

*Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Российский университет дружбы народов»*

Институт гостиничного бизнеса и туризма

Рекомендовано МССН

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины Организация гостиничного дела

Рекомендуется для направления подготовки:

40.03.03 «Гостиничное дело»

(указываются код и наименование направления подготовки/специальности)

Профиль: Международный ресторанный бизнес

(наименование образовательной программы в соответствии с направленностью (профилем))

Москва
2021

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины – формирование у обучающихся профессиональных компетенций, связанных с организацией работы служб гостиницы, эффективным использованием функциональных помещений гостиниц, ознакомление с основными этапами становления и развития гостиничного дела, особенностями его развития в разных странах мира; ознакомление с современным состоянием развития и определения перспектив развития рынка гостиничных услуг.

Основные задачи, решаемые в ходе преподавания дисциплины:

- ознакомление с основными понятиями в области гостиничного дела;
- ознакомление с системой классификации и типологией объектов гостиничной индустрии;
- ознакомление с современной организацией, функционированием служб гостиниц и иных средств размещения;
- ознакомление со спецификой организации гостиничного дела для лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование умений и навыков управления гостиничным предприятием;
- формирование элементов корпоративной культуры в гостиничном деле.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Организация гостиничного дела» относится к вариативной компоненте базовой части дисциплин Блока 1 учебного плана по программе бакалавриата направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» - Б1.О.02.03.

В таблице № 1 приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП ВО.

Таблица № 1

Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Шифр и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины (группы дисциплин)
Универсальные компетенции			
1	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений.	<ul style="list-style-type: none">• Правовые основы деятельности и документооборот в профессиональной сфере.• Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none">• Программное обеспечение и автоматизация в профессиональной сфере.• Менеджмент организаций профессиональной сферы.• Маркетинг организаций профессиональной сферы.• Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья.• Классификационная экспертиза и аудит предприятий

			<p>сферы гостеприимства.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебная практика. • Производственная практика. • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.
Общепрофессиональные компетенции			
2	<p>ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Прикладная математика, математические методы и модели в профессиональной сфере. 	<ul style="list-style-type: none"> • Экономика организаций профессиональной сферы. • Предпринимательство в профессиональной сфере. • Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства. • Бизнес-планирование в профессиональной сфере. • Формирование ассортимента и ценообразование в ресторанном бизнесе • гостеприимства. • Экономический анализ деятельности предприятия в сфере туризма и гостеприимства. • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.
Рекомендуемые профессиональные компетенции			
3	<p>ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	нет	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент организаций профессиональной сферы. • Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства. • Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства. • Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах. • Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах. • Управление персоналом в профессиональной сфере. • Бизнес-планирование в профессиональной сфере. • Кросс-культурный менеджмент. • Преддипломная практика. • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.
4	<p>ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку</p>	нет	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент организаций профессиональной сферы. • Стандартизация,

	<p>эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного.</p>		<p>сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Международные стандарты и управление качеством услуг. • Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах. • Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства. • Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий • Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе • Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах. • Управление персоналом в профессиональной сфере. • Кросс-культурный менеджмент. • Производственная практика. • Преддипломная практика. • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.
5	<p>ПКО-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности.</p>	нет	<ul style="list-style-type: none"> • Предпринимательство в профессиональной сфере. • Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства. • Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства. • Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах. • Бизнес-планирование в профессиональной сфере. • Преддипломная практика. • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

– УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений.

– ОПК-5: Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности.

– ПКО-1: Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

– ПКО-2: Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного.

