтеры («Canon 810», «HP1100») - 1 шт. Сканер «Epson 1670» - 1 шт. Телевизор «Horizont» - 1 шт. Ноутбук «Acer» - 1 шт. DVD «Samsung» – 1 шт. Видеомагнитофон «Panasonic». Аудиомагнитофон «Sharp». Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Microsoft Visio Standard 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2017 г. (срок действия – до 29.12.2019 г.). Программа EхаHotel (бессрочный лицензионный договор безвозмездной передачи неисключительных прав использования № 1702141 от 01.04.2017 г.). АСУ гостиницей «Эдельвейс» (бессрочный договор №8/10 от 01.10.2010 г.). ПО Корс-Софт «Мини-Отель Плюс» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-Кулинария» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-ФМС» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-Прокат» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-CRM» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).

При реализации программы учебной дисциплины может быть использовано программное обеспечение Big Blue Button (BBB), Moodle, Яндекс, Zoom, ЭИОС:StudentsOnline.ru.

3.2 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине «Введение в специальность» определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype) , что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Брашнов Д.Г. Гостиничный сервис и туризм.- М.: Альфа –М.: 2015. - 224 с.
2. Можаяева Н.Г., Камшечко М.В. Индустрия гостеприимства : практикум / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. — 120 с. ISBN 978-5-98281-357-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415579>
3. Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 432 с. ISBN 978-5-8199-0544-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/478840>
4. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.]. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2015. — 352 с. — 978-5-4377-0016-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40876.html>

Дополнительная литература

1. Менеджмент в сервисе и туризме : учеб. пособие / Н.А. Зайцева. — 3-е изд., доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. — 366 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-00091-141-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/518080>
2. Уокер Джон Р. Введение в гостеприимство [Электронный ресурс] : учебное пособие / Джон Р. Уокер. — Электрон.текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015. — 735 с. 978-5-98704-818-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51856.html>
3. Журнал «Гостиничное дело». – 2018.
4. Методические рекомендации для подготовки к практическим занятиям и организации самостоятельной работы обучающихся специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» по дисциплине «Введение в специальность» / Сост. Федосенко Е.С. Анапа, 2016. — 24с.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. <http://www.garant.ru> – ГАРАНТ. Сайт позволяет ознакомиться с законодательством РФ (с комментариями), а также с новостями органов государственной власти РФ.
2. <http://www.consultant.ru> – Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс». Содержит онлайн-версии систем; графические копии документов; обзоры законодательства; полезные ссылки.
3. <http://akdi.ru> – Информационное агентство по экономике и правоведению.
4. <http://www.iprbookshop.ru> Электронно-библиотечная система IPRbooks.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>личностные: понимание истории развития гостеприимства; понимание основных понятий и терминов сферы гостеприимства; понимание основных видов гостеприимства; понимание классификация и типология гостиничных предприятий; понимание структуры управления гостиничным комплексом; понимание организации и технологии обслуживания на гостиничном предприятии; понимание основ правового регулирования туристской деятельности в России;</p> <p>метапредметные: владение умением оценки современной роли гостеприимства в экономике, социально-культурной и политической сфере государств; умение на основе анализа различных показателей определять основные тенденции развития индустрии гостеприимства; умение выявлять факторы, оказывающие влияние на развитие индустрии гостеприимства; умение классифицировать и типологизировать гостиничные предприятия; владение использовать нормативно-правовую базу индустрии гостеприимства; владение требованиями к персоналу в гостиничном сервисе и туризме.</p> <p>предметные: сформированность способности оценивать современную роль гостеприимства в экономике, социально-культурной и политической сфере государств; сформированность умений выявлять факторы, оказывающие влияние на индустрии гостеприимства; сформированность умений классификации и типологизации гостиничных предприятий; сформированность способности анализировать составляющие индустрии гостеприимства; сформированность умений выявить особенности индустрии гостеприимства; сформированность умений рассматривать роль государства в управлении индустрии гостеприимства.</p>	<p>Письменный контроль в форме: - ответов на вопросы; - тестирования.</p> <p>Устный контроль в форме: - индивидуального опроса; - фронтального опроса; - защиты докладов, сообщений по теме.</p> <p>Промежуточная аттестация – в 1 семестре контрольная работа, во 2 семестре – дифференцированный зачет, индивидуальный проект во 2 семестре</p>

Общие критерии оценки результатов освоения дисциплины

Нормы оценки знаний предполагают учёт индивидуальных особенностей студентов, дифференцированный подход к обучению, проверке знаний, умений, уровня формирования компетенций. В устных и письменных ответах студентов на практических (семинарских) занятиях, в сообщениях и докладах, эссе и других формах аудиторной и самостоятельной работы, а также в текущих контрольных работах учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи.

Оценку «отлично» заслуживает студент, твёрдо знающий программный материал, системно и грамотно излагающий его, демонстрирующий необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеющий понятийным аппаратом.