– ПКО-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

– ПКО-4: Способен проектировать объекты профессиональной деятельности.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

ЗНАТЬ:

- основные понятия в области гостиничного дела;
- систему классификации и типологию объектов гостиничной индустрии;
- систему организации, функционирования служб гостиниц и иных средств размещения;
- специфику организации гостиничного дела для лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- организационную структуру управления в гостинице;
- процедуру оформления трудовых отношений в гостиничном предприятии;
- функциональные службы в индустрии гостеприимства;
- требования к функциональным помещениям гостиничных объектов;
- систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.
- теоретические основы планирования гостиниц и иных средств размещения;
- структуру средств размещения;
- системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения;
- правила организации деятельности предприятий питания в гостиничном комплексе;
- правила оказания гостиничных услуг лицам с ограниченными возможностями здоровья;
- нормы корпоративной культуры в гостиничной индустрии.

УМЕТЬ:

- применять нормативно-правовые акты в работе службы гостиничного предприятия;
- определять типологию объектов гостиничных предприятий;
- осуществлять регистрацию гостей и их размещение;
- обеспечивать деятельность по обслуживанию гостей в гостиничном комплексе;
- определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- определить цель и задачи деятельности подразделений сферы гостеприимства и общественного питания и организовать их выполнение;
- соблюдать правила корпоративной культуры при обслуживании гостей.

ВЛАДЕТЬ:

- навыками управления процессами обслуживания потребителей гостиничных услуг и организаций питания;
- навыками организации работы в подразделениях гостиничных предприятий и организаций питания по обслуживанию гостей;
- оказания гостиничных услуг в гостиничных комплексах;
- навыками организации и контроля работы персонала основных служб гостиницы;
- навыками оформления и ведения документационного обеспечения деятельности гостиничного предприятия.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр		
		Очная форма обучения		Очно-заочная форма обучения
		3	4	
Аудиторные занятия (всего)	96/34	54	42	34
В том числе:				
Лекции (Л)	32/17	18	14	17
Практические занятия (ПЗ)	64/17	36	28	17
В том числе в интерактивной форме	18/6	10	8	6
Самостоятельная работа (всего)	66/146	54	12	146
Контроль (зачет с оц.)			18	

Общая трудоемкость	час	180	108	72	180
	зач. ед.	5	3	2	5

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
Раздел 1. Теоретико-правовые основы организации гостиничного дела.		
1.1.	Теоретические аспекты организации гостиничного дела	Понятие, предмет, метод, система дисциплины «Организация гостиничного дела». Гостеприимство как структурный компонент современного понятия рынка услуг. Понятие гостиничной индустрии. История развития гостиничного дела в мире. Факторы, влияющие на развитие и организацию гостиничного дела. Современное состояние гостиничного рынка. Гостиничные сети. Современные тренды гостиничной индустрии.
1.2.	Нормативно-правовое регулирование гостиничного дела.	Основные понятия нормативно-правовой базы гостиничного дела. Международные нормативные правовые акты в сфере гостиничного бизнеса. Особенности государственного регулирования гостиничного дела в Российской Федерации.
Раздел 2. Классификация средств размещения и номерного фонда		
2.1.	Классификация объектов гостиничной индустрии в России.	Понятие классификации средств размещения. Система классификаций и типология гостиниц и иных средств размещения.
2.2.	Процедура классификации гостиниц и иных средств размещения и ее этапы.	Порядок классификации гостиничных объектов. Документарное оформление процедуры классификации гостиничных объектов. Договорные отношения в процедуре классификации. Этапы проведения экспертной оценки гостиничного объекта. Апелляционный порядок обжалования результатов классификации гостиницы. Случаи приостановления действия свидетельства об классификации гостиничного объекта. Правила определения категории номерного фонда гостиничного объекта. Классификация курортных отелей. Классификация гостиниц, находящихся в зданиях, расположенных на территориях исторического поселения. Классификация гостиниц, расположенных в зданиях, являющихся объектами культурного наследия. Классификация апартаментов. Классификация домов отдыха, пансионатов и других аналогичных средств размещения. Оценка персонала гостиницы при проведении классификации.
Раздел 3. Организационно-управленческая структура гостинично-ресторанного комплекса.		
3.1.	Современные подходы к выбору организационной структуры управления в гостинице	Организационная структура гостиничного предприятия. Функции руководителей высшего звена управления. Регулирование трудовых правоотношений в гостиничных комплексах.