Оценку «хорошо» заслуживает студент, проявивший полное знание программного материала, демонстрирующий сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускающий не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.

Оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания только основного материала, но не усвоивший детали, допускающий ошибки принципиального характера, демонстрирующий не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.

Оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не усвоивший основного содержания материала, не умеющий систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирующий низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.

Оценивание индивидуального проекта студента по дисциплине

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, чётко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приёмами выполнения практических задач.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твёрдо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приёмами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ДЛЯ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОЕКТОВ
по дисциплине УД.01 «Введение в специальность»**

1. История развития гостиничной индустрии в Европе, Америке, России.
2. Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг.
3. Индустрия гостеприимства в мире: понятие, роль, сущность, история развития, основные сектора и их характеристика.
4. Глобальные тенденции, перспективы развития и новые технологии в гостиничной индустрии.
5. Динамика развития гостиничной индустрии в России и за рубежом.
6. Полная классификация средств размещения в туристской индустрии и ее анализ. Анализ и характеристика зарубежной и российской классификаций гостиниц (принципы и критерии по стандартам обслуживания).
7. Зарубежный и российский рейтинг гостиниц.
8. Гостиничные цепи в России и за рубежом: понятия, история развития, принципы формирования, основные лидеры, их рейтинг и анализ рейтинга зарубежных гостиничных цепей. Международные гостиничные цепи, имеющие свои гостиницы в России.
9. Организационная структура управления туристского комплекса: понятия, схематическое изображение, общие принципы построения и содержания и современный подход к формированию структур управления гостиниц.
10. Службы гостиниц и их характеристика, перечень предоставляемых ими услуг.
11. Современное состояние гостиничной индустрии в России и за рубежом (количество и виды гостиниц, их приоритетность, наличие гостиниц, входящих в гостиничные цепи; наличие союзов и (или) альянсов работников отелей; правовая база регулирования). Лучшие курортные отели мира.
12. Основные службы гостиниц и услуги, оказываемые в них (значение, виды и их характеристика, анализ их работы).
13. Предприятия питания в гостиничном сервисе: классификация, виды и их характеристика, принципы функционирования и особенности организации. Типы питания и их характеристика.
14. Основные навыки, знания, требующиеся для выполнения должностных обязанностей; характеристика должностных инструкций работников гостиницы (генерального директора, контролера, заведующего номерным фондом, горничной, консьержа, швейцара, шеф - повара, повара участка кухни, метрдотеля, директора ресторана, официанта, бармена, кассира службы приема, посыльного).
15. Разработка схем обеспечения туристов в гостиничных домиках, расположенных в местах горнолыжных курортов, с подробным указанием возможного расчета оплаты за предоставляемые услуги и самих услуг; ее характеристика.
16. Составление схемы бронирования номеров в гостинице для группы иностранных туристов.
17. Разработка организационной структуры управления гостиничного предприятия и ее характеристика (разработка и схематичное изображение, принципы построения и современный подход к формированию структур управления гостиниц).
18. Значение, сущность и анализ рейтинга зарубежных гостиничных цепей.
19. Виды, методы и анализ влияния гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничных предприятий.
20. Признаки и анализ классификации средств размещения в гостиничной индустрии.

ВОПРОСЫ К КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЕ

1. Значение и содержание дисциплины, ее связь с другими дисциплинами, ее современное состояние.
2. Характеристика основных понятий и определений в области гостиничной сферы (туристическая индустрия, туризм, средства и системы размещения, койко-место, интенсивность загрузки номерного фонда).
3. Факторы, влияющие на формирование и развитие туристического рынка.
4. Индустрия гостеприимства в мире: понятие, роль, сущность, история развития, основные сектора и их характеристика.
5. Глобальные тенденции, перспективы развития и новые технологии в гостиничной индустрии.
6. Динамика развития гостиничной индустрии в России и за рубежом.
7. Полная классификация средств размещения в туристской индустрии и ее анализ. Анализ и характеристика зарубежной и российской классификаций гостиниц (принципы и критерии по стандартам обслуживания).
8. Зарубежный и российский рейтинг гостиниц.
9. Виды и функции туристских предприятий.
10. Классы обслуживания в индустрии гостеприимства.
11. Гостиничные цепи в России и за рубежом: понятия, история развития, принципы формирования, основные лидеры, их рейтинг и анализ рейтинга зарубежных гостиничных цепей. Международные гостиничные цепи, имеющие свои гостиницы в России.
12. Организационная структура управления туристского комплекса: понятия, схематическое изображение, общие принципы построения и содержания и современный подход к формированию структур управления гостиниц.
13. Службы гостиниц и их характеристика, перечень предоставляемых ими услуг.
14. Современное состояние гостиничной индустрии в России и за рубежом (количество и виды гостиниц, их приоритетность, наличие гостиниц, входящих в гостиничные цепи; наличие союзов и (или) альянсов работников отелей; правовая база регулирования). Лучшие курортные отели мира.
15. Основные службы гостиниц и услуги, оказываемые в них (значение, виды и их характеристика, анализ их работы).
16. Служба приема и размещения (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
17. Административная служба гостиницы (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
18. Служба обслуживания номерного фонда (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
19. Коммерческая служба гостиницы (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
20. Инженерно-техническая служба гостиницы (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
21. Замковая и сейфовая системы в гостиницах и туристических комплексах, их характеристика.
22. Вспомогательные и дополнительные службы гостиниц и туристических комплексов (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
23. Служба питания (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
24. Транспортные услуги (назначение, функции, состав, особенности работы службы,

основные проблемы).