3.2.	Функциональные службы в индустрии гостеприимства	Функции службы и приёма размещения. Коммерческая и PR-служба в отеле. Хозяйственная служба. Инженерная служба. Служба безопасности гостиницы. Служба материально-технического снабжения. Служба питания.
Раздел 4. Архитектурно-планировочные и инженерно-технические решения гостиничных объектов.		
4.1.	Предметно-пространственная среда гостиничного объекта	Основные фонды гостиничных предприятий. Критерии сегментирования гостиничного рынка. Нормативная база проектирования в строительстве. Тенденции и оформление интерьеров гостиниц.
4.2.	Требования к функциональным помещениям гостиничных объектов.	Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Функциональная структура средств размещения. Организации жилых помещений с комплексом поэтажного обслуживания. Организационная структура номерного фонда. Помещения общественного назначения. Помещения бизнес-центров. Помещения физкультурно-оздоровительного назначения. Помещения спа-центров.
4.3.	Требования к системам жизнеобеспечения гостиничных объектов.	Инженерно-техническое оборудование в гостинице. Организация водоснабжения и канализации. Организация отопления. Организация вентиляции и кондиционирования. Организация электроснабжения. Электронные системы и устройства. Лифтовое оборудование гостиниц. Организация мусороудаления. Организация выполнения санитарно-гигиенических требований. Обеспечения противопожарной безопасности.
Раздел 5. Организация деятельности предприятий питания в составе гостиничного комплекса.		
5.1.	Нормативно-правовые и организационные аспекты деятельности предприятий питания.	Классификация и типология предприятий питания. Договорные отношения в организации питания (договор оказания услуг; договор аренды; аутсорсинг и др.).
5.2.	Виды услуг питания и методы обслуживания.	Организационная структура управления службы питания в гостинице. Системы обслуживания гостей в отеле. Приём заказов на обслуживание. Особые условия питания в отелях клубного отдыха. Виды завтраков в гостиницах. Банкетное обслуживание. Специальные формы обслуживания.
Раздел 6. Организация гостиничного дела для лиц с ограниченными возможностями здоровья		
6.1.	Нормативно-правовые и организационные аспекты работы в гостиничных комплексах с лицами, имеющими ограничения по здоровью.	Правовые основы положения лиц с ограниченными возможностями здоровья. Особенности организации размещения лиц с ограниченными возможностями здоровья. Технические требования к организации средств размещения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.
Раздел 7. Элементы корпоративной культуры в гостиничном деле.		
7.1.	Корпоративная культура в сфере гостеприимства.	Понятие и сущность корпоративной культуры и ее функции в индустрии гостеприимства. Элементы, уровни, виды корпоративной культуры. Жизненный цикл корпоративной культуры, подходы к ее исследованию.

	Современные концепции корпоративной культуры в гостиничном деле.
--	--

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п / п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин						
		1	2	3	4	5	6	7
1.	Программное обеспечение и автоматизация в профессиональной сфере.			+	+		+	
2.	Менеджмент организаций профессиональной сферы.			+		+	+	
3.	Маркетинг организаций профессиональной сферы.			+	+	+		
4.	Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья.	+		+	+	+	+	+
5.	Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства.		+		+	+		
6.	Экономика организаций профессиональной сферы.				+	+		
7.	Предпринимательство в профессиональной сфере.	+	+	+	+	+		
8.	Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства.	+			+	+		
9.	Бизнес-планирование в профессиональной сфере.	+			+	+		
10.	Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий			+	+	+		
11.	Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе			+		+		
12.	Формирование ассортимента и ценообразование в ресторанном бизнесе гостеприимства.			+		+	+	
13.	Экономический анализ деятельности предприятия в сфере туризма и гостеприимства.				+	+		
14.	Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства.		+		+			
15.	Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах.			+		+		
16.	Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах.			+	+	+	+	+
17.	Управление персоналом в профессиональной сфере.			+		+		
18.	Кросс-культурный менеджмент.			+		+	+	
19.	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере.	+	+		+	+		
20.	Международные стандарты и управление	+		+		+	+	

	качеством услуг.							
21.	Учебная практика.	+	+					
22.	Производственная практика.	+	+	+	+	+	+	+
23.	Преддипломная практика.	+	+	+	+	+	+	+
24.	Подготовка и защита выпускной квалификационной работы.	+	+	+	+	+	+	+

5.3. Разделы дисциплин и виды занятий Для очной формы обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Л	ПЗ	СРС	Всего
3 семестр					
Раздел 1. Теоретико-правовые основы организации гостиничного дела.					
1.1.	Теоретические аспекты организации гостиничного дела	2	4	4	8
1.2.	Нормативно-правовое регулирование гостиничного дела.	4	4	8	18
Раздел 2. Классификация средств размещения и номерного фонда.					
2.1.	Классификация объектов гостиничной индустрии в России.	2	6	8	16
2.2.	Процедура классификации гостиниц и иных средств размещения и ее этапы.	4	8	10	22
Раздел 3. Организационно-управленческая структура гостинично-ресторанного комплекса.					
3.1.	Современные подходы к выбору организационной структуры управления в гостинице	2	4	4	10
3.2.	Функциональные службы в индустрии гостеприимства	4	10	20	34
	Всего:	18	36	54	108
4 семестр					
Раздел 4. Архитектурно-планировочные и инженерно-технические решения гостиничных объектов.					
4.1.	Предметно-пространственная среда гостиничного объекта	2	4	1	7
4.2.	Требования к функциональным помещениям гостиничных объектов.	2	4	2	8
4.3.	Требования к системам жизнеобеспечения гостиничных объектов.	2	6	2	10
Раздел 5. Организация деятельности предприятий питания в составе гостиничного комплекса.					
5.1.	Нормативно-правовые и организационные аспекты деятельности предприятий питания.	2	2	2	6
5.2.	Виды услуг питания и методы обслуживания.	2	6	2	10
Раздел 6. Организация гостиничного дела для лиц с ограниченными возможностями здоровья					
6.1.	Нормативно-правовые и организационные аспекты работы в гостиничных комплексах с лицами, имеющими ограничения по здоровью.	2	4	2	8

Раздел 7. Элементы корпоративной культуры в гостиничном деле.					
7.1.	Корпоративная культура в сфере гостеприимства.	2	2	1	5
	Всего:	14	28	12	54
	Итого:	32	64	66	162

Для очно-заочной форм обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Л	ПЗ	СРС	Всего
Раздел 1. Теоретико-правовые основы организации гостиничного дела.					
1.1.	Теоретические аспекты организации гостиничного дела	1		10	11
1.2.	Нормативно-правовое регулирование гостиничного дела.	1	2	10	13
Раздел 2. Классификация средств размещения и номерного фонда.					
2.1.	Классификация объектов гостиничной индустрии в России.	1		10	11
2.2.	Процедура классификации гостиниц и иных средств размещения и ее этапы.	1	2	16	19
Раздел 3. Организационно-управленческая структура гостинично-ресторанного комплекса.					
3.1.	Современные подходы к выбору организационной структуры управления в гостинице	1		12	12
3.2.	Функциональные службы в индустрии гостеприимства	2	2	20	24
Раздел 4. Архитектурно-планировочные и инженерно-технические решения гостиничных объектов.					
4.1.	Предметно-пространственная среда гостиничного объекта	1	1	10	12
4.2.	Требования к функциональным помещениям гостиничных объектов.	1	1	10	12
4.3.	Требования к системам жизнеобеспечения гостиничных объектов.	1	1	10	12
Раздел 5. Организация деятельности предприятий питания в составе гостиничного комплекса.					
5.1.	Нормативно-правовые и организационные аспекты деятельности предприятий питания.	2	2	8	12
5.2.	Виды услуг питания и методы обслуживания.	2	2	10	14
Раздел 6. Организация гостиничного дела для лиц с ограниченными возможностями здоровья					
6.1.	Нормативно-правовые и организационные аспекты работы в гостиничных комплексах с лицами, имеющими ограничения по здоровью.	2	2	10	14
Раздел 7. Элементы корпоративной культуры в гостиничном деле.					
7.1.	Корпоративная культура в сфере гостеприимства.	1	2	10	13
	Итого:	17	17	146	180