25. Служба бронирования мест и номеров в гостинице (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).

26. Предприятия питания в гостиничном сервисе: классификация, виды и их характеристика, принципы функционирования и особенности организации. Типы питания и их характеристика.

27. Схема движения турпродукта, ее подробная характеристика.

28. Квалификационные требования к основным должностям работников гостиниц 1, 2, и 3-го уровней различных служб. Требования к обслуживанию персоналу гостиниц и предприятий питания (в том числе к внешнему виду и гигиене).

29. Основные навыки, знания, требующиеся для выполнения должностных обязанностей; характеристика должностных инструкций работников гостиницы (генерального директора, контролера, заведующего номерным фондом, горничной, консьержа, швейцара, шеф-повара, повара участка кухни, метрдотеля, директора ресторана, официанта, бармена, кассира службы приема, посыльного).

30. Демографическая сегментация туристов по возрасту.

31. Правила общения с клиентами в сфере гостиничного сервиса.

32. Разработка схемы размещения туристов в оздоровительном туристическом комплексе с подробным указанием возможного расчета оплаты за предоставляемые услуги и самих услуг, ее характеристика.

33. Разработка организационной структуры управления предприятия питания в гостиничном сервисе и ее характеристик (разработка и схематичное изображение, принципы построения и современный подход к формированию структур управления предприятий питания).

34. Разработка схем обеспечения туристов услугами административной службы.

35. Разработка схем обеспечения туристов услугами инженерно-технической службы.

36. Разработка схем обеспечения туристов услугами дополнительной службы.

37. Разработка схем обеспечения туристов услугами вспомогательной службы.

38. Разработка схем обеспечения туристов в гостиничных домиках, расположенных в местах горнолыжных курортов, с подробным указанием возможного расчета оплаты за предоставляемые услуги и самих услуг; ее характеристика.

39. Составление схемы бронирования номеров в гостинице для группы иностранных туристов.

40. Разработка организационной структуры управления гостиничного предприятия и ее характеристика (разработка и схематичное изображение, принципы построения и современный подход к формированию структур управления гостиниц).

**ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ
ЗАЧЕТУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ УД .01 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ**

1. История развития гостиничной индустрии в Европе, Америке, России.
2. Роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг.
3. Индустрия гостеприимства в мире: понятие, роль, сущность, история развития, основные сектора и их характеристика.
4. Глобальные тенденции развития гостиничной индустрии.
5. Перспективы развития и новые технологии в гостиничной индустрии.
6. Динамика развития гостиничной индустрии в России и за рубежом.
7. Полная классификация средств размещения в туристской индустрии и ее анализ.
8. Анализ и характеристика зарубежной и российской классификаций гостиниц.
9. Зарубежный и российский рейтинг гостиниц.
10. Гостиничные цепи в России и за рубежом: понятия, история развития, принципы формирования.
11. Международные гостиничные цепи, имеющие свои гостиницы в России.
12. Организационная структура управления туристского комплекса: понятия, схематическое изображение, общие принципы построения и содержания.
13. Современный подход к формированию структур управления гостиниц.
14. Службы гостиниц и их характеристика, перечень предоставляемых ими услуг.
15. Современное состояние гостиничной индустрии в России и за рубежом.
16. Основные службы гостиниц и услуги, оказываемые в них.
17. Предприятия питания в гостиничном сервисе: классификация, виды и их характеристика, принципы функционирования и особенности организации.
18. Типы питания и их характеристика.
19. Основные навыки, знания, требующиеся для выполнения должностных обязанностей; характеристика должностных инструкций работников гостиницы.
20. Разработка схем обеспечения туристов в гостиничных домиках, расположенных в местах горнолыжных курортов, с подробным указанием возможного расчета оплаты за предоставляемые услуги и самих услуг; ее характеристика.
21. Составление схемы бронирования номеров в гостинице для группы иностранных туристов.
22. Разработка организационной структуры управления гостиничного предприятия и ее характеристика.
23. Значение, сущность и анализ рейтинга зарубежных гостиничных цепей.
24. Виды, методы и анализ влияния гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничных предприятий.
25. Признаки и анализ классификации средств размещения в гостиничной индустрии