6. Лабораторный практикум

Лабораторный практикум не предусмотрен

7. Практические занятия для очной формы обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1.	1	Современное состояние гостиничной сферы деятельности.	2*
2.	1	Современные гостиничные сети.	2
2.	1	Международно-правовое регулирование индустрии гостеприимства.	2
3.	1	Нормативно-правовое регулирования гостиничного дела в Российской Федерации.	2
4.	2	Понятие классификации средств размещения.	2
5.	2	Система классификаций и типология гостиниц и иных средств размещения.	2*
6.	2	Порядок классификации гостиничных объектов.	2
7.	2	Этапы проведения экспертной оценки гостиничного объекта.	2
8.	2	Классификация различных объектов гостиничной индустрии.	6*
9.	3	Организационная структура гостиничного предприятия.	2
10.	3	Регулирование трудовых правоотношений в гостиничных комплексах.	2
11.	3	Функциональные службы в индустрии гостеприимства.	10
12.	4	Предметно-пространственная среда гостиничного объекта	4
13.	4	Требования к функциональным помещениям гостиничных объектов.	4
14.	4	Требования к системам жизнеобеспечения гостиничных объектов.	6
15.	5	Нормативно-правовые и организационные аспекты деятельности предприятий питания.	2
16.	5	Виды услуг питания и методы обслуживания.	6*
17.	6	Нормативно-правовые и организационные аспекты работы в гостиничных комплексах с лицами, имеющими ограничения по здоровью.	4
18.	7	Корпоративная культура в сфере гостеприимства.	2*

*занятия в интерактивной форме

7.1. Практические занятия для очно-заочной формы обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость
1.	1	Нормативно-правовое регулирование гостиничного дела.	2
2.	2	Процедура классификации гостиниц и иных средств размещения и	2*

		ее этапы.	
3.	3	Функциональные службы в индустрии гостеприимства.	2*
4.	4	Архитектурно-планировочные и инженерно-технические решения гостиничных объектов.	3
5.	5	Нормативно-правовые и организационные аспекты деятельности предприятий питания.	2
6.	5	Виды услуг питания и методы обслуживания.	2*
7.	6	Организация гостиничного дела для лиц с ограниченными возможностями здоровья.	2
7.	7	Корпоративная культура в сфере гостеприимства.	2

*занятия в интерактивной форме

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Лекционные аудитории и аудитории для проведения семинарских и практических занятий.

Учебно-тренинговая лаборатория "Гостиничный номер" № 807.

Технические средства: компьютеры, мониторы, звуковые колонки, радиосистемы, усилители, видео оборудование, проекторы Sony, экраны DRAPER.

Технические средства: компьютер, монитор, звуковые колонки Sven, проектор Casio, экран DRAPER.

9. Информационное обеспечение дисциплины

1. Windows 7 KMS Corp (OS, Windows),
2. MSOffice Professional Plus (Офисные приложения, MSOffice),
3. WinRAR Standard Licence (ПО, Разное),
4. ABBYY Lingvo x3 Европейская версия (ПО, ABBYY),
5. Test Studio (Ментор).
6. <http://esystem.pfur.ru/> Телекоммуникационная учебно-информационная система РУДН;
7. <http://lib.rudn.ru/> Электронная библиотечная система РУДН

10. Ресурсы сети Интернет:

1. <https://www.garant.ru/> Гарант.ру. Информационно-правовой портал.
2. <http://www.consultant.ru/> КонсультантПлюс. Информационно-правовой портал.
3. <https://www.russiatourism.ru/> Федеральное агентство по туризму. Министерство экономического развития Российской Федерации. Официальный сайт.
4. <https://rospotrebnadzor.ru/> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Официальный сайт.

5. <http://77.rospotrebnadzor.ru/index.php/component/content/article/67-2010-08-20-12-42-47/659-licenz> Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Москве.
6. <https://xn----7sba3acabbldhv3chawrl5bzn.xn--p1ai/> Федеральный перечень туристских объектов. Официальный сайт.
7. <https://xn--b1ab2a0a.xn--b1aew.xn--p1ai/> Главное Управление по вопросам миграции МВД России. Официальный сайт.
8. <https://sudact.ru/> Судебные и нормативные акты Российской Федерации. Официальный сайт.

11. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

Основная литература

1. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 331 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08193-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/450317>.
2. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/456699>.

Дополнительная литература

3. Сухов, Р.И. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций : учебник / Р.И. Сухов ; Министерство образования и науки РФ, Южный федеральный университет. — Ростов-на-Дону : Издательство Южного федерального университета, 2016. — 196 с. : схем., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493320>. — Библиогр.: с. 162. — ISBN 978-5-9275-2191-3. — Текст : электронный.
4. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник / С. Медлик, Х. Инграм ; пер. А.В. Павлов. — Москва : Юнити, 2015. — 240 с. — (Зарубежный учебник). — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731>. — ISBN 5-238-00792-2. — Текст : электронный.
5. Грицай, М.А. Финансово-экономический анализ деятельности гостиницы : учебное пособие / М.А. Грицай ; Минобрнауки России, Омский государственный технический университет. — Омск : Издательство ОмГТУ, 2017. — 187 с. : табл. — Режим

доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493321>. – Библиогр.: с. 177-178. – ISBN 978-5-8149-2426-1. – Текст : электронный.

11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по освоению дисциплины (Приложение 1).

Методические указания для подготовки обучающихся к практическим занятиям (Приложение 2).

Обеспечение доступности освоения программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (Приложение 3).

13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

В данной рабочей программе фонд оценочных средств приводится в сокращении. Полный текст фонда оценочных средств содержится в Приложении 4.

Целью создания фонда оценочных средств (ФОС) является оценка персональных достижений обучающихся на соответствие их знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности поэтапным требованиям образовательной программы.

Задачи ФОС:

– контроль и управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ОС ВО РУДН и ФГОС;

– оценка достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины с выделением положительных (или отрицательных) результатов;

– обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс.

Планируемые уровни оценки компетенции:

– ***пороговый*** уровень (как обязательный для всех обучающихся по завершении освоения образовательной программы), предполагает 51-68 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «удовлетворительно»;

– ***продвинутый*** уровень (превышение минимальных характеристик сформированности компетенции для выпускника), предполагает 69-85 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений

«хорошо»;

– **высокий** уровень (максимально возможная выраженность компетенции, ориентир для самосовершенствования), предполагает 86-100 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «отлично».

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся, входящий в состав рабочей программы дисциплины, включает в себя:

1. перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
2. описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
3. методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
4. типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Материалы для оценки уровня освоения учебного материала дисциплины (оценочные материалы), включающие в себя перечень компетенций с указанием этапов их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, разработаны в полном объеме и доступны для обучающихся на странице дисциплины в ТУИС РУДН.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН.

Разработчики:

Доцент кафедры

«Туризм и гостиничное дело».

к.пед.н., доцент

должность, название кафедры



Т.Ю. Крамарова

инициалы, фамилия

Руководитель программы

Зам. директора, к.пед.н.

должность, название кафедры



Л. В. Куклина

инициалы, фамилия